

Разработка напитка на основе чайного гриба

К. У. Мавлетбаева, Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург

М. С. Белозерова, Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, г. Санкт-Петербург

Внедрение в рацион функциональных продуктов положительно сказывается на уровне поступления необходимых макро- и микронутриентов. В связи с этим становится актуальной разработка напитка, содержащего комплекс соединений, потребление которых способствует профилактике ряда заболеваний.

Чайный гриб представляет собой симбиоз нескольких дрожжей и бактерий, его настой обладает антибактериальной активностью и антибиотическими свойствами. За счет присутствия в составе органических кислот (уксусная, глюконовая, щавелевая, лимонная, молочная), ферментов (амилаза и каталаза), витаминов (В, С, D, Р) настой чайного гриба имеет высокую пищевую ценность.

На данный момент ассортимент напитков на основе чайного гриба не отличается большим разнообразием. Представлены продукты с добавлением различных трав (мята, чабрец, лаванда), иван-чая, гибискуса и фруктовых наполнителей.

Цель исследования – разработать напиток на основе чайного гриба, подобрав наполнители, которые не влияют на свойства микрофлоры и улучшают органолептические показатели.

В ходе работы будут подобраны компоненты питательной среды и изучено их влияние на вкусовые свойства продукта. В дальнейшем будет выбран способ внесения наполнителей для напитка, ориентируясь на изменение биохимических и микробиологических показателей настоя чайного гриба и учитывая органолептические показатели готового напитка.

Разработка рецептуры напитка на основе чайного гриба позволит расширить ассортимент функциональных напитков, обладающих профилактическим действием и имеющих высокую пищевую ценность.

Руководитель образовательной программы

Забодалова Л.А.

Научный руководитель

Белозерова М.С.

Студент

Мавлетбаева К.У.