

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЧАЙНИХ КУПАЖІВ

Трубєко І.О., Півень О.М.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Чай - один з найбільш поширених тонізуючих напоїв. Якість напоїв залежить від якості сировини та технології їх приготування.

В ході роботи була розроблена рецептура безалкогольного напою на основі чайного купажу та визначена стійкість виготовленого продукту.

Для виготовлення купажу були обрані наступні види чаю: Лапсанг Сушонг, Юннань, Ройбуш. Лапсанг сушонг - відомий підкопчений крупнолистовий чай, що вирощується в китайській провінції Фудзянь. У пічках, де сушиться чайне листя, спляють соснові голки, внаслідок чого чайний лист набуває особливого «копченого» аромату. При заварюванні отримуємо напій темно-червоного кольору з незабутнім пікантним смаком. В якості сировини для виготовлення чаю Юннань використовують золоті бруньки, чайний настій має дуже солодкий, без терпкості, тонкий і збалансований смак і дуже насичений квітково-медовий аромат. Якщо сировина для виготовлення чаю Ройбуш піддається ферментації, то чай отримують червоний, солодкуватий на смак з легким деревним присмаком. Для отримання зеленого ройбуша його пропарюють.

За допомогою планування експерименту був визначений склад чайного купажу з макимальною органолептичною оцінкою: Лапсанг Сушонг(42%), Юннань(47%), Ройбуш(11%).

Якість водопровідної води для приготування напоїв регламентується Сан ПіН «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10[1]. Але ця водопідготовка здійснюється без урахування подальшої взаємодії присутніх в воді домішок з екстрактивними речовинами чайної сировини. Тому для виготовлення напою була обрана вода, технологію водопідготовки якої вдосконалено Вєтровим Д.І.[2]

Отриманий чайний напій має наступний вітамінний склад : віт. А - 5,6 %, віт.В2 - 55,6 %, віт.С - 11,1 %, віт. РР - 56,6%. Стійкість виготовленого продукту – 30 діб.

Таким чином, був виготовлений новий натуральний напій, який завдяки своєму складу має особливий смак .

Література:

1. ДСанПіН 2.2.4-171-10. Доповнення 1,2 до Державних санітарних норм та правил /Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для вживання людиною.
2. Вєтров Д.І. Удосконалення технології водопідготовки для приготування напоїв з чайної сировини: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.16 «Технології харчової продукції»/- Д.І. Вєтров. - Одеса, 2013.-20 с.