

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ЕМУЛЬСІЙНОГО ЛІКЕРУ З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ

Сазонова Є. А., Півень О.М., Демидова А.О.

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

Емульсійні лікери – напої, при виготовленні яких застосовуються молочні і яєчні продукти, емульгатори, ароматизатори та інші наповнювачі. Ці лікери відрізняються надзвичайно приємним і м'яким смаком, невисокою міцністю (15–25 % об.) і привабливим зовнішнім видом. Відмінною особливістю цих лікерів є також підвищений вміст жирів (до 16 %). Виробництво їх здійснюється в ряді країн - США, Великобританії, Нідерландах, Німеччині, Угорщині. Лікери вживаються як у чистому виді, так і в складі безлічі змішаних напоїв, а також для приготування різноманітних страв та кондитерських виробів. Лікери можна пити з будь-якими соками.

З метою розширення асортименту лікери-горілчані напоїв з натуральним складом було запропоновано рецептуру нового емульсійного лікери з використанням натуральних компонентів. Технічний результат корисної моделі полягає у розробці напою з високим вмістом білків, тобто продукту підвищеної харчової та біологічної цінності.

Технічний результат досягається завдяки оригінальній рецептурі лікери, що містить тільки натуральні компоненти на какао-молочній основі з додаванням рослинних екстрактів, та особливостям виробництва, в результаті чого отримується напій з більш високими органолептичними показниками, підвищеною стабільністю при зберіганні. Напій має кокосово-кремовий смак ледве помітного м'ятно - ванільного тону, дещо нагадуючи аромати лікарських рослин, водночас не втрачаючи легкість та свіжість. До складу лікери входять: суміш трьох видів молока та суміш какао з корицею та яєчним порошком, глюкозно-фруктозний сироп і водно - спиртова суміш. Для підвищення смако-аро-матичних якостей рецептура містить 5 % розчин солі, екстракти м'яти і ванілі.

Використовуючи планування експерименту (найбільш поширеними для дослідження композицій сумішей є симплекс - гратчасті плани Шеффе), була проведена дегустаційна оцінка з метою визначення кінцевої рецептури, за якої даний лікер може отримати максимальну органолептичну оцінку. Для цього було підготовлено 10 зразків напою з постійною основою та різною кількістю смако-ароматичних компонентів. Результати органолептичної експертизи було використано для проведення регресійного аналізу з метою визначення рецептури нового напою для отримання ним оптимальних оцінок за органолептичними показниками. Таким чином, було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії, за яким визначено найкраще співвідношення смако-ароматичних компонентів нового напою, за яким досягається максимальна дегустаційна оцінка, тобто потрібно дотримуватись такого співвідношення цих компонентів у напої: 5 % – вий розчин солі – 1,59 %, екстракт ванілі – 0,96 %, екстракт м'яти – 0,45 %.