

## **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ НАСТОЯНКИ «MAGICAL GARDEN» З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ КОМПОНЕНТІВ**

**Калініченко Д.В., Півень О.М.**

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

Настоянка – це лікєро-горілочаний напій на основі спиртових настоїв на рослинній сировині. На сьогоднішній день під час виробництва лікєро-горілочаної продукції актуальним є створення нових та вдосконалення діючих технологій, додаванням функціональних харчових інгредієнтів, які здатні компенсувати дефіцит нутрієнтів та знизити токсичну дію алкоголю на організм людини. Запропоновано рецептуру нового продукту з використанням рослинних настоїв та соків.

Технічний результат полягає у вирішенні задачі одержання готової до споживання настоянки з покращеними смако-ароматичними, органолептичними властивостями. Окремі рослинні компоненти настоянки здатні збагатити її склад нутрієнтами та знизити токсичний вплив алкоголю на організм людини. До складу настоянки входять: сиропи стевії та шипшини, соки лимонний та апельсиновий, екстракти анісу, бодяну, чабрецю, душиці, кориці, кардамону, апельсинової цедри та ванільного цукру. Готовий продукт має солодкий пряний смак з кислуватим присмаком сиропу шипшини і освіжаючим післясмаком апельсинового та лимонного соків. Настоянка має приємний янтарний колір з характерним блиском.

За допомогою симплекс-гратчастих планів Шеффе, з метою досягнення оптимального співвідношення взаємозамінних рецептурних компонентів, проведено дегустаційну оцінку нового напою для отримання його максимальної органолептичної оцінки. Для цього було підготовлено 10 зразків з різною кількістю взаємозамінних компонентів, але з однаковою рецептурною основою.

За результатами дегустаційної оцінки, було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії. В точці  $U_{\max}$  для перевірки адекватності отриманого рівняння був проведений експеримент, у результаті якого настоянка «Magical Garden» отримала максимальну органолептичну оцінку при наступному співвідношенні прянощів у трикомпонентній системі: анісу – 21%, бодяну – 32%, кардамону – 47%. Тобто, було визначено найкраще співвідношення складових нового напою та розроблено рецептуру настоянки «MAGICAL GARDEN».

### **Література:**

1. Головка М.П. Формування якості та розширення асортименту міцних алкогольних напоїв зниженої токсичної дії [Електронний ресурс] : монографія / М.П. Головка, Н.М. Пенкіна, В.В. Колесник. – Електрон. Дані. – Х.: ХДУХТ, 2017.
2. Piven O.M., Chunikhina T.V., Papchenko V.Y., Kumpitskaya V.V. Estimation of the measurements' accuracy during the production of the new liquor "Mentina" 27th International scientific symposium: Metrology and metrology assurance 2017, September 8-12, 2017, Sozopol, Bulgaria