

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ КРЕМОВОГО ЛІКЕРУ

«TROPICAL LEGEND»

Зінов'єва Є.О., Півень О.М.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Крем-лікери – десертні алкогольні напої з тягучою консистенцією та солодким смаком. Кремову структуру їм надають натуральні загусники: вершки, цукор, мед або яєчні жовтки. Яскравих смаків виробники досягають за рахунок додавання фруктових екстрактів, ефірних олій, ароматизуючих добавок, прянощів та сиропів. Один із модних трендів ринку – крем-лікери для вегетаріанців із вівсяним та кокосовим молоком. У цій роботі запропонована нова рецептура для кремового лікеру, на основі кокосового молока та сиропів тропічних фруктів, а саме: «манго», «маракуйя» та «зелений банан».

Технічна сутність пропонованого винаходу полягає в отриманні стійкої емульсії з жирової основи (кокосове молоко) і водо-спиртового розчину, зі збереженням фізико-хімічних та органолептичних властивостей, а також з наданням смако-ароматичних особливостей напою. Головним рішенням проблеми емульгування є правильно обраний емульгатор - соняшниковий лецитин. До складу лікеру відноситься: кокосове молоко - альтернатива сировині тваринного походження, водо-спиртовий розчин, цукор та ванільний цукор, лецитин (у вигляді олійного розчину 62 %), сироп «манго», сироп «маракуйя», сироп «зелений банан». Готовий напій молочно-кремового коліру має м'яку текстуру, солодкий смак та запах, з особливими фруктовими нотками.

Завдяки проведенню дегустаційної оцінки з метою визначити оптимальне співвідношення взаємозамінних рецептурних компонентів, використовували сімплекс – гратчастих планів Шеффе, які допомагають отримати максимальну органолептичну оцінку досліджуваного напою. Для цього було запропоновано 10 рецептур напою з різною кількістю взаємозамінних компонентів [1].

За результатами дегустаційної оцінки, було отримано математичну модель у вигляді рівняння регресії. В точці $Y_{\max}$ для перевірки адекватності отриманого рівняння був проведений експеримент, у результаті якого кремовий лікер «Tropical Legend» отримав максимальну органолептичну оцінку. Встановлено, що найвища оцінка досягається при наступному співвідношенні компонентів у системі: об'ємних часток сиропу «манго» – 0 %, об'ємних часток сиропу «маракуйя» – 21 %, об'ємних часток сиропу «зелений банан» – 79 %.

Таким чином, було визначено найкраще співвідношення складових нового напою та розроблено рецептуру кремового лікеру «Tropical Legend».

Література:

1. 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.