

## **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ЛІКЕРУ З РОСЛИННИМИ ЕКСТРАКТАМИ**

**В.В. КУМПИЦЬКА<sup>1\*</sup>, О.М. ПІВЕНЬ<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> *магістрант кафедри технології жирів та продуктів бродіння, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

<sup>2</sup> *професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння, канд. техн. наук, доц., НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА*

*\* email: kumpiska\_v@mail.ru*

Лікер – один із найбільш поширених алкогольних напоїв, але на сучасному ринку алкоголю вибір напоїв без використання штучних барвників і ароматизаторів дуже обмежений, тому досить актуальним є питання виробництва функціональних алкогольних напоїв з використанням виключно рослинної сировини.

Метою даної роботи була розробка рецептури функціонального алкогольного напою на основі рослинних екстрактів з додаванням цукрового сиропу. На підставі проведеного аналітичного огляду для приготування екстрактів було обрано наступні рослини: м'ята, завдяки своїй антисептичній та протизапальній дії; чабер, завдяки наявності у складі бета-каротину, тіаміну, аскорбінової кислоти, калію, кальцію, магнію, натрію та залізу; меліса багата на каротиноїди, вітаміни В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, і макро- (калій, кальцій, магній) та мікроелементи (залізо, марганець, мідь, цинк, хром, селен, молібден, нікель).

За допомогою планування експерименту був визначений склад лікеру, який мав максимальну органолептичну оцінку з оптимальним співвідношенням рослинних екстрактів: м'яти – 63%, меліси – 9%, чаберу – 12% та додаванням цукрового сиропу – 16%.

Приготування екстрактів проводилось шляхом настоювання сухих трав на 96% етиловому спирті протягом 6 діб, за температури 20°C, в темному приміщенні. Для остаточного визначення терміну зберігання та стійкості лікеру, виготовлений напій був закладений на зберігання. За результатами проведених досліджень мінімальний термін зберігання лікеру за температури 20°C в темному приміщенні склав не менш 30 діб.

Таким чином, розроблено рецептуру нового функціонального алкогольного напою (лікеру) на основі рослинних екстрактів м'яти, меліси та чаберу з додаванням цукрового сиропу. Цей лікер є корисним, оригінальним та особливим, завдяки своєму неповторному складу і забарвленню яскраво зеленого кольору.

### **Список літератури:**

1. *Домарецький, В.А.* Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини / *В. А. Домарецький* // Вінниця: Нова книга. – 2005. – 408 с.
2. *Позняковський, В.М.* Експертиза напיתков / *В.М Позняковкий, В.А. Помозова* // Новосибірськ: Сиб. унів. изд-во. – 2002. – № 5. – 384 с.