

УДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФЕРМЕНТОВАНОГО БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО НАПОЮ

А.О. ПОЗНЯКОВА^{1*}, О.В. ЗВЯГІНЦЕВА², О.М. ОГУРЦОВ³

¹ магістрант кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

² доцент кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, канд. біол. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

³ професор кафедри біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, доктор фіз.-мат. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

* email: annmikki8@gmail.com

У сучасних умовах для здоров'я і підтримки активної життєдіяльності організму людини важливим є збалансоване харчування високої якості. Розвиток виробництва функціональних продуктів є необхідним елементом для формування в Україні ринку здорового харчування.

До продуктів функціонального призначення відносяться ферментовані напої, здатні підвищувати загальний стан здоров'я людини та поліпшувати діяльність організму [1].

Використовувані в даний час способи приготування ферментованих напоїв, в основному, полягають в приготуванні цукрового сиропу і купажуванні різних видів соків, настоїв, води з мінералами та ін. Процес зброджування приготованих основ відбувається з використанням культур дріжджів, чайного грибу, штамів мікроорганізмів та ін. Далі відбувається фільтрація, і при необхідності проводиться витримка отриманого напою або основи напою.

Метою роботи було одержання ферментованого безалкогольного напою, що володіє функціональними властивостями та має високі органолептичні показники.

Сік цукрового сорго, що містить широкий спектр макро-, мікроелементів та вітамінів зброджували спочатку пивними дріжджами *S. cerevisiae* [2], а потім повторно зброджували в присутності культури чайного грибу, що дозволяє отримати напій, в якому відсутній залишковий присмак дріжджів.

Таким чином, приготований ферментований безалкогольний напій має гарні органолептичні показники та може бути рекомендований як продукт функціонального харчування.

Список літератури:

1. Вітряк О. Новітні технології харчових продуктів / О. Вітряк, Л. Ткаченко, В. Прибильський // КНТЕУ, Київ. – 2018. – №3. – С. 8.

2. Пат. 97187 Україна, МПК А23L 2/84. Композиція ферментованого безалкогольного напою / Д. Г. Карпуніна, Н. Е. Фролова; власник Національний Університет Харчових Технологій; заявл. 11.06.2014; опубл. 10.03.2015, Бюл. № 5, 2015. – 4 с.