

СИРОПЫ ИЗ СОКОВ РАСТЕНИЙ

Петухова Т. Г., студентка 3 курса факультет агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Мударисов Ф.А
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: сироп, сироп сахарный, сироп из цикория, лекарственные.

В данной статье раскрываются все значимые «плюшки» о продукте под названием сироп из сока растений. Что такого в составе сиропа, если он бывает в составе лечащих препаратов и вред организму человека не несёт в разумных соотношениях.

Введение. Сироп – сладкий, концентрированный, густой раствор. Он несет в себе аромат и вкус того продукта, из которого приготовлен. Если сделать его более густым, получится нечто, похожее на конфитюр. В концентрации свыше 70% сироп действует как консервант и препятствует сбраживанию.

В кулинарии используются разновидности со сладостью 40-80%. Варианты с более низкой концентрацией (30-60%) применимы для производства варенья и консервации плодов. Натуральные фруктовые сиропы (пекмезы, бекмесы) идут на приготовление напитков: газировок, морсов, ликеров.

Цель: повысить популярность идей сиропов в России.

Задача: Дать понять интересные замыслы на уже известные разработки и их развивать.

Сироп – это плотные, концентрированные, бесцветные водные растворы сахара, так же может содержать лекарственные препараты ну или же без них, предназначенные для внутреннего применения. В зависимости от состава сиропы различаются по вкусам, часто присутствует ароматный запах и имеет относительно высокую плотность (1,28-1,37 г/см³). С медицинской точки зрения сиропы делятся на две группы -

вкусовые, которые применяются как корректирующие средства для налаживания вкуса, запаха и цвета лекарства. Состав с добавления лекарств имеет содержащие биологически активные вещества, придающие им определенную терапевтическую ценность (сиропы с витаминами, антибиотиками, антигистаминными и противорвотными препаратами, транквилизаторами, противокашлевыми средствами и др.).

Сироп сахарный Готовится он в реакторах с паровой рубашкой и якорной мешалкой. На 64 кг сахара рафинированного с 99,9% сахарозы в перерасчете на сухое вещество берется 36 литров воды очищенной. Растворение проводят добавлением сахара частями к кипящей воде при постоянном перемешивании мешалкой.

После полного растворения сахара сироп дважды доводят до кипения по 10 мин каждое. Образующуюся пену, по сути состоящую из отделившихся компонентов, удаляют. Общее время изготовления не должно превышать 1 часа, чтобы предотвратить распад и карамелизацию сахара. Фильтруют в не остывшем состоянии. Концентрация сахара должна быть по массе 60-64%. В таком растворе достаточно высокое осмотическое давление и микроорганизмы в нем быстро обезвреживаются. Сиропы с содержанием сахара ниже 60% не обладают бактериостатическим действием и подвергаются бродильным процессам. Концентрация более 64% вызывает кристаллизацию при охлаждении и хранении. Готовый продукт должен быть прозрачным и бесцветным, без запаха, густой консистенции, нейтральной реакции, с плотностью 1,301-1,313, показателем преломления 1,451-1,454. Проверяется цветность, отсутствие патоки, известных сахаров, сульфатов, хлоридов, кальция и тяжелых металлов. Упаковывают сиропы в стерильные флаконы, наполненные доверху, плотно закупоренные пробками. Хранят в прохладном, защищенном от света месте. Для предотвращения инверсии предложен способ получения сиропа без нагревания методом перколирования. В этом случае сироп получают бесцветным и без инвертного сахара.

Сироп из цикория. Его считают аналогом продукта из топинамбура. В кулинарии используют как подсластитель при приготовлении мороженого и десертов. Ценят за пребиотические свойства и способность восстанавливать работу кишечника.

Цикориевый сироп действительно полезный, поскольку содержит малое количество сахаров и большое количество растворимых пищевых волокон — инулина и фруктоолигосахаридов. Его применение спасает людей диабетиков и людей на диете, но любящих сладость привкуса.

Вывод: Таким образом, можно уверенно сказать, что сироп это не только сладкая жидкость на десерт, но и полезная для диабетиков и в общем, людей страдающей определенной болезнью.

Библиографический список:

1. «Фармацевтическая технология. Технология лекарственных форм» / под редакцией И.И. Краснюка, Г.В. Михайловой. – М., «Академия», 2006 г.

SYRUPS FROM PLANT JUICES.

Petukhova T.G.

Keywords: *Syrup, sugar syrup, chicory syrup, medicinal.*

This article reveals all the significant "buns" about a product called syrup from plant juice. What is in the composition of the syrup, if it happens to be in the composition of treating drugs and does not harm the human body in reasonable proportions.