

УДК 663.874

ПОЛУЧЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

*Стенина В.О., студент 2 курса магистратуры пищевого факультета
Научный руководитель - Ченцова Л.И., кандидат химических наук
ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет»*

Ключевые слова: Калина обыкновенная, зелёный чай, экстракт, коктейль

Данная работа посвящена разработке технологии получения коктейлей на основе зелёного чая и калины обыкновенной. В работе описывается, определенный экспериментальным путем химический состав сырья. А также разработана рецептура для получения коктейлей с использованием экстрактов калины обыкновенной с добавлением чая.

Повышение пищевой и биологической ценности продукции общественного питания в наше время является одной из актуальных задач. В этом аспекте значительный интерес представляют продукты растительного происхождения, в частности дикорастущие ягоды. По содержанию некоторых биологически активных веществ они часто не уступают, а то и превосходят своих культурных сородичей. Калина обыкновенная *Viburnum opulus* L. из семейства издравна использовалась в народной медицине как высокоэффективные средства для лечения многих заболеваний. Всё это достигается благодаря биологически активным веществам [1].

Самые распространенные смешанные напитки - коктейли, которые появились около 200 лет назад. Их приготовление с давних времен считалось особым шиком. Поэтому возникает интерес использования в качестве ингредиентов коктейля местного растительного сырья Сибирского региона, богатого биологически активными веществами и по химическому составу наиболее сбалансированного к потреблению местным населением. А основой для разрабатываемого коктейля может служить чай [2].

Предварительно проведённый аналитический обзор плодов калины показал возможность использования плодов калины и для получения ингредиентов алкогольных и безалкогольных напитков.

По результатам экспериментальных данных в плодах калины обыкновенной (в скобках указаны литературные данные): витамин С- 83,80 мг/100 гр. (38,4-134); витамин Р- 301,14 мг/100 гр. (300-500); сахара- 11,05 % (7-12 %) ; дубильные вещества- 2,16 % (0,6-2 %); антоцианы, 979,39 мг/100 гр. (740-1270), флавоноиды- 811,07 мг/100гр (400-1500).

Как видно, содержание сахаров в плодах незначительно больше указанных в литературе. По содержанию флавоноидов, витамина С и Р, антоцианов,

дубильных веществ и экстрактивных веществ полученные результаты сопоставимы, с приведенными в литературных источниках.

Для производства коктейлей целесообразно использовать вытяжки плодов в качестве ингредиентов. Из которых будут получены экстракты. На основе полученных экстрактов были разработаны следующие рецептуры напитков.

1) Чайный коктейль «Калина красная». Ингредиенты: вода 100мл, одна чайная ложка зеленого чая, 3 чайных ложки сахарного песка, 10мл 20 % экстракта на основе калины, сок из 1/2 лимона, палочка корицы, 3 бутона гвоздики, мускатный орех и кардамон по вкусу, лед 2-3 кубика.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляются специи. Закрывают сосуд крышкой и ставят на медленный огонь на 5-7 мин. Нельзя доводить до кипения, нагревают до момента появления первых пузырьков. Снимается с плиты. После этого воду с пряностями процедить через ситечко. Пока смесь остывает, заваривается зеленый чай. Немного охладив до комнатной температуры, чайный настой вливают в эмалированную посуду, добавляется сахар и тщательно перемешивают. В полученный сироп добавить экстракт, хорошо перемешать и охладить. Дать отстояться на холоде 20-30 мин. Положить дольки лимона. Подавать коктейль с кубиками пищевого льда [3].

Таким образом одним из перспективных направлений использования плодов калины обыкновенной, представляется переработка её с получением экстрактов и введение их в рецептуры слабоалкогольных напитков в частности коктейлей.

Библиографический список

1. Кучер, Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учебное пособие /Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. - М.: Академия, 2005.-352 с.
2. Рубцов, В.Г. Зелёная аптека / В.Г. Рубцов. – Изд. 2-е перераб. и доп. – Л.: Лениздат, 1984. – 240 с.;
3. Саламаха, О.В., Фомин А.В. Рецептуры коктейлей / Е.Л. Родионова. - М., 1997. - 176 с.

A COCKTAIL BASED ON VEGETABLE RAW MATERIALS

Stenina V.O.

Key words: *Viburnum opulus, green tea, extract, cocktail*

This work is devoted to development of technology for green tea based cocktails and Viburnum simple. This work describes the experimentally determined the chemical composition of the raw materials. And compounding for cocktails using extracts of Viburnum simple with the addition of tea.