ОТЛИЧИТЕЛЬНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РУССКОГО ТРАДИЦИОННОГО НАПИТКА «СУХАРНИЧЕК»

Завьялова Татьяна Николаевна,
Магистр
Московского Государственного университета
технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)

АННОТАЦИЯ

Разработана технология и рецептура напитка высокого качества, подобрано оптимальное соотношение ингредиентов. Целью работы является возврат к традиционным рецептам без искусственных красителей и подсластителей на основе натуральных компонентов. В работе представлены требования к продукту, и технологии производства русского традиционного напитка «Сухарничек».

ABSTRACT

The technology and formulation of a high-quality drink have been developed, the optimal ratio of ingredients has been selected. The aim of the work is to return to traditional recipes without artificial colors and sweeteners based on natural ingredients. The paper presents the requirements for the product, and the production technology of the Russian traditional drink “Sukharnichek”.

Ключевые слова: крепкий напиток, ликероводочное изделие, натуральное сырье, спирт хлебных сухарей.

Keywords: strong drink, alcoholic beverages, natural raw materials, bread crumbs alcohol.

Введение. Перед ликероводочной отраслью наряду с увеличением производства продукции обладающей высокой пищевкусовой и биологической ценностью, стоит проблема повышения конкурентоспособности ликероводочных изделий [5, 8]. Приоритетным направлением развития отрасли должны стать возрождение и развитие собственной сырьевой базы, ввиду чего разработка рецептуры и производство нового напитка на основе спирта хлебных сухарей принимает особую актуальность [9]. Ликероводочные изделия имеют разное физиологическое воздействие на организм, на человека, способствует выдаче пищеварительных соков, и, таким образом, повышает аппетит, улучшая усвоение основной пищи [6].

Целью данной работы являлось возрождение рецептуры и технологии приготовления традиционного русского напитка, с целью расширения ассортимента выпускаемой продукции на основе натурального сырья [7].

Материалы и методы. Для приготовления русского традиционного напитка «Сухарничек» использовалось натуральное сырье: спирт, сахар, сухари ржаные, ароматный спирт в соответствии с ГОСТ Р 56368—2015 «Напитки русские традиционные на натуральном сырье. Технические условия». Методы определения контролируемых качественных показателей осуществляли по ГОСТ Р 56368—2015.

Результаты и обсуждения. Разработанный нами спиртной крепкий напиток «Сухарничек»: крепостью 35 % об., изготовленный из этилового спирта на основе пищевого сырья, ароматных спиртов хлебных сухарей и растительного сырья с добавлением сахара и меда не более 2 г/100 см3 и исправленной воды [2].

Спиртной напиток «Сухарничек» по органолептическим показателям соответствовал требованиям, указанным в таблице 1.

По физико-химическим показателям соответствовал требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 1.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ НАПИТКА «СУХАРНИЧЕК»

Наименование показателя	Характеристика для спиртного напитка «Сухарничек»
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Допускается наличие в прозрачных напитках мутной капли, исчезающей при взбалтывании напитка в бутылке и 2% осадка - для непрозрачных напитков
Цвет	Бесцветный
Аромат и вкус	Хлебных сухарей

Таблица 2.

ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ НАПИТКА «СУХАРНИЧЕК»

Наименование показателя	Значение показателя для спиртного напитка «Сухарничек»
Крепость, % об. (объемная доля этилового спирта, %)	35,0
Массовая концентрация общего экстракта, г/100 см^3	Не более 3,0
Массовая концентрация сахара, г/100 см^3	Не более 2,0
Массовая концентрация кислот в пересчете на лимонную кислоту, г/100 см^3	Не нормируется

Срок хранения напитка «Сухарничек» при соблюдении условий хранения в соответствии с ГОСТ - не менее одного года.

Напиток хранится при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности не более 85% в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, исключающих воздействие прямых солнечных лучей.

При приготовлении крепкого алкогольного напитка «Сухарничек» использовались сухари из ржаного хлеба, семена тмина и кориандра.

Хлеб всегда считался одним из основных ингредиентов в приготовлении качественного и насыщенного спиртного напитка [3].

На протяжении многих веков настои из кориандра и тмина придавали человеку силу, улучшали здоровье и аппетит. Эти приправы использовали для улучшения пищеварения.

Среди полезных свойств тмина выделяют содержание эфирного масла, которое несет в себе огромное количество незаменимых и ценных компонентов, среди которых полиненасыщенные жирные кислоты (омега-3, омега-6, омега-9) [1, 10].

Кориандровое эфирное масло имеет сладковатый, душистый, древесно-пряный аромат с бальзамическими и цветочными нотами. Содержит олеиновую, изоолеиновую, линолевую, пальмитиновую, стеариновую и др. жирные кислоты [2].

Введение в рецептуру ароматных спиртов хлебных сухарей является основным этапом работы [4].

Заключение. Были исследованы различные варианты купажей с подбором оптимального соотношения ингредиентов.

Купажи готовили в соответствии с органолептическими и физико-химическими характеристиками, приведенными выше.

В заключении выбран образец с наилучшими органолептическими показателями для напитка согласно ГОСТ Р 56368-2015 «Напитки русские традиционные на натуральном сырье».

По результатам проведенных исследований, можно сделать следующие предварительные выводы:

1) Данная продукция, имеет потенциал для продвижения на отечественном рынке, поскольку сбыт подобного алкогольного продукта идет от одной фирмы.

2) На основе полезных свойств специй можно проводить успешный маркетинг данного алкогольного напитка.

3) Разработка нового купажа для производства данного продукта не требует сложной аппаратуры и крупных денежных затрат.

4) Все входящие в состав компоненты имеют полную локализацию на территории РФ, способствуют импортозамещению и увеличению ассортимента алкогольной продукции на полках наших магазинов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Герасимова В.А., Белокурова Е.С., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. – СПб.: Питер,2005. - 416 с.

2. ГОСТ Р 56368—2015 «Напитки русские традиционные на натуральном

сырье. Технические условия». 4 с.

3. Грунин, Е. А. Научные достижения — в практику / Е. А. Грунин //Ликероводочное производство и виноделие. — 2005. — № 5. — 14 с.

4. Даниловцева А.Б., Макаров С.Ю., Славская И.Л. Технология отрасли: Часть 2 Технология водки и ликероводочных напитков. Учебно-практическое пособие. - М.: МГУТУ, 2010. - 79 с.

5. Иванов Ю.А. Крепкоалкогольные напитки.. - Смоленск: Русич, 2005 – 510 с.

6. Ильина Е.В., Макаров С.Ю., Славская И.Л. Технология и оборудование для производства водок и ликероводочных изделий. –М:ДеЛи принт,2010. – 492 с.

7. Макаров С.Ю., Жиров В.М., Макаров С.С. Забытые рецепты русских напитков. //Пиво и напитки: безалкогольные, алкогольные, соки, вино. – 2015. - №1. – с. 26-28.

8. Маркина А. Рынок под градусом: алкогольные напитки. // Деловое совершенство. - 2010. - 16-20 с.

9. Рынок спирта: история, перспективы, прогнозы // "Спиртные напитки и пиво" журнал/Степанец М., №7, 2018. – 61 с.

10. Яровенко В.Л., Маринченко В.А. Технология спирта — М.: Колос-Пресс, 2002 - 464 с.