

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ИЗ ПЛОДОВ  
БУЗИНЫ ЧЁРНОЙ**

**Максименко М. Г., Новик Г. А., Марцинкевич Д. И.**

РУП «Институт плодководства»

аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Сокодержащие напитки (Still Drinks) – это одна из наиболее значимых категорий мирового рынка безалкогольных напитков, занимающая третью строчку в рейтинге крупнейших по объемам потребления [1-3].

На зарубежном потребительском рынке широко представлены различные направления сокодержащих напитков: напитки на основе натурального сырья или концентрированных полуфабрикатов, напитки с экстрактами пряно-ароматических и лекарственных растений [4-6].

В производстве сокодержащих напитков практически не используется сырье малораспространенных плодовых и ягодных культур, богатых различными полезными веществами, в том числе природными антиоксидантами (витамины E, C, каротиноиды, биофлавоноиды), которые оказывают оздоровительное, иммуностабилзирующее и иммуностимулирующее действие на организм человека.

Целью работы являлось определить пригодность бузины чёрной для получения безалкогольных сокодержащих напитков.

Объекты исследований: сорта бузины черной Багацце и Кладзезь.

Опытные образцы продукции с содержанием растворимых сухих веществ (РСВ) 12 и 15% и фруктовой части – 11 и 13%, изготавливали в отделе хранения и переработки РУП «Институт плодководства».

Органолептические показатели определялись дегустационной комиссией по 5-балльной шкале. Для более объективной оценки введены коэффициенты значимости, учитывающие значение каждого показателя в суммарной дегустационной оценке.

В таблице представлены результаты дегустационной оценки напитков из изучаемых сортов бузины черной.

Общая средняя оценка варьировала от 8,65 до 9,40 балла. Все представленные напитки имеют гармоничный вкус и аромат, цвет напитка насыщенный.

По результатам органолептической оценки выделены образцы напитков с содержанием 11 и 13% фруктовой части и 15% РСВ (9,14 и 9,32 – Багацце, 9,18 и 9,40 балла – Кладзезь).

Таблица – Органолептические показатели качества безалкогольных сокосодержащих напитков из бузины черной

| Сорт    | Фруктовая часть | РСВ, % | Органолептическая оценка, балл |         |        |      |            |
|---------|-----------------|--------|--------------------------------|---------|--------|------|------------|
|         |                 |        | внешний вид                    | окраска | аромат | вкус | общий балл |
| Багацце | 11 %            | 15,2   | 1,68                           | 1,44    | 2,58   | 3,44 | 9,14       |
|         | 11 %            | 12,5   | 1,72                           | 1,47    | 2,34   | 3,12 | 8,65       |
|         | 13 %            | 15,1   | 1,75                           | 1,47    | 2,58   | 3,52 | 9,32       |
|         | 13 %            | 12,9   | 1,75                           | 1,47    | 2,58   | 3,50 | 9,30       |
| Кладезь | 11 %            | 15,3   | 1,75                           | 1,47    | 2,52   | 3,44 | 9,18       |
|         | 11 %            | 12,6   | 1,75                           | 1,47    | 2,40   | 3,50 | 9,12       |
|         | 13 %            | 15,4   | 1,75                           | 1,47    | 2,58   | 3,60 | 9,40       |
|         | 13 %            | 12,6   | 1,75                           | 1,47    | 2,52   | 3,52 | 9,26       |

Сорта бузины черной Багацце и Кладезь являются пригодными для изготовления безалкогольных сокосодержащих напитков.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Шуман Г. А. Безалкогольные напитки: сырьё, технологии, нормативы. / Г. А. Шуман. – СПб.: Профессия, 2004. – 287 с.
2. Помозова, В. А. Производство кваса и безалкогольных напитков. / В. А. Помозова. учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2006 – 192 с.
3. Кузнецова, Л. В. Новые сокосодержащие напитки из ягод / Л. В. Кузнецова, Л. П. Добро-скок, В. Н. Тимофеева // Техника и технология пищевых производств: VIII международная научно-техническая конференция, 27-28 апреля 2011 г.: тезисы докладов: в 2 ч. / Министерство образования Республики Беларусь. Учреждение образования «Могилёвский государственный университет продовольствия». – Могилёв, 2011. – Ч. 1. – С. 54.
4. Позняковский В.М., Экспертиза напитков / В.М. Позняковский, В.А. Помозова и др. – Новосибирск: Сиб. унив. из-во, 2002. – 384 с.
- 6 Эксперт в индустрии напитков. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mzbn.com/brands/multitel/>. - Дата доступа: 03.03.2016.

УДК 634.711.075-026.613.3:664.8

### ПРИГОДНОСТЬ К ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ МАЛИНЫ ЖЕЛТОЙ ОКРАСКИ

**Максименко М. Г., Фролова Л. В., Новик Г. А.**

РУП «Институт плодководства»,  
аг. Самохваловичи, Республика Беларусь

Плоды малины ценятся из-за содержания комплекса биологически активных веществ. Установлено, что по уровню антиоксидантов