

ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ВЯЗКОЙ КОНСИСТЕНЦИИ

Алиева Е.Д., Дусаева Х.Б., канд. с-х. наук, доцент
Оренбургский государственный университет

С каждым годом население нашей страны всё больше отдаёт предпочтение продуктам, изготовленным из натурального сырья. В связи с этим, перед производителями продукции встает задача не только повысить качество выпускаемых продуктов питания, для этого используется сырьё натурального происхождения, но и расширить ассортимент выпускаемой продукции, обогащая их всеми возможными витаминами, минеральными и биологически активными веществами [1, 2].

Экология и образ жизни современного человека часто приводят к развитию многих заболеваний.

Неправильное и нерегулярное питание - это одна из самых распространенных проблем, связанных с расстройствами желудочно-кишечного тракта, что отрицательно влияет на весь организм человека. Введение в ежедневный рацион безалкогольных напитков вязкой консистенции для людей с различными нарушениями такого рода, является одним из способов нормализации пищеварения [3].

В данной статье речь идет о киселях, которые являются безалкогольным, негазированным напитком желеобразной консистенции. В состав этого напитка входит крахмал или зерновой отвар, к которому добавляется сахар, различные фрукты, ягоды, сиропы и соки. За счет ингредиентов, входящих в состав киселя, он является питательным и полезным напитком [4]. Хотя этот напиток и широко известен, готовые кисели изготавливаются в небольших количествах, основная же доля рынка киселей приходится на сухие полуфабрикаты.

Кисель неспроста считают значимым продуктом с древних времен. Он обладает большим количеством полезных свойств:

- мягко обволакивает стенки желудка, это помогает уменьшить болевые ощущения при гастрите, язве, или каких-либо других заболеваниях ЖКТ;
- нормализует работу кишечника в целом;
- помогает при чувстве тяжести в желудке;
- регулирует жировой обмен;
- устраняет ощущение сухости и шелушения кожи;
- предотвращает возникновение отеков;
- улучшает зрение;
- повышает работоспособность человека и является хорошим источником энергии;
- способствует быстрому насыщению организма и легко перебивает чувство голода;
- улучшает работу почек и выводит из организма лишнюю воду [4, 5].

Кисели по своей консистенции бывают густыми, жидкими и средней густоты. Эта классификация зависит от концентрации крахмала, которая может

быть от 1,9 % для жидких киселей, 3,2-4,8 % для киселей средней густоты, для густых 5,5 -7,5 % [6].

Густые по консистенции кисели и кисели средней густоты сразу после приготовления разливают по формам, охлаждают и употребляют как полноценное самостоятельное блюдо, а жидкие кисели можно использовать в качестве соусов для сладких блюд или запеканок.

В состав напитков вязкой консистенции входит большое количество полезных веществ:

1) тиамин (витамин В₁) - нормализует нервную систему и поддерживает работу мозга;

2) рибофлавин (витамин В₂) - участвует во всех обменных процессах организма и укрепляет иммунную систему;

3) пантотеновая кислота (витамин В₅) - регулирует выработку гормонов и жирных кислот, а также служит восстановителем слизистых оболочек;

4) ниацин (витамин РР) - контролирует уровень холестерина, понижая его концентрацию, улучшает свертываемость крови;

5) лецитин - истинный регулятор холестерина, входящий в состав клеток печени;

6) лизин - незаменимая аминокислота, которая принимает непосредственное участие в восстановлении тканей, производстве и выработке гормонов и ферментов;

7) холин - необходим для улучшения деятельности мозга и поддержания стабильного уровня инсулина;

8) калий - макроэлемент, который регулирует водный баланс в организме, выводя лишнюю воду из него [7, 12].

В напитках вязкой консистенции прекрасно сбалансированы белки, жиры, углеводы, а также макро- и микроэлементы. Основные источники углеводов в киселях - крахмал и сахар, которые обеспечивают энергетическую ценность данных напитков. Если изготовить кисель на цельном молоке, то его энергетическая ценность составляет 110-120 кКал [8].

Для людей, которые предпочитают различного рода диеты, самый подходящий продукт - овсяный кисель. Данный напиток оказывает огромную пользу на организм человека, а его энергетическая ценность составляет 100 кКал в 100 г.

Овсяный кисель представляет собой несладкий, слегка кислый студенистый напиток, который ставится на закваске и опаре. Такой напиток полезно употреблять и детям, и взрослым, и людям в возрасте [9].

Изотов В.К., Момотов В.А. - врачи, которые не только испытали свои рецепты киселей на себе, излечились от продолжительных болезней, но и владеют знаниями о физиологии человека, заболеваниях и путях их лечения. В.А. Момотов [10] считает, что овсяный кисель представляет собой усовершенствованную разновидность овсяного киселя Изотова [11].

Рецепты овсяного киселя известны с древних времен, но врач-вирусолог Изотов изобрел свой рецепт - Овсяный кисель Изотова, рецепт был апробирован и запатентован. Целебные свойства овсяного киселя доктора

Изотова признаны традиционной медициной. Противопоказаний овсяный кисель Изотова не имеет.

Показания к применению:

- различной сложности заболевания печени, желудка, поджелудочной железы;
- заболевания почек;
- заболевания сердечно-сосудистой системы;
- для улучшения обмена веществ, очищения организма от шлаков и ядовитых веществ;
- повышение работоспособности человека;
- снижение утомляемости;
- укрепление иммунитета;
- замедление процесса старения кожи и организма в целом;
- для профилактики инфарктов и инсультов [4, 5, 11].

Исследованиями Позняковского В.М. [3], Киселевой Т.Ф. [1, 2], Помозовой В.А. [2], Филоновой Г.Л. [4, 5] и др., установлено, что эти напитки необходимы в рационе питания, как для взрослого, так и для подрастающего поколения.

В связи с этим на кафедре пищевой биотехнологии будут проводиться исследования в области использования овсяной муки при производстве напитков вязкой консистенции. Планируется определить органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества напитков вязкой консистенции на основе овсяной муки.

Список литературы

1. Киселева, Т. Ф. Научное обоснование разработки напитков с социально значимыми свойствами и практические аспекты формирования их качества: дис. д-ра техн. наук : 05.18.15 Кемерово, 2006. – 434 с.
2. Киселева, Т.Ф. Роль функциональных напитков в питании различных категорий населения / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова // Пищевые инновации и биотехнологии: материалы Международного форума. – Кемерово: КемТИПП, 2013. - С.164
3. Австриевских, Л.Н. Продукты здорового питания: Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения. / А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сиб. Универс. изд-во, 2005. – 416 с.
4. Филонова, Г.Л. Безалкогольные напитки на натуральной основе / Г.Л. Филонова, В.Н. Стрелков // Пиво и напитки. – 2003. – № 1. – С. 48 - 50.
5. Филонова, Г.Л. Возможность промышленного возрождения напитков Древней Руси / Г.Л. Филонова // Пиво и напитки. – 2005. – № 1. – С. 38 - 40.
6. Востриков, С.В. Основы дегустации напитков: учебное пособие / С.В. Востриков, Н.С. Маркина, О.Ю. Мальцева. – Воронеж: ВГПУ, 2008. – 215 с.
7. Беличенко, А.М. Роль безалкогольного напитка в здоровом питании человека XXI века / А.М. Беличенко, Г.Л. Филонова // Пиво и напитки. – 1998. – N 3. - С. 25 – 30.

8. Ермолаева, Г.А. *Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: учеб. для нач. проф. образование* / Г.А. Ермолаева, Р.А. Колчева. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2000. – 416 с .

9. Домарецкий , В.А. *Производство концентратов, экстрактов и безалкогольных напитков* / В.А. Домарецкий – К.: Уражай, 1990. – 248 с .

10. *Овсяный кисель рецепт по Момотову [Электронный ресурс] // Панкреатит. – Режим доступа: <https://pancr.ru/dieticheskoe-pitanie/ovsyanyj-kisel-recept.html>*

11. *Овсяный кисель Изотова [Электронный ресурс] // Панкреатит. – Режим доступа: <https://pancr.ru/dieticheskoe-pitanie/ovsyanyj-kisel-izotova.html>*

12. Дусаева, Х.Б. *Функциональные продукты питания*/ Х.Б. Дусаева, С.А. Ворожейкина // *Вестник мясного скотоводства.* - 2012.-Т.3.-№77. -С.120-123.