

«Технології приготування напоїв з використанням натуральних харчових добавок»

Виконавець:

Студентка III курсу 6-321 групи
напряму підготовки 6.140101.
Юхно Іоанна Віталіївна

Науковий керівник:

викл. Ярошенко Н. Ю.



Вступ

- Особлива актуальність у раціоні населення сьогодні належить продуктам харчування функціональної спрямованості. Поряд зі споживанням у свіжому вигляді, фрукти та овочі успішно використовуються і для різних видів переробки.



У зв'язку з цим, створення нових технологій холодних напоїв на основі фруктів і овочів, раціональне використання фруктів і овочів є досить **актуальною проблемою**.

Мета роботи - розглянути асортимент та технології виробництва холодних напоїв на основі фруктів і овочів з використанням харчових добавок.

Об'єкт дослідження - натуральна харчова добавка, мед.

Предмет дослідження - технології приготування напоїв з використанням натуральних харчових добавок.

РОЗДІЛ 1. ІСТОРИЧНА ДОВІДКА, СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНЦТВА НАПОЇВ

1.1. Історична довідка та характеристика сучасного виробництва напоїв

- В старовинних слов'янських джерелах називаються суто національні напої: огірковий розсіл, сік квашеної капусти, морси, кваси, ягідні відвари, меди прості і з прянощами. Поняття національні або традиційні напої слід розуміти так: напої, які популярні тільки в одного народу або у обмеженої групи народів.
- Залежно від технології і складу розрізняють наступні види соків:
 - натуральні;
 - купажовані;
 - концентровані; д
 - ля дитячого харчування;
 - соки з м'якоттю.



1.2. Характеристика натуральних харчових добавок

- У харчовій промисловості застосовується велика група речовин, що об'єднується загальним терміном харчові добавки. Цей термін не має єдиного тлумачення. У більшості випадків під цим поняттям об'єднують групу речовин природного походження або одержаних штучним шляхом, використання яких необхідне для удосконалення технології, отримання продуктів спеціалізованого призначення, збереження необхідних або додання нових властивостей, підвищення стабільності і поліпшення органолептичних властивостей харчових продуктів. Зазвичай до харчових добавок не відносять сполуки, які підвищують харчову цінність продуктів харчування: вітаміни, мікроелементи, амінокислоти.



Мед

- Продукт переробки квіткового нектару медоносних квітів бджолами. Має приємний смак та запах. Склад, колір і аромат меду багато в чому визначаються рослинами, з яких було отримано нектар бджолами.
- Мед використовують у харчуванні і як ліки, а також у кондитерській і хлібопекарській промисловості, при виготовленні напоїв.



Харчова цінність меду бджолиного

№ п/п	Назва	Кількість у 100 г продукту
1.	Білки	0,8 г
2.	Жири	0
3.	Вуглеводи	80,3 г
4.	Вода	17,4 г
5.	Зола	0,3 г
Вітаміни		
1.	Вітамін PP	0,2 мг
2.	Вітамін B1	0,01 мг
3.	Вітамін B2	0,03 мг
4.	Вітамін B5	0,1 мг
5.	Вітамін B6	0,1 мг



Макроелементи	
Кальцій	14 мг
Магній	3 мг
Натрій	10 мг
Калій	36 мг
Фосфор	18 мг
Хлор	19 мг
Сера	1 мг
Мікроелементи	
Залізо	0,8 мг
Цинк	0,094 мг
Йод	2 мкг
Мідь	59 мкг
Марганець	0,034 мг
Фтор	100 мкг

РОЗДІЛ 2. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ З ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

2.1. Розробка технологічної карти

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

На фірмовий виріб

«Напій бадьорість» з додаванням меду

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі		Дослідні зразки		
		Брутто(г)	Нетто(г)	1	2	3
1.	Лимон	130	127	127	127	127
2.	Мед	-	-	2,5	5	7,5
3.	Цукор-пісок	50	50	47,5	45	42,5
4.	Сік яблучний	250	250	250	250	250
5.	Вода	800	800	800	800	800
Вихід		1000	1000	1000	1000	1000



2.2. Технологічна схема

Технологія приготування «Напою бадьорість» з додаванням меду

Цедру лимона дрібно
нарізують, заливають
гарячою водою, доводять до
кипіння і настоюють 3-4 год.

Настій проціджують,
додають цукор та мед,
яблучний сік, перемішують.



Рис. 2.2.1 Технологічна схема приготування
«Напою бадьорість» з додаванням меду

РОЗДІЛ 3. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ

3.1. Органолептичні показники

Органолептична оцінка «Напою бадьорість» з додаванням меду

Показники якості	Контроль	Дослід №1	Дослід №2	Дослід №3
Зовнішній вигляд	Прозорий	Прозорий	Менш прозорий	Мутний
Консистенція	Рідка, без домішок і часточок	Рідка, без домішок і часточок	Рідкий, без часточок	Більш густий, без часточок
Колір	Світло-жовтий	Світло-жовтий	Жовтий	Жовтий
Смак	Яблучний з присмаком лимону	Яблучний з присмаком лимону	Яблучний з присмаком лимону та меду	Яблучний з присмаком лимону та смаком меду
Запах	Яблучно-лимоний	Яблучно-лимоний	Яблучно-лимоний з ароматом меду	Яблучний з ароматом меду



Органолептична бальна оцінка «Напою бадьорість» з додаванням меду

Показники якості	Консистенція	Колір	Смак	Запах	Зовнішній вигляд	Середня оцінка
Контроль	4,8	4,2	4,6	4,9	4	4,8
Дослід 5%	4,8	4,2	5	4,9	4	4,6
Дослід 10%	5	5	5	5	5	5
Дослід 15%	4,3	5	4	4,8	3	4,2

Органолептична оцінка свідчить про те, що при додаванні великої кількості меду псується зовнішній вигляд виробу, консистенція напою та смакові якості. Але при правильно розрахованій рецептурі і використанні заміни лише на 10% можна бачити високі значення усіх показників.



3.2. Хімічний склад



Назва показника	Вміст речовини		Різниця, г
	Контроль	Дослід №2	
Вода, г	1134,39	1031,756	-102,634
Білки, г	2,42	2,46	+0,04
Жири, г	0,38	0,38	-
Вуглеводи, г	102,735	82,975	-19,76
Зола, г	1,445	2,89	+1,445
Мінеральні речовини, мг			
Na	36,67	37,12	+0,45
K	508,36	510,16	+1,8
Ca	105,8	106,35	+0,55
Mg	33,24	33,39	+0,15
P	45,4	46,3	+0,9
Fe	4,272	4,272	-
Вітаміни, мг			
B1	0,076	0,077	+0,001
B2	0,05	0,051	+0,001
PP	0,5	0,5	-
C	55,8	55,8	-

3.3. Модель якості

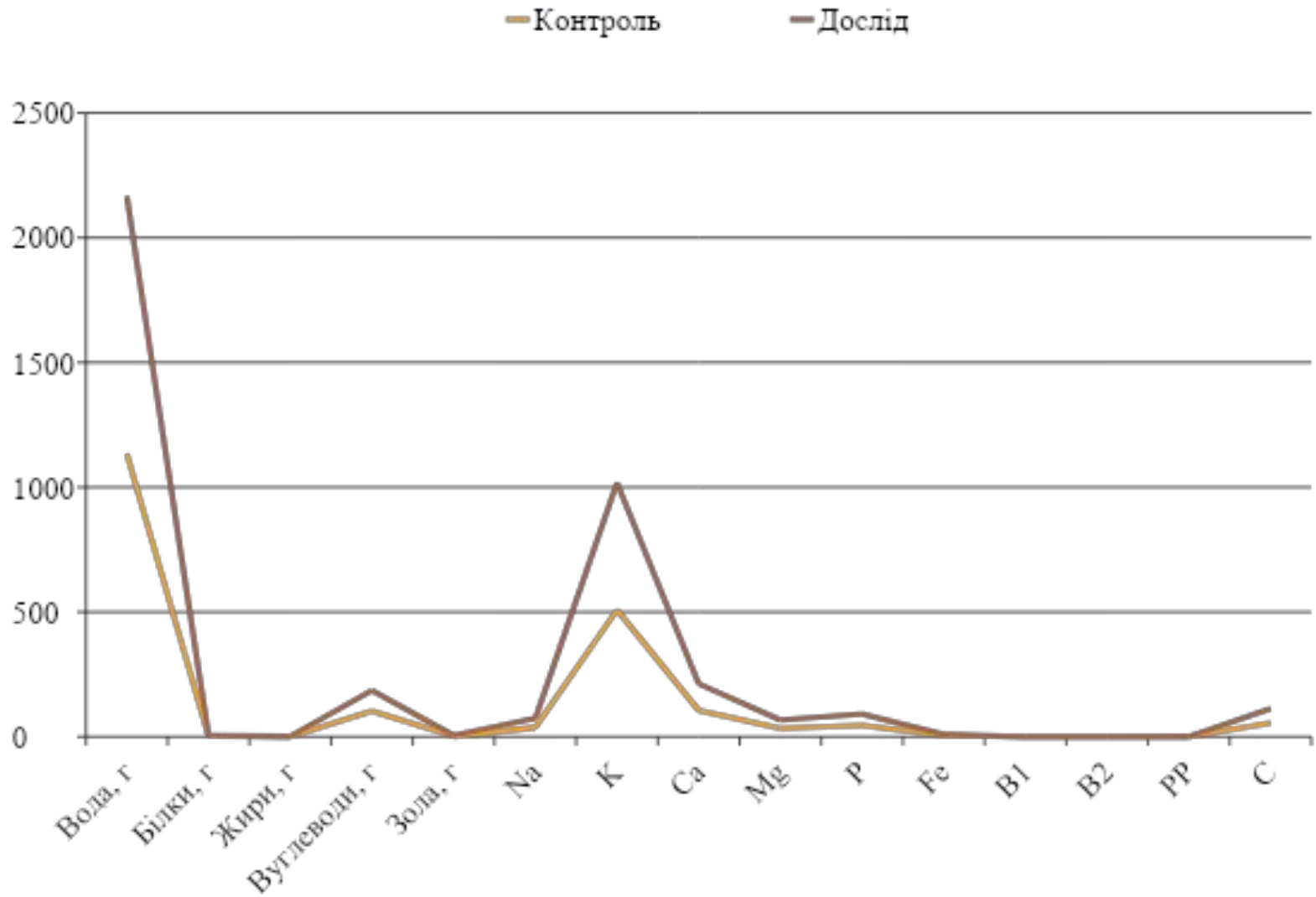


Рис. 3.3.2 - Модель якості «Напою бадьорість» з додаванням меду

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

- Підводячи підсумки цієї курсової роботи можна зробити такі висновки.
- У першому розділі було розглянуто іноземний досвід створення напоїв протягом всієї історії людства. Також була надана повна характеристика виробу напоїв, їх асортимент та правила зберігання.
 - У другому розділі була створена нова технологічна карта приготування «Напою вітамінного» з використанням харчових добавок. У якості харчової добавки було обрано мед бджолиний. До складу меду входить величезна кількість мікро і макроелементів, органічних кислот, вітамінів. Особливо корисні властивості меду проявляються завдяки наявності в його складі практично усіх вітамінів групи В, окрім яких ще є значна кількість магнію, заліза, кальцію, і сірки – елементу, який дуже рідко зустрічається в харчових продуктах в засвоєному виді. Також, продемонстрували нову технологічну схему приготування «Напою вітамінного» з використанням харчових добавок та внесли зміни до технології приготування обраного напою
- У третьому розділі: дослідили органолептичні показники отриманого «Напою вітамінного» з додаванням натуральної харчової добавки, меду; дослідили зміни хімічного складу нового «Напою вітамінного» з додаванням меду; створили модель якості обраного зміненого «Напою вітамінного» з додаванням меду.
 - Мед є поживною і неймовірно корисною харчовою добавкою, тож дослідження є виправданим.

Дякую за увагу