

напитки



Соки



Сок — напиток, популярный практически во всех странах мира. Наиболее распространены соки, выжатые из съедобных плодов растений (фруктов, овощей, ягод). Однако существуют соки, полученные из стеблей, корней, листьев различных, употребляемых в пищу трав (например, сок из стеблей сельдерея, сок из стеблей сахарного тростника).





Соки традиционно делят на два вида:

Свежевыжатый сок. Сок, который производят в присутствии потребителей с помощью ручной или механической обработки плодов или других частей растений;

100%-ый восстановленный сок. Сок, произведенный из концентрированного сока (или пюре), который поступает в продажу в асептической упаковке.



Классификация соковой продукции

1. 100%-ый сок — это продукт, произведенный из концентрированного сока и питьевой воды, сок прямого отжима или свежееотжатый сок. Но последний должен быть приготовлен в присутствии покупателя.
2. Восстановленный сок — это продукт, приготовленный из концентрированного сока и специально подготовленной питьевой воды.
3. Нектар — напиток, приготовленный из концентрированного сока (пюре), специально подготовленной воды и натуральных ароматических веществ (аромата плодов).
4. Сокосодержащий напиток — смесь концентрированного сока (пюре) и специально подготовленной воды при условии, что доля концентрированного сока составляет не менее 10 %.



Минеральные воды



Питьевые минеральные воды — природные, как правило, подземные (известны также талые, воды поверхностных водоёмов (солёных - минеральных - озёр), искусственные и др.) воды, которые характеризуются наличием определённых минеральных солей, газов, органических веществ и других химических соединений, в отличие от питьевых.

Минводы используют для так называемого питьевого лечения и для ванн, купаний, душей, проводимых в бальнеолечебницах и в лечебных бассейнах, а также для ингаляций и полосканий при заболеваниях носоглотки и верхних дыхательных путей, для орошений при гинекологических болезнях, для промываний, главным образом при заболеваниях органов пищеварения, нарушениях обмена веществ и т. д.



Систематизация

1. Столовые
2. Слабоминерализованные
3. Лечебно-столовые
4. Лечебные
5. Малой минерализации
6. Средней минерализации
7. Высокой
8. Рассольные
9. Крепко-рассольные



Газированные напитки



Газированная вода (просторечное — «газировка») — прохладительный напиток из минеральной или обычной ароматизированной воды, насыщенной углекислым газом.

Виды



Различают слабо-, средне- и сильногазированную воду.

История

Природная газированная вода известна с древнейших времён и использовалась в лечебных. В XVIII веке минеральную воду из источников начали разливать в бутылки и развозить по миру. Однако она стоила весьма дорого и к тому же быстро выдыхалась. Поэтому позже были предприняты попытки искусственно загази

Первому создать газированную воду удалось английскому химику Джозефу Пристли в 1767 году.

Первым промышленное производство газированной воды начал Якоб Швепп.



Квас

Квас — традиционный славянский напиток с объёмной долей этилового спирта не более 1,2 %, изготовленный в результате незавершённого спиртового и молочнокислого брожения сусла.



Сорта кваса

1. хлебный;
2. фруктовый;
3. ягодный;

Существуют разнообразные фруктовые и ягодные сорта кваса: грушевый, клюквенный, вишнёвый, лимонный и другие. Квасы этого рода представляют или обыкновенные хлебные квасы, сдобренные соком или вареньем из упомянутых ягод и фруктов, или же их готовят непосредственно из сока ягод, без прибавления хлеба или муки.





Свойства напитка и его влияние на организм человека

Обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему. Квас обладает отличными вкусовыми качествами; он утоляет жажду благодаря содержащимся в нём кислотам — молочной и отчасти уксусной; обладает высокой энергетической ценностью, способствует пищеварению благодаря содержащейся в нем углекислоте, которая облегчает переваривание пищи, ее всасывание и повышает аппетит.



Приготовление



Квас легко готовится как в промышленных, так и в домашних условиях. Для приготовления дрожжевого кваса в домашних условиях обычно используются дрожжи, сухари (а лучше — квасное сусло) и сахар. Для придания напитку особенных оттенков вкуса в квас также часто добавляют ягоды, мяту, хмель, яблоки, груши, изюм и другие продукты.