

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

**НОВОЕ В ТЕХНОЛОГИИ И ТЕХНИКЕ
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
НА ОСНОВЕ МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКИХ
ВОЗЗРЕНИЙ**

**Материалы
IV Международной
научно-технической конференции**

(Воронеж, 5 – 6 ноября 2014 года)

**Воронеж
2014**

УДК 664.3
ББК Л80-я4
Н 72

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор, зав. кафедрой ТХКМЗП, Почетный работник
высшего проф. образования РФ Г. О. Магомедов (научный редактор)

д.т.н., профессор, Почетный работник высшего проф.
образования РФ, Заслуженный изобретатель РФ А. А. Шевцов

к.т.н., доцент Л. А. Лобосова

к.т.н., доцент А. А. Журавлев (ответственный секретарь)

**Новое в технологии и технике функциональных про-
дуктов питания на основе медико-биологических воз-
зрений [Текст] : матер. IV Междунар. науч.-техн. конф. /**
Н72 Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж : ВГУИТ,
2014. – 812 с.

ISBN 978-5-00032-069-3

Доклады посвящены актуальным проблемам в области технологии и техники функциональных продуктов питания на основе современных медико-биологических воззрений.

Н72 4001010000 — Без объявл.
ОК2 (03) - 2014

УДК 664.3
ББК Л80-я4

ISBN 978-5-00032-069-3

© Коллектив авторов
© ФГБОУ ВПО «Воронеж.
гос. ун-т инж. технол.», 2014

Оригинал-макет данного издания является собственностью Воронежского государственного университета инженерных технологий, его воспроизведение (воспроизведение) любым способом без согласия университета запрещается.

УДК 663.4:663.87

СОЗДАНИЕ НОВЫХ РЕЦЕПТУР БИРМИКСОВ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

И.В. Мельник, Д.А. Гнатюк

*Одесская национальная академия пищевых технологий,
Одесса, Украина*

Бирмикс – это специальный слабоалкогольный напиток, который представляет собой смесь пива и фруктово-ягодного сиропа, сока или других экстрактов. Несмотря на то, что появился

326 IV Международная научно-техническая конференция «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений»

он на отечественном рынке сравнительно недавно, бирмиксам удалось быстро завоевать популярность среди молодежи, зарекомендовав себя как освежающий напиток со сладким вкусом, также известный как «пивной коктейль».

В Украине главными производителями бирмиксов являются компании «Оболонь», АВ ІнБев «Україна» («Черниговское»), «Славутич» и «Перша приватна броварня». Лидером считается компания «Оболонь», которая первой представила бирмиксы на рынке Украины (рис. 1).

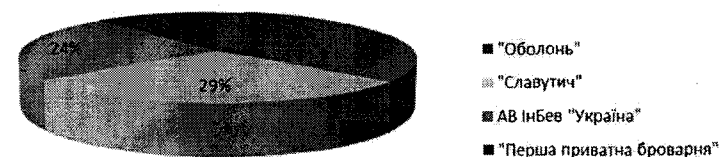


Рис. 1 – Характеристика рынка бирмиксов в Украине

Несмотря на популярность данного напитка, бирмиксы считаются вредными, так как кроме пива и сока в их состав входят красители, консерванты, антиоксиданты, стабилизаторы и другие вещества химической природы, которые предназначены для улучшения органолептических показателей качества напитка и увеличения сроков хранения (при температуре 10-20 °С бирмиксы могут храниться до 150-160 суток).

Несмотря на это, используя натуральные компоненты, а также нетрадиционное сырье с повышенной биологической активностью, можно создать не только вкусный, но и полезный слабоалкогольный напиток, так как компоненты оригинальной рецептуры бирмикса (пиво + сок или сироп) при умеренном употреблении не вредят здоровью, и обладают тонизирующими, профилактическими и лечебными свойствами.

IV Международная научно-техническая конференция «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений»

327

Для того чтобы показать, что создание натуральных пивных коктейлей вполне возможно, был проведен ряд исследований, в результате которых удалось получить несколько новых образцов напитка на основе пива, белого вина и виноградного сока (таблица 1), а также пива, красного вина и виноградного сока (таблица 2).

Наиболее удачными по рецептурному составу оказались образцы на основе белого столового вина, нефилтрованного пива и виноградного сока №1 и №2; на основе красного столового вина, нефилтрованного пива и виноградного сока №1.

Таблица 1 – Рецептура и дегустационная оценка исследованных образцов слабоалкогольных напитков с добавлением белого вина и виноградного сока

№	Компонент			Показатель		
	Белое вино	Сок	Пиво	Цвет	Букет	Вкус
1	40 %	40%	20%	Прозрачный, соломенный	Приятный, сложный. Присутствуют ягодные тона	Гармоничный, свежий, соответствует букету
2	30%	30%	40%	Прозрачный, светло-золотистый	Менее сложный, присутствуют цветочные тона	Чувствуется хмелевая горечь
3	25%	25%	50%	Легкая опалесценция	Медовые, пивные тона	Пустой, есть хмелевая горечь
4	20%	20%	60%	Золотистый	Посторонние тона	Не соответствует букету

Таблица 2 – Рецептура и дегустационная оценка исследованных образцов слабоалкогольных напитков с добавлением красного вина и виноградного сока

№	Компонент			Показатель		
	Красное вино	Сок	Пиво	Цвет	Букет	Вкус
1	40%	40%	20%	Темно-рубиновый, гранатовый	Сложный, чувствуются ягодные тона	Гармоничный, свежий
2	30%	30%	40%	Рубиновый	Слабее, чем в предыдущем	Терпковатый, менее гармоничный
3	25%	25%	50%	Рубиновый	Медовые тона, хмелевой оттенок	Водянистый
4	20%	20%	60%	Хуже, чем у предыдущих	Чувствуются легкие пивные тона	Разбавленный, чувствуются пивные тона

Результаты проведенных исследований дают возможность расширить ассортимент бирмиксов на украинском рынке, а также показать, что использование натуральных ингредиентов имеет гораздо больше перспектив, и открывает новые возможности в пивоварении.

Список литературы

1. Мельник И.И. Рецептура и дегустационная оценка слабоалкогольных напитков на основе пива. //Пищевые технологии – 2007 - №2 – С. 84-86.
2. Домарецкий В.А. Технология солода и пива: Учебник. – Киев: «Фирма «Инкос», 2004. – 432 с.