

## УДК 664.641.2

**А. Моргуненко**

*магістрант кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу,*

**О. Іжевська**

*канд.тех.наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,*

**Ю. Люлько**

*студентка кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної  
культури імені Івана Боберського*

## ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ СОКОВІСНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ НАСІННЯ ЧІА

Заклади ресторанного господарства повною мірою задовольняють потреби людей у харчуванні, тому зростає виготовлення напоїв у цих закладах і особливо з функціональними властивостями.

До функціональних інгредієнтів напоїв належать вітаміни, мікрота макроелементи, харчові волокна, органічні кислоти та інші сполуки. Напої з вмістом цих складників, окрім здатності втамувати спрагу, сприятимуть збільшенню протистояння організму людини несприятливому впливу навколишнього середовища та інфекційним і неінфекційним захворюванням.

Перспективною сировиною, що надасть напоям функціональних властивостей є насіння чіа.

Дані наукової літератури свідчать, що кількість білка в насінні чіа коливається в межах 17–23 %, жиру – 32–39 %, вуглеводів – 38 %. До складу насіння чіа входить 33 % харчових волокон, в тому числі 3 % – розчинних і майже 5 % цукрів [1].

У насінні чіа високий вміст вітамінів С, Е, групи В, РР, мікроелементів – калію, кальцію, натрію, фосфору, мікроелементів – марганцю, міді, цинку [2]. Крім того, цінність насіння чіа як натурального продукту полягає у цілющих властивостях. Важливою особливістю

хімічного складу чіа є повна відсутність глютену, що дає змогу використовувати його в продуктах харчування, призначених для людей, хворих на целиакию [3].

Вказані переваги хімічного складу насіння чіа дають можливість збагатити напої цінними інгредієнтами з повним збереженням їх вмісту.

Метою дослідження було встановлення дозування насіння чіа та його вплив на органолептичні показники якості яблучного, грушевого та морквяного соків.

У дослідженнях використовували насіння чіа з мережі спеціалізованого магазину «Здорово». Соки отримували в лабораторних умовах, використовуючи соковитискач «Braun J700». Вичавки заливали гарячою водою, проварювали за температури 100 °С й тривалості 15 хв за стаціонарного режиму і настоювали 20 хв. Відвар проціджували і додавали до охолодженого (14 °С) соку. Насіння чіа перед використанням заливали теплою водою і залишали на 50 хв для набрякання при кімнатній температурі. Після набрякання зайву вологу з насіння забирали. Розрахунковим методом було встановлено додання насіння чіа у кількості 30 г на 100 г напою.

За органолептичними показниками напої яблучний і яблучний з чіа мали світло-коричневий колір, а у напою з доданням чіа спостерігали сірі крапління, кисло-солодкий смак, насіння чіа надало напою присмаку горіха, напій яблучний мав запах властивий яблучному соку, а напій з додаванням чіа – ледь виражений горіховий. Додання до соку насіння чіа зумовлювало утворення густішої консистенції і непрозорість завдяки наявності у насіння чіа слизу (розчинних харчових волокон).

Напій грушевий і грушевий із чіа були світло-коричневого кольору, мали солодко-медовий смак, запах медово-грушевий, а в напою з додаванням чіа були відчутні нотки горіха. Напій із додаванням чіа внаслідок присутності слизу набував непрозорості і густішої консистенції.

Зразки морквяного напою і морквяного з чіа були оранжевого кольору, солодко-терпким смаком. Недоліком було виявлено непрозорість обох зразків, незначний осад, специфічний морквяний присмак.

Перспективними є подальші дослідження функціонально-технологічних властивостей насіння чіа, що дасть змогу вивчити

фізико-хімічні, структурно-механічні властивості напоїв, хімічний та біологічний склад, вплив на тривалість зберігання напоїв. Упровадження у виробництво напоїв, збагачених чіа, допоможе розширити асортимент функціональних напоїв, поліпшити задоволення попиту на ці продукти у певних верств населення.

*Ключові слова:* безалкогольні напої, насіння чіа, харчові волокна, безглютенова сировина.

### **Список використаних джерел**

1. Ixtaina V.Y. Physical properties of chia (*Salvia hispanica* L.) Seeds / Ixtaina V.Y. // *Industrial Crops and Products*. – 2008. – Vol. 28, № 3. – P. 286–293.
2. Шидакова-Каменюка О.Г. Аналіз хімічного складу насіння чіа як перспективної сировини для кондитерських виробів / О.Г. Шидакова-Каменюка, О.М. Шкляєва, А.Л. Рогова // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі* : зб. наук. пр. ХДУХТ. – Харків, 2017. – Вип. 1(25). – С. 80–91.
3. Quality tests of *Salvia hispanica* L. Bueno / Bueno M., Barolo M., Busilacchi H., Quiroga M. // *Industrial Crops and Products*. – 2010. – Vol. 9, № 3. – P. 221–227.