

УДК 638.178

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНОГО МЁДА И ПИЩЕВОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Л.А. Хасанова, З.М. Хасанова, В.Н. Саттаров, Г.А. Аюпова, Р.И. Якупова, И.В. Такиуллина, И.З. Галикеева, Г.М. Гареева, Г.Р. Рахимова, З.З. Назарова, А.З. Амакасова, Р.Т. Ахметьянов, Г.Т. Ахметьянова, Т.А. Куш, З.Н. Сулейманова, Л.А. Сулейманова, З.Ю. Ибрагимова, Н.В. Калинина, З.Н. Кашапова, Э.М. Ялазюк, А.М. Давлетишина, А.А. Ахлякова, Р.Р. Даукаева, Э.Ю. Страхова, И.М. Гумеров

Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы, Уфа, Россия

Очевидно, что здоровое питание определяется не только энергетической ценностью потребляемых продуктов, но и их обеспеченностью биологически активными веществами. Наиболее доступными и массовыми оздоровительными продуктами, содержащими биологически активные вещества для российского потребителя, могут стать напитки на основе меда и растительного сырья (пищевые и лекарственные растения, плоды и ягоды), которые, как известно, являются источниками физиологически значимых и чрезвычайно ценных для организма человека макро- и микроэлементов, витаминов и витаминоподобных веществ, органических кислот, гликозидов, каротиноидов, флавоноидов, терпенов, фенольных соединений, и позволяют создавать напитки широкого спектра действия: тонизирующие, антистрессовые, диетические, диабетические, улучшающие работу отдельных систем (сердечнососудистой, опорно-двигательной, пищеварительной, выделительной) и органов.

На базе лаборатории биотехнологии и физиологии растений и научно-образовательной лаборатории производства и оценки качества биотехнологической продукции кафедры биоэкологии и биологического БГПУ им. М. Акмуллы осуществляется разработка функциональных напитков из натурального башкирского полифлорного меда, пряно-ароматических, пищевых и лекарственных растений, плодов и ягод, в основу которых положена ранее разработанная технология получения безалкогольных бионапитков из натуральных мёда и яблочного уксуса, а также экологически чистой артезианской воды.

Следует отметить, что натуральные мёд и яблочный уксус, богатые такими биологически активными веществами, как углеводы, витамины, ферменты, органические кислоты, минеральные соединения и обладающие мощными антиоксидантными свойствами, способны активизировать обмен веществ, блокировать свободные радикалы, стимулировать иммунную систему, предотвращать заболевания сердечнососудистой системы, желудочно-кишечного тракта, замедлять процессы старения [5; 6].

Будучи традиционными продуктами питания для россиян, а в ряде случаев единственным и незаменимым источником биологически активных веществ, мёд, плоды и ягоды издревле активно использовались в приготовлении распространённых на Руси сбитней, медовух и других напитков брожения. Данное пищевое сырьё в качестве доступного и недорогого и по сей день находит своё широкое применение в отечественной пищевой и фармацевтической промышленности [1; 2; 6].

Необходимо подчеркнуть, что основным недостатком медовых напитков брожения является их «тяжелый вкус», чему способствует высокая температура брожения, недостаток аминного азота в медовом сусле, длительный цикл производства, что в свою очередь приводит к накоплению побочных продуктов брожения в высоких концентрациях и в последующем отражается на органолептических характеристиках напитков, снижая их приятный вкус, освежающее действие и пищевую ценность. Напитки из натуральных меда и яблочного уксуса в качестве основы для производства функциональных напитков выгодно отличаются от классических медовых напитков брожения, поскольку в них, как и в случае кваса, преобладает молочнокислое, а не спиртовое брожение [3; 4; 7].

В результате проведённых исследований осуществлена разработка рецептур и предложена технология приготовления напитков функционального назначения с использованием мёда, яблочного уксуса и экологически чистой артезианской воды в качестве основы, а также пряно-ароматических (*Elettaria cardamomum*, *Illicium anisatum*, *Syzygium aromaticum*, *Zingiber officinale*), пищевых и лекарственных (*Achillea millefolium*, *Aloe vera*, *Aronia melanocarpa*, *Chamaenerion angustifolium*, *Lonicera caerulea*, *Orthilia secunda*, *Ribes nigrum*, *Thymus vulgaris*, *Trifolium pratense*, *Trigonella foenumgraecum*, *Glycyrrhiza glabra*) растений.

ЛИТЕРАТУРА

1. Апитерапия сегодня / Успехи апитерапии: Материалы XIV Всероссийской научно-практической конференции (28–30 мая 2009 г.), г. Рыбное. – Рыбное: НИИП, 2009. – Т.14. – 237 с.
2. Ишемгулова Н.З. Рациональное использование биологических ресурсов Башкортостана для производства экологически безопасной продукции пчеловодства: дисс... канд. биол. наук: 03.00.32. – Уфа, 2006. – 229 с.
3. Помозова, В.А., Мирошников А.М., Киселёва Т.Ф., Жеребятёва Н.Н. Производство сброженных слабоалкогольных напитков // Пиво и напитки, 2002. – № 1. – С. 46 – 48.
4. Помозова, В.А. Новые виды медовых напитков // Пиво и напитки, 2001. – № 2. – С. 74–75.
5. Хасанова З.М., Хасанова, Л.А. Технология экопродуктов (натурального сидра и яблочного уксуса) из яблочного сырья Республики Башкортостан – Уфа: Изд-во БГПУ им. М. Акмуллы, 2017. – 184 с.
6. Хасанова З.М., Хасанова Л.А., Байматов В.Н., Саттаров В.Н., Маннапов А.Г. Эконапиток на основе башкирского мёда и яблочного уксуса // Пчеловодство, 2017. – № 8. – С. 51–53.
7. Яковлева, И.Н. Мёд: применение для производства напитков, свойства и характеристики (Часть 1) // Индустрия напитков, 2005. – № 6(42). – С. 66–69