

УДК 612.392.72

**РАЗРАБОТКА НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ
ЯБЛОЧНОГО СЫРЬЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН****Л.А. Хасанова¹, З.М. Хасанова¹, А.Р. Саттаров¹, С.А. Хасанов¹, К.И. Насыкова¹, Р.А. Шафигов²,
И.О. Чанышев²**¹ Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы, Уфа, Россия² Башкирский научно-исследовательский институт сельского хозяйства, Уфа, Россия

Государственная политика в области здорового питания населения Российской Федерации предполагает развитие производства пищевых продуктов с выраженной биологической активностью, антиоксидантными, иммунокорректирующими, шлаковыводящими свойствами. К таковым, в частности, относятся напитки функционального назначения на основе яблочного сырья.

Традиционные для России яблоки, являющиеся для населения бесценным источником физиологически значимых макро и микроэлементов, витаминов и других биологически активных веществ, как нельзя лучше удовлетворяют требованиям, предъявляемым к сырью для производства функциональных напитков [1; 2].

В лаборатории биотехнологии и физиологии растений, научно-образовательной лаборатории производства и оценки качества биотехнологической продукции кафедры биоэкологии и биологического образования Башкирского государственного педагогического университета им. М. Акмуллы изучались физико-химические и органолептические характеристики яблочек башкирских сортов и натуральных яблочных соков из них на соответствие стандартам качества ГОСТ 25555.0–82 «Продукты переработки плодов и овощей» с целью последующего использования яблочного сырья для производства функциональных напитков, обеспечивающих профилактику авитаминозов, дефицита макро- и микроэлементов в организме человека.

Исследование органолептических и физико-химических характеристик (содержание сухих веществ, сахаров, титруемых кислот, аскорбиновой кислоты) в плодах яблок сортов *Башкирский красавец*, *Бельфлер башкирский*, *Буляк*, *Бузовьязовское*, *Пепин*, *Сеянец Титовки* Кушнарниковского селекционного центра Башкирского научно-исследовательского института сельского хозяйства, а также в соках из них, показало соответствие исследованного яблочного сырья ГОСТ 25555.0–82 и ГОСТ 32097–2013.

В результате проведённых экспериментов по разработке рецептов и биотехнологии безалкогольных напитков предложен напиток функционального назначения на основе местного натурального яблочного сырья, обогащённый кальцием и магнием с целью профилактики авитаминозов, дефицита макро- и микроэлементов в организме человека.

ЛИТЕРАТУРА

1. 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.
2. Хасанова З.М., Хасанова Л.А., Байматов В.Н., Саттаров В.Н., Маннапов А.Г. Экопродукты на основе башкирского мёда и яблочного уксуса // Пчеловодство, 2017. – № 8. – С. 51–53.