

УДК 638.14(470.57)

**ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МЕДА И ПЕРГИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БИОНАПИТКОВ И НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ****В.Н. Саттаров¹, Р.Г. Фархутдинов², З.М. Хасанова¹, З.З. Харрасова¹, Л.Ю. Кулбахтина²,
А.В. Харрасов¹, Л.А. Хасанова¹**¹ Башкирский государственный педагогический университет им. М. Акмуллы, Уфа, Россия² Башкирский государственный университет, Уфа, Россия

В настоящее время наблюдается особый потребительский интерес к так называемым напиткам здоровья, бионапиткам и напиткам функционального назначения, в составе которых лежат физиологически значимые для организма человека ингредиенты. Одним из наиболее доступных и популярных у массового российского потребителя продуктов здорового питания является мёд, содержащий широкий спектр биологически активных веществ, который наряду с другими пчелопродуктами, такими, например, как перга, может быть великолепной основой для функциональных напитков, напитков здоровья и бионапитков: тонизирующих, антистрессовых, диетических, активизирующих обменные процессы, улучшающих работу отдельных систем (сердечнососудистой, опорно-двигательной, пищеварительной, выделительной) и органов, поэтому создание оригинальных рецептов, бионапитков, напитков здоровья и напитков функционального назначения на основе качественных продуктов пчеловодства, а также их адаптация к современным условиям потребительского рынка представляет особый интерес [3–9].

В связи с этим в ГБУ «Башкирский научно-исследовательский центр по пчеловодству и апитерапии» проводили исследование органолептических и физико-химических показателей качества мёда (массовая доля воды, диастазное число и ботаническое происхождение) и перги (содержание окисляемых веществ, массовая доля воды и воска) из разных районов Республики Башкортостан на их пригодность для производства бионапитков, напитков здоровья и напитков функционального назначения [1; 2].

Были отобраны образцы мёда из разных районов Республики Башкортостан. Результаты исследований качества мёда сбора 2018 г. по отдельным районам его происхождения: северо-западные (Бакалинский, Дюртюлинский, Илишевский, Краснокамский, Мишкинский, Татышлинский, Чекмагушевский, Шаранский), северо-восточные (Караидельский, Кигинский, Мечетлинский), центральные (Иглинский, Кушнаренковский), западные (Бижбулякский, Благоварский, Буздякский, Давлекановский, Кармаскалинский), юго-восточные (Абзелиловский, Баймакский, Белорецкий, Бурзянский, Зианчуринский, Учалинский), южные (Аургазинский, Куюргазинский, Мелеузовский, Фёдоровский) показали соответствие исследованного мёда ГОСТ 19792–2017 «Мед натуральный. Технические условия» по органолептическим и физико-химическим показателям. Также были изучены органолептические и физико-химические характеристики перги сбора 2017 г. из пяти районов Республики Башкортостан (Белорецкого, Зианчуринского, Кугарчинского, Мечетлинского, Татышлинского), показавшие соответствие исследованного сырья ГОСТ 31776–2012 «Перга. Технические условия».

Таким образом, проведённый анализ мёда и перги Республики Башкортостан по органолептическим и физико-химическим показателям продемонстрировал высокое качество как мёда, так и перги, и пригодность данных пчелопродуктов для производства бионапитков, напитков здоровья и напитков функционального назначения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ишемгулов, А.М. Пыльценозные растения Башкортостана: справочник / – Уфа: Информреклама, 2012. – 336 с.
2. Ишемгулов, А.М. Рациональное размещение пчелиных семей с учетом медоносных ресурсов по административным районам Республики Башкортостан / А.М. Ишемгулов. – Уфа: Мастер–Копи, 2004. – 61 с.
3. Помозова В.А. Новые виды медовых напитков / В.А. Помозова // Пиво и напитки. – 2001. – № 2. – С. 74–75.
4. Помозова, В.А. и др. Производство слабоалкогольных сброженных напитков на основе мёда // Совершенствование технологии и оборудования производства алкогольной, слабоалкогольной и безалкогольной продукции и методов анализа их качества: материалы международной научно-практической конференции. – Минск, 2004. – С. 53–55.
5. Севостьянова, Н.Н. Лечение мёдом и продуктами пчеловодства / Москва: РИПОЛ классик, 2012. – 64 с.
6. Хасанова, З.М. и др. Экопродукты на основе башкирского мёда и яблочного уксуса // Пчеловодство. 2017. № 8. – С. 51–53.
7. Хасанова, Л.А. и др. Функциональные напитки на основе натурального мёда и пищевого растительного сырья // Актуальная биотехнология. – 2019. – № 3. – С. 318–319.
8. Яковлева, И.Н. Мёд: применение для производства напитков, свойства и характеристики // Индустрия напитков, 2005. – Ч. 1. – № 6(42). – С. 66–69.
9. Яковлева, И.Н. Разработка технологии сброженного напитка на основе мёда и пряно-ароматического сырья с высоким сроком годности: дис... канд. техн. наук: 05.18.07. – Санкт Петербург, 2009. – 181 с.