

## РАЗРАБОТКА ВКУСОВЫХ ДОБАВОК НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ СМЕСЕЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

М.Б. Хоконова, М.А. Ахметова

Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. КоковаНальчик, Россия

Пряно-ароматическое растительное сырье используется в различных отраслях народного хозяйства, в том числе для придания пищевым продуктам остроты, приятного аромата и специфического вкуса. Значительная доля его импортируется. Поэтому важной народнохозяйственной задачей является не только увеличение сырьевой базы дефицитного пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья, но разработка новых высокоэффективных нетрадиционных способов его переработки, создание малоотходных и безотходных технологий, повышение качества получаемых продуктов, создание на их основе новых изделий с высоким содержанием биологически активных веществ [1, 2].

В настоящее время в безалкогольной, фармацевтической, ликероводочной и косметической промышленности широко применяют экстракты и настои из пряно-ароматического и лекарственного сырья. Шроты после экстракции используют как удобрение либо после специальной обработки – на корм скоту. Однако, по некоторым данным использование отходов в качестве кормов для животных очень неэкономичный способ. Перспективным и экономичным может быть промышленная переработка отходов в продукты питания [2].

Количество биологически активных веществ в смесях для напитков приводится в таблице.

Таблица 1. Содержание биологически активных веществ в растительных смесях для напитков

Растительная смесь для напитка	Содержание витаминов, мг на 100г.			Минеральные вещества, мг на 100 г.						Эфирные масла по числу аромата, мг 0,2 н Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> на 100 г.	Дубильные вещества, мг %
	С	Каротин	Р	К	Na	Ca	Mg	Р	Fe		
Гвоздичный	5,1	0,2	4620,8	1236	116	721	346	257	16,3	0,6	4120
Померанцевый	17,1	0,2	2464,5	1070	41	676	473	233	10,0	0,6	1210
Кориандровый	10,3	0,6	1313,8	1240	92	754	416	218	27,3	1,1	2490
Мятный	10,3	2,9	7761,6	1638	66	706	514	123	28,6	1,1	5670

Полученные данные показывают, что самое высокое содержание витамина С в померанцевой смеси, затем следуют кориандровый и мятный смеси, минимальным количеством отличается гвоздичная смесь, что составляет 5,1 мг на 100г. Померанцевая смесь по остальным витаминам и минеральным веществам занимает промежуточное положение. Кориандровая смесь содержит 745 мг/100 г. кальция, против 676 в померанцевой смеси. Мятная смесь отличается максимальным количеством фосфора, каротина, калия, магния, железа и дубильных веществ.

Таким образом, расширение ассортимента приправ и обогащение их биологически активными и ароматическими веществами является актуальной задачей, так как спрос на приправы и пряности растет, а импортные поставки ограничены.

### Литература

1. Хоконов А.Б., Хоконова М.Б. Подбор дрожжей в технологии сидровых материалов / Сельскохозяйственное землепользование и продовольственная безопасность. Материалы VIII Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Заслуженного деятеля науки РФ, КБР, Республики Адыгея профессора Б.Х. Фиапшеву. Нальчик, 2022. С. 114–116.
2. Хоконова М.Б., Абдулхаликов Р.З. Современные способы хранения плодоовощной продукции / учебное пособие. – Нальчик: Принт Центр, 2016. – 124 с.