

**ВИКОРИСТАННЯ СОКІВ ДИКОРΟΣЛИХ ЯГІД ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА
ГЛІНТВЕЙНУ**

В. А. МАЛЕЦЬКА, Н. В. ЛАПИЦЬКА

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Т. Шевченка

На сьогодні все більшої популярності набуває авторська кухня та продукти функціонального призначення. Розглядаючи дані продукти в розрізі ресторанного господарства можна стверджувати про значний попит, особливо в холодну пору року, гарячих алкогольних напоїв, до яких безпосередньо відноситься глінтвейн. Люди, які відвідують кафе та ресторани, здебільшого прагнуть спробувати нові та оригінальні смаки традиційних страв та напоїв. У зв'язку з цим актуальним є пошук можливостей надати традиційному глінтвейну оригінальності. Це можна досягти завдяки внесенню до рецептури нетрадиційної сировини. Якщо така сировина буде мати ще й багатий на вітаміни та мінеральні речовини склад, то можна досягти також і функціональності такого напою.

В якості нетрадиційної сировини, що може надати традиційному напою оригінальності та надати йому оздоровчих властивостей, перспективним є використання дикорослих плодів та ягід. Саме вони представлені в нашій країні у значному різноманітті. Крім того, такі плоди та ягоди мають унікальний хімічний склад. Тому доцільним, перспективним і своєчасним є підбір дикорослих плодів та ягід для створення оригінальних та нових смаків традиційного гарячого напою глінтвейну. Крім того, актуальним є пошук методів попередньої обробки сировини для максимально ефективного збагачення напою та створення незабутнього смаку.

Це також пов'язано із тим, що у сучасному гастрономічному світі асортимент напоїв стає все більш різноманітним, а попит на ексклюзивні, натуральні та незвичайні рецепти постійно зростає.

Переваги використання соків із дикорослих плодів і ягід для виробництва глінтвейну:

1. Унікальний смак і аромат: Дикорослі плоди та ягоди мають більш насичений і складний смак, ніж культивовані. Їхні аромати можуть бути більш терпкими, пряними, квітковими або фруктовими, що додає глінтвейну неповторної глибини та багатства.

2. Корисні властивості: Дикорослі плоди та ягоди багаті на вітаміни, мінеральні речовини, антиоксиданти та інші корисні для здоров'я сполуки. Використання їхніх соків у глінтвейні може зробити цей напій не лише смачним, але й корисним.

3. Різноманітність: В Україні росте безліч дикорослих плодів і ягід, які можна використовувати для виробництва глінтвейну. Це дає можливість створювати різноманітні рецепти з унікальними смаковими та ароматичними характеристиками.

4. Екологічність: Дикорослі плоди та ягоди збираються в природних умовах, без використання хімічних добрив та пестицидів. Це робить їх більш

екологічно чистими та безпечними для здоров'я, ніж культивованих.

5. Доступність: Дикорослі плоди та ягоди часто бувають безкоштовними або доступними за низькою ціною, що може зробити виробництво глінтвейну більш економічно вигідним.

6. Підтримка місцевих виробників: Використання соків із дикорослих плодів і ягід для виробництва глінтвейну може допомогти підтримати місцевих виробників та зберегти традиції збирання дикорослих рослин.

7. Маркетинговий потенціал: Глінтвейн, виготовлений з соків дикорослих плодів і ягід, може бути цікавим для споживачів, які шукають унікальні, екологічно чисті та корисні для здоров'я продукти.

Дикорослі ягоди і плоди значною мірою використовуються у харчовій промисловості для виробництва БАП [1], збагачення хліба [2], при виробництві желюючих соків [3]. Також дикорослі ягоди і продукти їх переробки використовуються для виробництва соусів як у промислових масштабах, так і у ресторанному господарстві [4]. Все це дозволяє отримати продукти із підвищеною харчовою цінністю та із оригінальними органолептичними показниками. Тому вирішено було дослідити можливість використання соків із журавлини і обліпихи для виробництва глінтвейну.

Для цього було визначено показники якості самих соків. Встановлено, що титрована кислотність журавлинового і обліпихового соку становина 6,8 і 7,5 град відповідно, тоді як кислотність чирвоного вина, що використовувалося як основа, становило 3,43%. Слід зазначити, що при приготуванні глінтвейну використовували також соки апельсину і лимону з титрованою кислотністю 5,4 і 10,0 град відповідно. Це вказує на те, що кислотність готового напою буде вищою порівняно із вином, що було підтверджено експериментально. Так, кислотність глінтвейну із соком журавлини становила 10,9%, а із соком обліпихи – 12,6%. Слід зазначити, що для пом'якшення смаку глінтвейну та надання йому гармонійності доцільним є використання меду під час варіння.

Характеристика готового напою:

колір – бордовий з рожевим відтінком при додаванні соку журавлини. За додавання соку обліпихи у кольорі з'являється відтінок темної вареної карамелі;

смак – солодкий, з присмаком кориці, меду та дикорослих ягід. Із використанням журавлинового соку відчувається приємна кислинка. За використання обліпихового соку смак більш солодко-насичений, з карамельним присмаком;

аромат – кориці, базовий аромат червоного вина з цитрусовими нотками;
консистенція – рідка.

Крім того, у роботі було досліджено вміст спирту у готовому глінтвейні. Згідно із даними досліджень встановлено, що спиртуозність глінтвейну із соком журавлини та обліпихи становила 4,5 та 4,3%об. відповідно, тоді як базове червоне вино відповідало стандартам за цим показником і містило 11,0%об. спирту. Таким чином, отримані напої за вмістом спирту можна віднести до слабоалкогольних. Враховуючи те, що при приготуванні глінтвейну вносяться апельсини, лимони, кориця, гвоздика, кардамон і, у

нашому випадку, сік дикорослих ягід – або журавлини, або обліпихи, можна стверджувати про функціональність таких напоїв. Адже вся перелічена сировина містить у своєму складі потужний вітамінно-мінеральний комплекс та значну частку антиоксидантів. Все це буде позитивно впливати на імунітет людини, сприяти уникненню респіраторних захворювань у холодний період року.

Отже, використання соків дикорослих ягід, журавлини і обліпихи, при виробництві глінтвейну у закладах ресторанного господарства не лише розширить асортимент гарячих алкогольних напоїв, а й дозволить забезпечити їх функціональність, позитивно вплине на організм споживачів.

Література

1. Осіння Л. М., Орлов О. О., Івасенко М. М. Продукція виробництва НВ ТОВ «Житомирбіопродукт»: довідник. Житомир, 2016. 156 с.
2. Олійник С. Г., Самохвалова О. В., Лапицька Н. В. Вплив шроту плодів шипшини на процеси дозрівання та якість житньо-пшеничного хліба // Наукові праці НУХТ. 2019. Т. 25, № 6. С. 250–259.
3. Lapytska N., Syza O., Gorodyska O., Savchenko O., Rebenok E.. Improving the jelly plum juice technology by using secondary products of oil production // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. № 3/11(123). P. 68–77.
4. Lystopad T., Deinychenko G., Pasichnyi V., Shevchenko A., Zhukov Y., Rheological studies of berry sauces with iodine-containing additives // Ukrainian Food Journal. 2020. Vol. 9, Issue 3. P. 651–663.