

НАСТОЙКА НА ОСНОВЕ ДИКОРАСТУЩИХ ЯГОД ГОЛУБИКИ

Величко Н.А., Берикашвили З.Н.

Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

Аннотация: В статье описывается технологический процесс получения настойки на основе ягод голубики. Приведены физико-химические и органолептические показатели настойки.

Ключевые слова: настойка, дикорастущие ягоды, голубика, Красноярский край, сырье, раствор, спирт.

LIQUEUR BASED ON WILD-GROWING BLUEBERRIES

Velichko N. A., Berikashvili Z. N.

Krasnoyarsk state agrarian university, Krasnoyarsk, Russia

Abstract: The article describes the process for producing liqueurs based on the blueberries. The physical, chemical and organoleptic properties of the liqueur are given.

Key words: liqueur, wild-growing berries, blueberry, Krasnoyarsk territory, raw materials, solution, alcohol.

Ягодная настойка – это напиток на основе спирта, водки или коньяка с использованием различных ягод. В качестве сырья для изготовления настоек могут выступать ягоды, фрукты, листья, травы, корни, цедра, горький перец и другие компоненты, обеспечивающие напитку содержание определенных полезных элементов. Настойки из ягод могут изготавливаться без добавления посторонних ингредиентов, но чаще всего в состав вводятся добавки, усиливающие целебные свойства напитка. Ягодный вкус хорошо сочетается с сахаром, поэтому настойки с участием ягод являются десертными напитками. Первой настойкой на основе можжевельных ягод стала горькая можжевельная водка. Горькие настойки с участием ягод, таких как рябина, калина, можжевельник имеет смысл употреблять системно и в строго определенных пропорциях, поскольку такие напитки выполняют функцию лекарственного средства [1,2]. Настойки на основе плодов и листьев голубики, брусники и черники улучшают зрение и способствуют остроте ночного видения. Для изготовления настоек из ягод используют как целые, так и примятые плоды без гнили и плесени.

Целью исследования была разработка рецептуры настойки на основе дикорастущих ягод голубики обыкновенной и определение физико-химических и органолептических показателей напитка.

Дикорастущие ягоды голубики обыкновенной были собраны в Богучанском районе Красноярского края в период их технологической зрелости.

Для изготовления настойки из ягод голубики обыкновенной использовали свежее сырье. Ягоды заливали водно-спиртовым раствором этилового спирта крепостью 45 % в соотношении 1:10, и выдерживали в течение 15 суток, после чего фильтровали. Готовили сироп из сахара и воды в соотношении 1,2:1, доведя его до кипения, после чего процеживали. Сахарный сироп смешивали с настойкой, фильтровали. В горячий сироп вливали несладкий настой, перемешивали, охлаждали, выдерживали в течение 20 суток, фильтровали. Готовый напиток подлежит розливу. Крепость напитка составила 20 градусов.

Органолептические и физико-химические показатели настойки «Голубичка Сибири» приведены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 – Физико-химические показатели настойки «Голубичка Сибири»

Настойка	Физико-химические показатели			
	Крепость, % об.	Общая экстрактивность, г/100 мл	Общий сахар, г/100 мл	Кислотность, г/100 мл
«Голубичка Сибири»	20	24,5	18,0	0,5

Из полученных результатов, приведенных в таблице 1, следует, что полученный напиток по физико-химическим показателям соответствует ГОСТ 7190-2013 и относится к сладким настойкам [3,4].

Таблица 2 – Органолептические показатели настойки «Голубичка Сибири»

Ликер	Органолептические показатели		
	Цвет	Вкус	Аромат
«Голубичка Сибири»	рубиновый	Приятный, чистый, сладко-кислый	Приятный аромат лесных ягод голубики

По органолептическим показателям напиток имеет приятный сладко-кислый вкус и аромат ягод голубики.

На основании проведенных исследований разработана рецептура сладкой настойки на основе дикорастущих ягод голубики, определены физико-химические и органолептические показатели полученного продукта.

Литература

1. Чепурная И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: «Дашков и К».- 2002. – 460 с.
2. Польшина, Г.В. Основы дегустации и сертификации водок и ликеро-водочных изделий. / Г.В. Польшина, И.И. Бурачевский. – М.: Колос. – 1999. – 46с.
3. Блинникова О.М. Методические указания для выполнения лабораторных работ на тему «Экспертиза вкусовых товаров» по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров», Изд-во: Мичуринский государственный аграрный университет.- 2006. – 69с.
4. ГОСТ 7190-2-13 Изделия ликероводочные. Стандартиформ, Москва. – 2014.