

*Безалкогольні напої.  
Характеристика технології  
виготовлення*



# Безалкогольні напої

Безалкогольні напої — напої, які не містять алкоголю. Зазвичай, безалкогольні напої, складаються з води, підсолоджувача та ароматизатора. Як підсолоджувачі виступають цукор, глюкозно-фруктозний сироп або інші. Найпопулярніші різновиди безалкогольних напоїв: кола, вишня, лимон, лайм, рутб'єр, апельсин, виноград, ваніль, пунш, лимонад.



## *Безалкогольні напої класифікують:*

*за зовнішнім виглядом: рідкі - прозорі і замутнені; концентрати - порошкоподібні суміші в споживчій тарі;*

*за використовуваною сировиною: ті, що мають сік, - соки і лимонади; пряно-ароматичні; ароматизовані; зернові; спеціальні - лікувальні, вітамінізовані і низькокалорійні;*

*за ступенем насичення двооксидом вуглецю: газовані, середньо-газовані, слабогазовані;*

*за способом обробки: пастеризовані і не пастеризовані; із застосуванням консервантів і без них; холодного і гарячого розливу; асептичного розливу*

---



# Технології виготовлення

Для виробництва мінеральних вод, у гарячій воді готують робочі розчини солей. Усі розчини фільтрують та охолоджують до  $20^{\circ}\text{C}$ . Робочі розчини солей задають при перемішуванні до купажного чану:

для содової – розчин хлориду натрію, потім розчин гідрокарбонату натрію; для зельтерської води – розчин хлориду натрію, розчин гідрокарбонату натрію, розчин суміші хлоридів кальцію та магнію.



*Технологія виготовлення кvas складається з таких стадій: отримання кvasного сусла, зброджування кvasного сусла, купажування кvasу, розлив кvasу. Кvasне сусло отримують настійним способом з житніх хлібців або сухого кvasу шляхом екстрагування гарячою водою або з концентрату кvasного сусла розчиненням до необхідної масової частки сухих речовин*

---



При купажуванні в отриманий продукт додають усі інші складові частини купажного сиропу. Купаж ретельно перемішують та перевіряють органолептичні та фізико-хімічні показники.

Розлив напоїв можна проводити двома способами: дозуванням купажного сиропу у пляшки з наступним доповнюванням газованою водою або подальшим насиченням суміші вуглекислим газом з наступним розливом вже готового напою у пляшки. Насичення води вуглекислим газом проводять у сатураторах, а напоїв – у синхронно-змішувальних установках. Перед насиченням CO<sub>2</sub> воду треба охолодити до 2-4° С та віддалити розчинені гази, які заважають введенню CO<sub>2</sub>. Масова частка CO<sub>2</sub> у напоях складає 0,2-0,5 \ %.

---

# Характеристика

Безалкогольні напої використовують в основному для тамування спраги. Вони характеризуються приємним смаком завдяки вмісту цукру та інших екстрактивних речовин, які потрапляють із соками, екстрактами, морсами тощо. В їх складі містяться мінеральні речовини, вуглекислота, органічні кислоти, барвники і ароматичні речовини. Мінеральні води. До мінеральних відносять води, які містять у розчиненому стані більше 1 г/дм<sup>3</sup> мінеральних солей або не менше 0,25 г/л газоподібних продуктів.

---



- *В балансі споживання переважають природні мінеральні води, хоч можна готувати і штучні розчиненням у питній воді відповідних мінеральних солей. Природні мінеральні води являють собою підземний водний розчин фізіологічно активних солей і деяких газів. Залежно від складу і дії на організм людини природні мінеральні води ділять на столові, лікувально-столові і лікувальні. До природних столових належать води в складі яких не містяться мікро компоненти, що мають лікувальну дію.*
-



*Природні мінеральні води, які містять відповідні біологічно активні компоненти, відносять до лікувально-столових. Води в складі яких біологічно активні мікро компоненти містяться в підвищених кількостях відносять до лікувальних. Мінеральна вода перед розливом піддається фільтруванню, обробці ультрафіолетовим опроміненням, охолодженню і насиченню вуглекислим газом.*



## ***Фруктово-ягідні негазовані безалкогольні напої.***

*До цих напоїв відносять фруктові соки, сиропи, екстракти і морси, які виробляють як напівфабрикати для безалкогольного виробництва і готові продукти для реалізації населенню.*

*Фруктово-ягідні екстракти являють собою згущені, концентровані і освітлені фруктові соки.*

*Більшість екстрактів містять 57% сухих речовин.*

*Для екстрактів(крім виноградного) характерна висока кислотність. Залежно від якості екстракти випускають вищим і першим сортом. У 1-му сорті випускаються слабкіше виражені смак і запах, темніший колір, у два рази більше осаду.*

---

***Морси** – це негазовані напої, які отримують купажуванням зброджених і освітлених соків журавлини і брусниці з цукровим сиропом, харчовими кислотами, барвниками і питною водою. Ці напої повинні мати натуральний колір, смак і аромат, властиві ягодам журавлини або брусниці, містити приблизно 4% сухих речовин.*

