

ВИРОБНИЦТВО БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Мехтієва С.М., гр. 11 МБ ГМ Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **В.Г. Тарасенко** Таврійський державний агротехнологічний університет ім. Дмитра Моторного, м. Мелітополь

Якість безалкогольних напоїв залежить в основному від сировини, технології виготовлення, особливостями розливу, тарою. Харчову цінність напоям надають цукри (глюкоза, фруктоза, сахароза та ін.), а біологічну – вітаміни, мінеральні речовини, мікроелементи, органічні кислоти, білки, ефірні олії, що стимулюють процеси засвоєння їжі, позитивно впливають на діяльність нервової системи, підвищують захисні сили організму. Загальна схема виробництва мінеральних вод зображена на рис. 1.

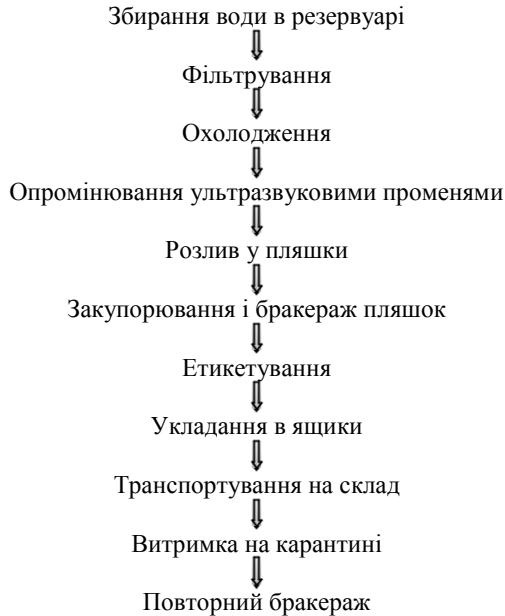


Рис. 1. Загальна схема виробництва мінеральних вод

Наявність у мінеральній воді тих чи інших солей та газів визначає її зовнішній вигляд і смакові особливості. Так, наявність вуглекислого газу надає воді кислого смаку, присутність хлористоводневої солі і хлористого натрію – солоного. Лужні солі надають воді солоно-солодкого смаку, сірчаноокислі – гіркого, залізисті – злегка терпкого смаку.