

## **ПЕРСПЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОФЕЙНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО НАПИТКА «КОМБУЧА»**

*Мельников Егор Константинович, студент 2 курса магистратуры  
технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени  
К. А. Тимирязева, e-mail: melnikov.egorr@yandex.ru*

*Салмина Дарья Алексеевна, студентка 2 курса магистратуры  
технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени  
К. А. Тимирязева, e-mail: salminadar@yandex.ru*

*Научный руководитель – Масловский Сергей Александрович, к.с.-х.н.,  
доцент, зав. кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и  
растениеводческой продукции, e-mail: maslowskij@rgau-msha.ru*

***Аннотация.** Проведен эксперимент по изготовлению «чайного гриба» на основе кофейного сырья вместо чайного. В рамках последовавшей сравнительной дегустации контрольной группой двух вариантов чайного гриба («кофейной комбучи» и классической) были сделаны выводы о перспективности подобных разработок.*

***Ключевые слова:** чайный гриб, комбуча, кофейное сырье, безалкогольные напитки.*

Чайный гриб (он же комбуча, чайный квас, манчжурский гриб) представляет из себя симбиотический организм, состоящий из уксуснокислых бактерий и дрожжей [2]. Изготавливается он, как правило, из черного чая, реже из зеленого [1]. Получаемый прохладительный напиток по вкусу отдаленно напоминает квас или лимонад с характерным привкусом. Чайный гриб широко применяется в народной медицине как средство от ряда недугов [3, 4].

В Россию чайный гриб был завезен после русско-японской войны. В советские годы был повсеместно распространен как домашний безалкогольный напиток. Позднее комбуча была практически полностью вытеснена промышленными сладкими газировками наподобие Coca-cola. В наши дни чайный гриб может вновь занять нишу прохладительных напитков ввиду роста интереса населения к здоровому питанию и вынужденному «импортозамещению».

Подстегнуть интерес к чайному грибу, на наш взгляд, может расширение его ассортимента, в частности изготовление не только классической, привычной чайной комбучи, но также комбучи на основе кофе, цикория, каркаде и т. д. Более того, полученные результаты показали также целесообразность купаживания различных видов комбучи.

Целью исследований являлось обоснование технологии производства напитка «комбуча», используя в качестве субстрата для культивирования гриба настой кофе. В качестве контроля был взят напиток, произведенный по классической технологии с использованием настоя чая.

Производство как контрольного, так и опытного образцов напитков проводили по однотипной схеме. Готовился концентрированный настой чая (кофе), добавлялось необходимое количество сахара, после чего (при достижении раствором комнатной температуры) вносилась культура гриба. Готовность напитка определялась по появлению ярко выраженного запаха чайного гриба.

Полученные напитки подвергали органолептическому анализу по основным показателям (вкус, цвет, аромат). Каждый из показателей оценивали по 5-балльной шкале. Их результаты представлены в таблице 1.

**Таблица 1 – Результаты дегустационной оценки**

Наименование образца	Цвет	Прозрачность	Вкус	Аромат	Итог
Кофе	4,5	4	4,1	3,9	4,1
Чай	4,9	4,5	4,6	4,8	4,7

Дегустационная оценка представленных образцов показала, что комбуча на основе кофе хоть и несколько уступает по запаху классической, но явно вызывает определенный интерес ввиду необычности и оригинальности данного продукта.

Главной претензией к кофейному чайному грибу был специфический запах. В связи с чем в дальнейших экспериментах с кофейной комбучей целесообразно испробовать ряд специй, таких как корица, для придания напитку более привлекательного аромата.

Однако основной вывод, который можно сделать из проведенной работы, – это сама жизнеспособность идеи расширения ассортимента напитка «комбуча» и замены чайного сырья при создании технологии производства чайного гриба на альтернативные варианты, которые, в свою очередь, требуют дальнейших исследований.

Помимо прочего было подмечено, что весьма небольшое количество респондентов ранее пробовало чайный гриб. При этом подавляющее большинство дегустаторов положительно отозвалось о вкусовых качествах данного продукта и заметило, что чайный гриб имел бы успех, пояись он в широком доступе в розничной торговле. Все это вселяет сдержанный оптимизм касательно дальнейших работ, связанных с чайным грибом.

### **Библиографический список**

1. **Алиева, Е. В.** Антибактериальный потенциал и перспективы использования чайного гриба / Е. В. Алиева, К. М. Болтачева, Л. Д. Тим-

ченко // Ульяновский медикобиологический журнал. – 2018. – № 4. – С. 166–171.

2. **Гарбузов, Г. М.** Чайный гриб и лечебные грибные закваски / Г. М. Гарбузов. – СПб. : Питер, – 2006. – 96 с.

3. **Веревкина, М. Н.** Содержание минеральных элементов и соединений в культуральной жидкости и теле «чайного гриба» // Актуальные вопросы микробиологии и биотехнологии XXI века и инновационные пути их решения / М. Н. Веревкина / Научно-практическая конференция к 100-летию СГАУ им. Н. И. Вавилова, – 2012. – С. 13.

4. **Неумывакин И. П.** Чайный гриб – природный целитель. Мифы и реальность / И. П. Неумывакин. – СПб. : Издательство «ДИЛЯ», – 2007. – 160 с.