

## ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА НАСТОЕК НА ФРУКТОВЫХ ЧАЯХ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ ДЛЯ КОКТЕЙЛЕЙ

*Борисов Дмитрий Геннадьевич, студент 2 курса магистратуры технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева*

*Борисова Анна Геннадьевна, студентка 2 бакалавриата технологического института ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева*

*Научный руководитель – Сычев Роман Витальевич, доцент кафедры технологии хранения и переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева*

*Аннотация.* В работе представлены результаты исследований по приготовлению алкогольной основы на фруктовых чаях для приготовления коктейлей.

*Ключевые слова:* чайное сырье, горькая настойка, фрукты, органолептический анализ.

Настойки горькие это алкогольные напитки главным преимуществом которых является большое разнообразие вкусов и ароматов. Это достигается благодаря эфиромасличным компонентам. Благодаря им вкусу придается горечь, терпкость и жгучесть [2]. Помимо растительного сырья можно добавить плодово-ягодное сырье [1]. Крепость напитка варьируется от 30 до 60 %.

За основу сырья был взят черный и зеленый чай с добавлением фруктов и ягод. Чайное сырье не так популярно среди населения. В настоящее время благодаря доступности сырья можно разнообразить готовый продукт большим количеством вариантов.

В качестве объектов были взяты чаи черные и зеленые с такими фруктово-ягодными добавками как яблоки, ананас, вишня, малина и виноград.

Процесс приготовления осуществлялся по следующему рецепту: Проверка сырья; заливка 40 % раствором спирта; Выдержка 10 дней с периодическим перемешиванием; Фильтрация и розлив в стеклянную тару.

Непосредственно в первые минуты после закладки сырья наблюдалось окрашивание спирта. При дальнейшем выдерживании интенсивность окраски возрастала. На 10-е сутки окраска продукта стабилизировалась и до окончания настаивания не изменялась [3].

Оценка проводилась по 5 бальной шкале с описанием органолептических характеристик. За оценку были взяты такие параметры как Цвет, Прозрачность, Вкус и Аромат.

Результаты органолептического анализа чайных настоек представлены в таблице 1.

**Таблица 1 – Органолептическая оценка чайных настоек**

Наименование образца	Цвет	Прозрачность	Вкус	Аромат	Итог
Зеленый фруктовый	4,52	4,88	4,36	4,68	4,65
Черный фруктовый	4,34	4,30	4,45	4,54	4,40

Аромат напитка из черного чая ярко выражен и характеризуется фруктовыми нотками яблока, абрикоса и вишни. Вкус в меру терпкий с фруктовым послевкусием. Цвет варьируется от светло-коричневого до почти черного непрозрачного. Напиток из зеленого чая обладал более ярко выраженными вкусом и ароматом по сравнению с образцами на основе черного фруктового чая.

На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что данное сырье может быть использовано при изготовлении алкогольных основ для коктейлей.

### **Библиографический список**

1. **Пискунова, Н. А.** Консервирование овощей, плодов и ягод / Н. А. Пискунова, С. А. Масловский, Л. Э. Гунар – М. : Изд-во РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, – 2016. – 66 с.

2. **Поздняковский, В. М.** Экспертиза напитков. Качество и безопасность / В. М. Поздняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермякова; под общ. ред. В. М. Поздняковского // Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, – 2007. – 407 с.

3. **Румянцева, Е. С.** Органолептическая оценка горьких настоек, произведенных из разных сортов мяты перечной / Е. С. Румянцева, М. В. Нестеренко, А. Э. Китова [и др.] // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – 2017. – № 2-3. – С. 101–104.