

## ЧАЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯКОТИ ПЛОДОВ ТЫКВЫ

*Дорожкина Алена Александровна, магистр 2 курса, технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева*

*Никончук Анастасия Андреевна студент 4 курса, технологического института, ФГБОУ ВО РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева*

*Научные руководители – Пискунова Наталья Анатольевна, к.с.-х.н., доцент кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции,*

*Осмоловский Павел Дмитриевич – старший преподаватель кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции;*

***Аннотация.** Разработаны элементы технологии получения растительной добавки из мякоти плодов тыквы мускатной Ц20хТ7 и Ц20, позволяющие в полной мере реализовать потенциальные возможности культуры при формировании качественных характеристик чайной продукции. Определены оптимальные сочетания тыквы с видами классического чая.*

***Ключевые слова:** чай с добавками, чайная продукция, черный чай, зеленый чай, растительное сырье, тыква.*

Классический чай был и остается одним из наиболее востребованных современными потребителями пищевкусных продуктов [1], на основе которого создается широкий ассортимент продукции, купажируемой и расфасовываемой на территории России перед реализацией в торговой сети. Здесь следует выделить чай с растительными добавками, позволяющими моделировать и создавать оригинальные по вкусовым и ароматическим свойствам композиции с привлекательными цветовыми характеристиками [2]. При создании таких композиций все большее внимание уделяется местному растительному сырью и продуктам его переработки (сухофрукты, цедра и др.) [3], производимым на территории Российской Федерации, что особенно актуально в настоящее время при расширении программы импортозамещения.

В связи с этим особого внимания заслуживает изучение хорошо всем известных овощных культур в качестве компонентов при производстве продуктов, традиционно изготавливаемых с применением плодово-ягодного сырья. Достижения сотрудников Селекционной станции имени Н. Н. Тимофеева в области создания сортов тыквы мускатной, богатой, в том числе, сахарами и каротиноидами, создали хорошие предпосылки для использования мякоти плодов этой культуры при разработке растительной

добавки для изготовления чайной продукции. Изучению этого вопроса и была посвящена наша работа.

В ходе проведения исследований изучались свойства плодов сортообразцов тыквы мускатной Ц20, Ц20хГ7 и разрабатывались элементы технологии получения растительной добавки, позволяющей в полной мере реализовать потенциальные возможности культуры при формировании качественных характеристик чайной продукции.

Результатом выполненной работы стали купажи чайной продукции высокого качества, по своим характеристикам и свойствам способные заменить потребляемые в большом объеме чаи с добавлением кусочков ананаса.

Оптимальные размеры у растительной добавки, изготовленной из мякоти плодов изученных сортообразцов тыквы мускатной, наблюдались при нарезке на кубики с размером граней 0,5 (Ц20) и 1,0 см (Ц20хГ7) при подготовке сырья к проведению процесса осмотической дегидратации в 50 %-ом растворе сахарозы. После конвективной сушки, завершившей процесс изготовления растительной добавки, была получена привлекательная по внешнему виду продукция ярко желтого (Ц20хГ7) и оранжевого (Ц20) цветов, напрямую коррелирующая с первоначальной окраской мякоти плодов изученных сортообразцов и связанная с высоким содержанием в них каротиноидов. Сладкий вкус дегидратированных и высушенных кусочков мякоти плодов тыквы, обусловленный в том числе и высоким содержанием нативных сахаров, дополнялся в различной степени выраженным послевкусием и оригинальными оттенками, различавшимися в зависимости от варианта исследований.

Органолептическая оценка настоев чая с добавлением мякоти плодов изученных сортообразцов тыквы мускатной показала, что у композиций, созданных на основе классического черного и зеленого чая, аромат сильно различался и был неповторимым для каждого из вариантов. Тыквенный аромат присутствовал в композиции классического черного чая с плодами сортообразца Ц20. Легкие ноты и оттенки фруктов чувствовались в композиции классического зеленого чая с плодами сортообразца Ц20хГ7. Наиболее ярко гармоничный тыквенный аромат, присущий мякоти плодов тыквы мускатной, проявлялся в композициях классического чая с плодами Ц20, а добавление плодов Ц20хГ7 обуславливало аромат настоя в зависимости от вида классического чая.

Весьма приятный вкус настоя, несмотря на присутствие легкой горечи в варианте с классическим зеленым чаем и ярко выраженный сладкий вкус в варианте с классическим черным чаем, был при добавлении мякоти плодов Ц20хГ7. Растительная добавка из мякоти плодов Ц20 в сочетании с классическим зеленым чаем способствовала формированию мягкого приятного обволакивающего вкуса. В тоже время следует отметить, что соче-

тание мякоти плодов Ц20 в сочетании с классическим черным чаем дало травянистый вкус настоя.

Таким образом, использование мякоти плодов полученных на Селекционной станции имени Н.Н. Тимофеева сортов тыквы мускатной в сочетании с представленной технологией дает возможность получать продукцию, сопоставимую по органолептическим характеристикам с продуктами, получаемыми из плодово-ягодного сырья.

При более универсальной пригодности мякоти плодов сортообразца тыквы мускатной Ц20хТ7 для изготовления композиций с классическим чаем, предпочтение следует отдавать купажам с черным чаем. Мякоть плодов сортообразца тыквы мускатной Ц20 целесообразно использовать в сочетании с классическим зеленым чаем.

### **Библиографический список**

1. **Коржнев, Е. Н.** Методы оценки качества чайного сырья и готовой продукции / Е. Н. Коржнев, М. Б. Мойсеяк, Н. Н. Котова, Д. Г. Титков // Пиво и напитки. – 2013. – № 4. – С. 56–60.

2. **Чугунова, О. В.** Применение плодово-ягодного сырья в рецептурах горячих напитков / О.В. Чугунова, Д.В. Гращенко, А.В. Вяткин // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2020. – № 4(46). – С. 39–52.

3. **Ефремова, Ю. Е.** Органолептические показатели некоторых чайных композиций функциональной направленности из фруктов, фруктовых листьев и трав / Ю. Е. Ефремова, В. Ф. Винницкая // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2016. – № 4(12). – С. 65–70.