

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ НАПИТКИ – ИСТОЧНИК БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ СОЕДИНЕНИЙ

Функциональные безалкогольные напитки – напитки, дополнительно обогащённые функциональными ингредиентами (витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами, пробиотиками, отдельными аминокислотами, жирными кислотами, фосфолипидами) натурального сырья и биологически активными добавками.

Использование настоев и экстрактов растительного сырья, богатого биологически активными веществами, оказывает различное и многостороннее действие на организм человека. Кроме этого использование настоев пряно-ароматического и лекарственного сырья для производства напитков имеет ряд преимуществ:

- сложный химический состав растительного сырья и его благотворное влияние на организм человека способствуют созданию напитков с целевым назначением (тонизирующие, ароматные, спецназначения, профилактические, антистрессовые и т.д.);

- присутствие в экстрактах природных консервантов: карбоновых, оксикарбоновых кислот, флавоноидов, витаминов, эфирных масел, антоцианов и др. позволяет повысить биологическую стойкость напитков при хранении;

- специфичность вкусов экстрактов, составляющих основу напитков, позволяющих создать в них оригинальные вкусовые тона, а присутствующие красящие вещества могут создать в напитках светло-золотистые тона без введения в них традиционного пищевого красителя – колера;

- использование в составе безалкогольных напитков настоев и экстрактов из растительного сырья позволяет создавать напитки с пониженным содержанием сахара при сохранении в них кисло-сладкого вкуса.

В качестве компонентов для разработки новых функциональных напитков были выбраны ягоды годжи, алоэвера, соя.

Ягоды годжи – удивительный диетический продукт, стремительно набирающий популярность у диетологов, спортсменов и сторонников здорового питания. Благодаря высокому содержанию витамина С, они являются сильным антиоксидантом, замедляющим возрастное изменение тканей, кожи и органов.

Алоэ – уникальное растение. По количеству содержащихся в нем активных биологических веществ (примерно 250) оно не имеет себе равных среди представителей флоры. В его составе: сложные эфиры, эфирные масла, простые органические кислоты (яблочная, лимонная, коричная, янтарная и др.), фитонциды, флавоноиды, дубильные вещества, смолы, витамины (А, В1, В2, В3, В6, В9, С, Е), бета-каротин, аминокислоты (в том числе глицин, глутаминовая и аспарагиновая кислоты, незаменимые аминокислоты), полисахариды (глюкоманнаны и ацеманнан), моносахариды (глюкоза и фруктоза), антрагликозиды, антрахинон, аллантоин, микроэлементы – селен, кальций, калий, магний, железо, марганец, фосфор, цинк, медь и другие, алкалоиды, в том числе алоины.

Основным компонентом сои является белок. В зернах растения содержатся пальмитиновая, линолевая, линоленовая и олеиновые кислоты, фосфолипиды. Соя содержит значительное количество макро и микроэлементов: калий, кальций, фосфор, сера, железо, бор, магний, марганец, йод и прочие. Витаминный состав сои тоже широк: фолиевая кислота, бета-каротин, пиридоксин, тиамин, пантотеновая кислота, биотин, рибофлавин, витамины группы Е и РР.

На основе выбранных компонентов будут проведены исследования по разработке новых функциональных напитков.