

# А ЧТО ПОД КРЫШЕЧКОЙ?

## Компетентно о напитках

Что может быть лучше в жаркий летний денек, чем глоток приятного на вкус освежающего напитка! Благо, что с выбором у нас сегодня проблем нет. Хочешь кваса — пожалуйста. Предпочитаешь пиво — сколько угодно. Не можешь жить без газировки — любой каприз.

На чем же остановить свой выбор, чтобы одновременно можно было и жажду утолить, и пользу для организма получить? Вот что думают по этому поводу сотрудники кафедры технологии пищевых производств Могилевского государственного университета продовольствия доценты Татьяна ТАНАНАЙКО и Елена ЦЕД.

### Начнем с ПИВА.

Во-первых, бутылка, в которой содержится янтарный напиток, непременно должна быть темной, лучше коричневатого оттенка: солнечный свет провоцирует изменения в химическом составе пива и придает напитку неприятный привкус сероводорода. Лучшая упаковка для пива — стекло или металл. Что касается пластика, то будьте внимательны, особенно если пиво долго в нем хранится.

Если бутылка стеклянная, убедитесь, что пиво прозрачное на свет, без каких-либо посторонних примесей.

В последнее время пивовары иногда в качестве зерновых добавок к пиву используют рис (например, украинское пиво "Оболонь"), кукурузу. Это, конечно, все полезно. Но классическая культура — ячмень — все же незаменима. Недаром Чехия, Германия, да и многие другие западные страны стараются не изменять традициям и производят пиво из 100%-го ячменного солода.

Специалисты попытались оценить качество пива, реализуемого в торговой сети Могилева, с научной точки зрения, и вот что у них получилось (см. табл.).



Что касается любимой дамами и детьми **ГАЗИРОВКИ**, то ничего полезного она, увы, не дает. Сахарный сироп, синтетический ароматизатор, лимонная кислота, CO<sub>2</sub> — и продукт готов.

Раньше газированные "Дюшесы" и "Лимонады" в основном выпускались на натуральных соках и

их срок хранения не превышал 7 суток. Последние разработки позволили увеличить "стойкость" таких напитков за счет введения в них сорбиновой или аскорбиновой кислот, бензоата натрия. Но даже со всеми этими добавками газированные сокиосодержащие напитки могут храниться не более 10—14 дней. В Могилевском университете продовольствия ведутся работы по совершенствованию не только фруктовых сокиосодержащих напитков, но и овощных — с применением свеклы, квашеной капусты, петрушки... В комбинации, например, с яблочным или клюквенным соком их вкус получается, по словам Татьяны Тананайко, изумительный. На кафедре технологии пищевых производств университета также мечтают внедрить в производство напитки с использованием лечебных растений — элеутерококка, женьшеня. Их эфирный вкус и аромат тоже перебивается фруктовыми соками.

Но для многих производителей все эти соки и экстракты — лишняя возня. Их особо не волнует предостережение специалистов о том, что многие искусственные красители, ароматизаторы, стабилизаторы воспринимаются человеческим организмом как токсины. Чтобы люди от "химии" не отказывались, пищевики идут на хитрость, указывая, что при изготовлении использовались ингредиенты, идентичные натуральным. Но ведь формула вещества, полученного химическим путем, и природного одинакова, разница — в пользе для здоровья.

### ЗАПОМНИТЕ:

— если вы откупорили шипучий продукт, а он "не играет", отставьте его в сторону и не пейте;

— если в состав питья входят ароматизаторы и красители, то лучше такую воду детям и больным людям не предлагать;

— не покупайте просроченные напитки и те, которые реализуются под солнечными лучами да еще при температуре выше +18° С;

— по возможности приобретайте воду не на рынке и в сомнительных палатках-однодневках, а в хороших фирменных магазинах, отвечающих за качество товаров и имеющих дело с солидными поставщиками. Это, конечно, дороже, но, как говорится, скупой всегда платит дважды. Не лишним также будет вспомнить, что газировка практически не утоляет жажду.

Нелли ЗИГУЛЯ.

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ ПИВА	Наименование показателей качества в баллах:					Оценка качества		
		прозрачность 1—3	цвет 1—4	аромат 1—4	вкус:				
					полнота вкуса 2—5	хмелевая горечь 1—5		пенообразование 1—4	
1.	Могилев "Жигулевское" 11% светлое, пастер., (бут. св.)	3	2 (изменен)	1	2	2 (изменена горечь)	2	12	неуд.
2.	Могилев "Земское" 11% светлое, пастер., (бут. св.)	3	2 (изменен)	1	1	1 (изменена горечь)	2	9	неуд.
3.	Гродно "Жигулевское любительское" 11% светлое, пастеризованное	3	3	3	3	4	4	20	хор.
4.	Новотроицк "Пит" 11% баночное, светлое	3	4	3 (слабый)	4	4	4	22	отл.
5.	Ростов-на-Дону "Балтика (3)" 12% бутылочное, светлое	3	4	4	5	5	4	25	отл.
6.	Псков "Поднянковское" 11% светлое, бутылочное	3	1 (сильно изм)	1 (не свойственный)	2	1 (изменена горечь)	1	9	неуд.
7.	Санкт-Петербург "Бочкарев" 12% баночное, светлое	3	4	4	5	5	4	25	отл.
8.	Калининград "Три медведя" 12% баночное, светлое	3	4	4	5	5	5	26	отл.
9.	Киев "Оболонь" 12% удлиненная бутылка, светлое	3	4	4	5	4 (изъянная горечь)	5	25	отл.
10.	Москва "Столичное" 12% баночное, светлое	3	4	4	5	4	3	23	отл.
11.	Санкт-Петербург "Бочкарев" 18% баночное, светлое	3	4	4	3 (примес. спирта)	3 (слабый)	3	20	хор.
12.	Новотроицк "Пит" 16% светлое	3	4	4	5	5	4	25	отл.
13.	Гродно "Отелло" 14% темное (бутылка светлая)	3	4	1 (не свойственный)	1	1 (солод, вкуса нет)	2	12	неуд.
14.	Могилев "Триумф" 15% темное	3	4	1 (искусствен)	1	1	2	12	неуд.