

## ЯКІСТЬ ЕМУЛЬСІЙНИХ ЛІКЕРІВ НА РОСЛИННОМУ МОЛОЦІ

**Холуєва Т.А., Кузьмін О.В., Нєміріч О.В., Омельченко М.С.**  
*Національний університет харчових технологій*

Вступ. «Рослинне молоко» характеризується підвищеним вмістом харчових волокон, поліфенольних сполук, органічних кислот, а також низькою калорійністю. Використання «рослинного молока» як основи для емульсійних лікерів дає можливість створювати напої з унікальними органолептичними властивостями [1, 2, 3].

*Мета дослідження* – науково обґрунтувати вибір «рослинного молока» для поліпшення якості емульсійних лікерів.

Результати дослідження. Згідно з ДСТУ 4257:2021 та ДСТУ 3297-95 лікер емульсійний – це лікєро-горілочаний напій міцністю від 15 до 25 % з МК загального екстракту від 15 до 45 г/100 см<sup>3</sup>, виготовлений на основі цукрового сиропу, згущених харчових добавок з використанням напівфабрикатів рослинної або плодової сировини та інгредієнтів; МК кислот (у перерахунку на лимонну кислоту) від 0 до 0,2 г/100 см<sup>3</sup>; непрозорий, що має вигляд однорідної гомогенної емульсії, без розшарувань. За органолептичними показниками емульсійні лікєри характеризуються зовнішнім виглядом – емульсійним; кольором – безбарвним або забарвленим; ароматом і смаком – гармонійним, злагодженим, солодким.

У результаті наших досліджень було розроблено емульсійні лікєри на основі «рослинного молока» та їх композиції: вівсяному, соєвому, рисовому.

Контрольний зразок (на основі коров'ячого молока) мав традиційний емульсійний зовнішній вигляд, світло-бежевий колір, рівномірний молочно-спиртовий аромат та солодкий смак. Водночас зразки на «рослинному молоці» вирізнялися більш виразним ароматом, природною гіркуватістю, щільнішою структурою й наявністю легкого трав'яного відтінку, що позитивно сприймалось дегустаторами. За органолептичними показниками найбільш високі оцінки отримали емульсійні лікєри на основі соєво-вівсяного молока – за смакову збалансованість, насичений аромат, післясмак, а також текстуру.

Порівняльний аналіз із контрольним зразком показав, що емульсійні лікери на «рослинному молоці» мали меншу калорійність, проте більш виражений смаковий профіль, завдяки поєднанню рослинних компонентів.

Висновки. Використання «рослинного молока» як основи для емульсійних лікерів дозволяє створювати якісні напої зниженої калорійності, збагачені харчовими волокнами та природними смако-ароматичними компонентами. Це відкриває нові можливості для виробництва емульсійних лікерів у закладах ресторанного господарства, орієнтованих на споживачів, що дотримуються принципів здорового харчування або мають дієтичні обмеження.

### **Список використаних джерел**

1. Бондар Т.Л. Тенденції сучасного ринку лікери-горілчаної продукції. *Економіка та управління національним господарством*. 2018. Реж. дост.: [http://www.economyandsociety.in.ua/journal/18\\_ukr/15.pdf](http://www.economyandsociety.in.ua/journal/18_ukr/15.pdf)
2. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: Підручник. 4-е вид, переробл. і доп. К.: Лібра, 2007. 600с.
3. Субочев О.С., Киян Є.В. Ринок алкогольної продукції. *Рейтинг*. 2019. 17.



MIĘDZYNARODOWA AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH  
W ŁOMŻY



Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Національна академія аграрних наук України  
Інститут сільського господарства Полісся НААН України  
Інститут продовольчих ресурсів НААН України  
Інститут садівництва НААН України  
Актюбінський регіональний державний університет ім. К.Жубанова  
RAGT Semences  
Lulea University of Technology  
Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф  
International Academy of Applied Sciences in Lomza

**Матеріали МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ  
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА, ЛОГІСТИКИ ТА  
ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА»**

*присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого,  
основоположника кафедри технології зберігання, переробки та  
стандартизації продукції рослинництва,  
завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр.,  
доктора сільськогосподарських наук, професора  
**ЛЕСИКА БОРИСА ВАСИЛЬОВИЧА**  
2-3 червня 2025 року*

**Київ - 2025**

## Наукове видання

Матеріали доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології виробництва, логістики та переробки продукції рослинництва» присвяченої 110-річчю від дня народження видатного вченого, основоположника кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва, завідувача кафедри з 1968 по 1987 рр., доктора сільськогосподарських наук, професора Лесика Бориса Васильовича, 2-3 червня 2025р./ Редкол.: Подпрятів Г.І. (відп. ред.) та ін. Київ, 2025. 260 с.

Матеріали доповідей подані в авторській редакції учасників конференції

Відповідальний редактор: Г.І. Подпрятів

Технічне редагування, комп'ютерна верстка: В.І.Войцехівський

### **Адреса установи:**

Національний університет біоресурсів і природокористування України  
(НУБіП України)

вул. Героїв оборони, 15, м. Київ

03041, Україна

<https://nubip.edu.ua>

Агробіологічний факультет: <https://nubip.edu.ua/structure/abf>

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції  
рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика:

<https://nubip.edu.ua/node/1106>

<https://nubip.edu.ua/node/25814>