

Что же входит в состав сиропов?

---

# Сухой экстракт солодки

Растительное сырье для производства экстракта: корни Солодки голой и Солодки уральской, семейство Бобовых (Fabaceae)



Органолептические характеристики экстракта:

-аморфный порошок от коричневатого-желтого до коричневого цвета со слабым своеобразным запахом. При взбалтывании с водой образует коллоидный, сильно пенящийся раствор.

Фармакологические свойства экстракта:

- Отхаркивающие свойства солодки обусловлены глицерризином. Глицерризин в 50 раз слаще сахара, он и придает приторно-сладкий вкус корню солодки. Противовоспалительное свойство солодки обусловлено глицерризиновой кислотой. Средства на основе корня солодки снижают уровень холестерина, укрепляют иммунитет, корректируют эндокринную систему, тонизируют и действуют на человека как антидепрессант.

# Сухой экстракт чабреца

Растительное сырье для производства экстракта: трава Тимьяна ползучего, семейство Яснотковые (Lamiaceae).



Органолептические характеристики экстракта:

-аморфный порошок от коричневатого-желтого до коричневого цвета со специфическим запахом.

Фармакологические свойства экстракта:

-экстракт травы чабреца оказывает отхаркивающее действие, увеличивает количество секреторного отделяемого слизистых оболочек верхних дыхательных путей, способствует разжижению мокроты и ускорению ее эвакуации.

# Сорбит

На рынке сырьевых товаров пищевого качества сорбит представлен в виде 70% водного раствора или как белый порошкообразный (кристаллический) продукт.

Это широко известный заменитель сахара, подсластитель.

Сорбит - вещество, встречающееся в природе. Натуральный сорбит присутствует в морских водорослях, плодах рябины, сливы, яблони, черешни и других крахмалосодержащих плодах.

Особенно много его содержится в косточковых плодах и сухофруктах.

*В сиропе выступает в качестве сахарозаменителя.*

# Глицерин

Пищевой глицерин представляет собой бесцветную, прозрачную, вязкую жидкость, со сладким вкусом, хорошо растворимую в воде и органических соединениях.

В пищевой промышленности глицерин известен как пищевая добавка — стабилизатор E422. Он помогает достичь необходимой консистенции продукта.

*В сиропе нужен для растворения экстракта растения и придания вязкости.*

## Лимонная кислота

Лимонная кислота представляет собой трёхосновную карбоновую кислоту.

Выглядит как мелкие белые кристаллы, вещество имеет хорошую растворимость в воде и этиловом спирте. Проявляет слабые свойства собственно кислоты.

Вкус чисто кислый, не вяжущий.

Участвует в обмене веществ в организме.

*В сиропе нужна для достижения необходимого рН и коррекции вкуса.*

## Натрия бензоат

Это пищевая добавка, относящаяся к группе консервантов. Она представляет собой натриевую соль бензойной кислоты.

*В сиропе нужна для защиты сиропа от нежелательной микрофлоры*



# Сахароза

белое кристаллическое вещество, более сладкое, чем глюкоза, хорошо растворимое в воде.

Температура плавления сахарозы  $160^{\circ}\text{C}$ . При застывании расплавленной сахарозы образуется аморфная прозрачная масса — карамель.

Сахароза является весьма распространённым в природе дисахаридом, она встречается во многих фруктах, плодах и ягодах. Особенно много ее содержится в сахарной свёкле (16-21%) и сахарном тростнике (до 20%), которые и используются для промышленного производства пищевого сахара.

*В сиропе выступает в качестве сиропобразующей субстанции*

# Ароматизатор пищевой

Ароматизаторы — вещества, которые используют для придания продуктам или изделиям определённых запахов, создания или улучшения аромата.

По происхождению вещества подразделяются на натуральные (природные), идентичные натуральным и искусственные (синтетические) ароматизаторы.

Условно их можно разделить на три группы:

- экстракты из растительных и животных тканей;
- эфирные масла растительного происхождения;
- химические соединения, полученные из природного сырья или синтетическим путем

# Что нужно знать о вкусе

Отмечены следующие закономерности при сочетании вкусов:

- **кислые вкусы в большей степени подавляются сладкими вкусами и в меньшей - солеными и горькими;**
- **солёный вкус подавляется некоторыми концентрациями сахарозы и кислоты лимонной, в тоже время определенные концентрации кислоты лимонной способны усилить его;**
- **горький вкус подавляется определенными концентрациями сахарозы, соли и кислоты лимонной. Однако сильно выраженный горький вкус трудно подавить даже с помощью высоких концентраций этих веществ;**

Сладкий вкус трудно корректировать

*Что подходит?*

- коррекция карамелью, ванильным ароматом, ароматом банана

При высоких концентрациях «сладости» используют *"Salt effect"* – улучшение вкуса малым добавлением хлорида натрия.