**ГЛОССАРИЙ**

**Для дисциплины «Технология безалкогольных и лечебных напитков»**

**Безалкогольные напитки** - подразумевает, что массовая доля спирта в них не должна превышать 0,3% масс.

**Природные минеральные воды** - официально признанные и зарегистрированные в соответствии с определенной процедурой природных минеральных вод из подземных и защищенных от загрязнений источников.

**Столовые воды** - продукция, производимая из различной воды, в том числе и питьевой с четко определенными добавками.

**Лечебные воды** - это воды воспринимаемые в качестве естественного лечебного средства. Лечебные воды с содержащимися в них минеральными веществами и микроэлементами должны соответствовать требованиям фармацевтического законодательства, в том числе и в том, что касается их высокого качества.

**Термы** - воды, температура которых более 20°С, также могут считаться лечебными. Лечебные воды могут считаться своего рода функциональными напитками.

**Освежающие напитки** - безалкогольные ароматизирующие напитки, изготавливаемые на основе воды.

**Фруктовые напитки** – напитки, изготовленные из фруктового сока, концентрата фруктового сока или фруктовой мякоти с добавлением или без добавления сахара и воды. Содержание фруктового сока в напитках в зависимости от используемых фруктов составляет от 6 до 30%, то есть оно ниже, чем содержание фруктового сока в нектарах, в состав которых входит примерно 50% фруктового сока. Возможно также смешивание различных видов фруктов.

**Лимонады** – напитки, содержащие природные экстракты фруктов и растений, причем в состав некоторых из них входит плодово-ягодный сок.

**Безалкогольные напитки на ароматической основе (браузы) –** напитки, в которых природные ингредиенты полностью или частично заменены на искусственные идентичные натуральным, например, на ароматические вещества или красители.

**Диетические освежающие напитки-** напитки, предназначенные для выполнения особых питательных функций, присутствие в них сахарозы, глюкозы не допускается, но при этом разрешается наличие в них заменителей сахара.

**Низкокалорийные напитки** - сокосодержащие напитки, лимонады и безалкогольные напитки на ароматизаторах, в которых сахар полностью или частично заменен на синтетический подсластитель.

 **Сокосодержащие напитки** - безалкогольные напитки, в состав которых входит до 50 % соков.

**Морсы** — безалкогольные напитки, полученные в промышленных условиях путем смешивания плодово-ягодного сока или смеси плодово-ягодных соков, или одноименных экстрактов со вкусоароматическими компонентами (углеводсодержащими добавками, органическими кислотами, натуральными красителями, ароматизаторами), имеющие объем плодово-ягодных соков в напитке не менее 10%, из которых сока, одноименного с наименованием напитка, не менее половины.

**Напитки на пряно-ароматическом сырье** - безалкогольные напитки, содержащие экстракты, концентрированные основы или концентраты, полученные с использованием пряно-ароматического растительного сырья.

**Напитки на ароматизаторах** производят с применением ароматических веществ или композиций (эссенций, эфирных масел, эмульсий, основ и др.).

**Напитки брожения** (в т. ч. квас) - безалкогольные напитки, полученные путем незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла из зернового, овощного или плодово-ягодного сырья.

**Квас** — напиток, содержащий не более 1,5% об. спирта, приготовленный путем незавершенного спиртового и молочнокислого брожения экстрактов (соков) из зернового, овощного, плодово-ягодного и другого растительного сырья и натуральных сахаросодержащих продуктов с последующим возможным добавлением натуральных или идентичных натуральным пищевкусовых добавок. В этом случае на этикетке декларируется «квас» с фантазийным названием.

**Напитки на зерновом сырье** — безалкогольный напиток, приготовленный на основе зернового сырья и продуктов его переработки с использованием пищевых вкусоароматических добавок, красителей и других компонентов.

**Напитки специального назначения** — безалкогольные напитки, предназначенные для определенных категорий потребителей (витаминизированные, низкокалорийные, тонизирующие, для спортсменов, для больных сахарным диабетом, для детского питания, для горячих цехов и др.). В низкокалорийных напитках должно быть не более 5 % углеводов, а в напитках для больных сахарным диабетом сахар должен быть полностью заменен на сахарозаменители и подсластители.

**Искусственно минерализованные воды** — питьевая вода с добавлением неорганических солей.

**Заменители сахара** - вещества, обладающие степенью сладости, близкой к сладости сахара (глюкоза, фруктоза и др.).

**Сахар-рафинад** — дополнительно очищенный сахар-песок в виде кусков (литой или прессованный) или кристаллов (рафинированный сахар-песок).

**Жидкий сахар** — раствор сахара-песка в воде.

**Глюкозно-фруктозный сироп (ГФС)** - сиропообразная жидкость светло-желтого цвета, без постороннего запаха, получают из кукурузного крахмала путем гидролиза ферментными препаратами, содержащими а-амилазу и глюкоамилазу, при этом накапливается глюкоза.

**Натуральные эссенции -** получают методом дистилляции или экстракции из природного ароматического сырья (по типу ароматных спиртов для ликероводочной промышленности).

**Настои** - получают путем экстрагирования водно-спиртовым раствором натурального сырья.

**Эмульгаторы -** вещества липидной природы, образующие в растворе однородные дисперсии из двух несмешиваюшихся жидкостей, например липид и вода.

**Стабилизаторы** – вещества, стабилизирующие системы из несмешивающихся жидкостей.

**Мезга** – масса, получаемая при дроблении плодово-ягодного сырья, содержащая частицы мякоти, косточек, кожицы.

**Осветление сока** - освобождение сока от взвесей и большей части коллоидных веществ.

**Сепарирование** - отделение взвесей под действием центробежной силы, развивающейся внутри вращающегося барабана, во много раз превышающей силу тяжести.

**Флотация** — один из методов механического осветления. Твердые частицы удаляются в виде пены, которая образуется с помощью пузырьков газа. Биохимические способы осветления сока - основаны на разрушении коллоидных веществ, вызывающих мутность сока (пектиновых веществ, крахмала, белков, полифенольных веществ).

**Физико-химические способы осветления сока** - использование термического воздействие на коллоиды и добавление осветляющих реагентов.

**Термическое воздействие** - мгновенный подогрев-охлаждение.

**Кизельзоль** — водный коллоидный раствор кремниевой кислоты мутно-молочного цвета.

**ПВПП** — полимерный материал, нерастворимый в воде, кислотах и большинстве органических растворителей.

**Бентонит** — природное минеральное вещество из класса глин вулканического происхождения. Это мелкая крупка с размером частиц не более 10 мм или порошок серовато-желтого цвета без запаха и вкуса. Имеет слоистую структуру, сильно набухает (набухаемость не менее 80 %).

**Фильтрование сока** – осветление сока, пропуская через пористый слой, который задерживает взвеси.

**Поверхностное фильтрование** - задерживаются взвешенные частицы, которые не проходят через самое узкое поперечное сечение капиллярных каналов фильтрующего слоя. Большая часть взвешенных частиц задерживается на входе сока в фильтрующий слой.

**Глубокое фильтрование** - процесс оседания частиц, которые проходят в фильтрующий слой внутри капиллярных каналов и закупоривают проход.

**Адсорбционное фильтрование** - взвешенные частицы задерживаются в капиллярах благодаря электростатическим силам, образующимся при течении жидкости на стенках капилляра, хотя диаметр капилляра больше диаметра частицы.

**Асбест** — минерал после специальной очистки, главная его составная часть — силикат магния с тонкими параллельными волокнами.

**Целлюлоза** — получают из буковой или сосновой древесины.

**Перлит** — готовится из вулканической породы (силиката алюминия) путем размола с последующим нагреванием. Объем при обработке увеличивается более чем в 20 раз.

**Диатомит** — остатки панцирей и тел разных форм одноклеточных диатомовых кремниевых водорослей. Степень чистоты, цвет, форма и осветляющий эффект зависят от происхождения и обработки.

**Микрофильтрация** — процесс отделения взвешенных частиц, частей клеток с размером 0,1...20 мкм от жидкой или газообразной среды путем пропускания через мембраны с размером пор 0,02...0,8мкм.

**Ультрафильтрация** - процесс разделения жидкой среды на высоко-, средне- и низкомолекулярные соединения с помощью мембран с размерами пор 0,002...0,2 мкм, которые пропускают низкомолекулярные соединения и задерживают высокомолекулярные.

**Пропускная способность мембран** — количество фильтрата, прошедшего за единицу времени через единицу площади рабочей поверхности мембраны .

**Избирательность мембран** - разделяющая способность мембран. Выражается в процентном отношении концентрации вещества в растворе по обе стороны мембраны. Селективность мембран чаще всего определяют по растворам хлорида натрия и сахара.

**Концентрированные соки** - являются наиболее перспективным видом плодово-ягодных полуфабрикатов, получают путем удаления большей части влаги выпариванием, вымораживанием или обратным осмосом.

**Обратный осмос** - основан на отделении воды из соков через полупроницаемые мембраны, размер пор которых соизмерим с размером молекул воды.

**Молекулярная диффузия** - выравнивание концентраций веществ в экстраги­руемом сырье и растворителе вследствие хаотического движения час­тиц вещества.

**Концентраты для безалкогольных напитков** - состоят из 2-х частей: ароматической и экстрактивной.

**Концентрированные основы** - состоят из ароматических и экстрактивных веществ, содержание спирта в них 18...20%. \

**Композиции** - состоят из ароматических и экс­трактивных веществ, а также других компонентов напитков — кисло­т, красителей, иногда сахара.

**Ароматические эмульсии** - производят на основе эфирных масел, иногда с добавлением растительных масел, не растворимы в воде.

**Белый сахарный сироп** - концентрированный раствор сахара, получаемый холодным или горячим способом.

**Колер** — натуральный краситель, получаемый путем нагревания сахара до температуры 180-200 °С.

**Купажный сироп** - получают смешиванием всех компонентов напитка, за исключением воды.

**Обезжелезивание** проводится путем фильтрования воды через песочные фильтры с модифицированным или немодифицированным кварцевым песком, вода подается сверху и отводится из нижней части аппарата через коллекторную систему.

**Электродиализный способ умягчения воды** — обессоливание воды за счет разделения положительных и отрицательных ионов с помощью ионитовых мембран.

**Сатурация** - процесс насыщения воды диоксидом углерода называется

**Стойкость напитков** – это продолжительность их хранения в сутках до появления помутнений или изменения физико-химических или органолептических показателей, характеризуемых как несоответствие нормативным документам.

**Биологические помутнения напитков** – помутнения, вызванные развитием микроорганизмов, являются наиболее частой причиной нарушения их стойкости.

**Небиологические или коллоидные помутнения** - возникают при нарушении коллоидной системы напитка в результате химических реакций между отдельными веществами напитков, с материалом оборудования, при воздействии внешних факторов, в результате окислительных процессов.

**Нешипучие сухие смеси напитков** - готовят на основе сахара, органических кислот, с добавлением плодово-ягодных экстрактов, концентрированных соков, ароматических веществ, красителей и других компонентов, большинство их обогащаются витаминами, минеральными солями.

**Шипучие сухие смеси для напитков** – готовят из сахара, кислот, бикарбоната натрия (питьевая сода), эссенций, красителей.

**Пастообразные концентраты напитков** - получают на основе концентрированных гомогенизированных соков с мякотью.

**Витаминизация (восстановление)** - дополнительное внесение витамина в те или иные продукты, изначально не содержащие его в естественных условиях, а восстановление предполагало добавление витамина в продукт для восполнения его потерь в процессе технологической переработки.

**Обогащение (фортификаця)** - внесение в продукты различных биологически активных добавок, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, всех компонентов, которые должны присутствовать в полноценном рационе питания.

**Рекомендуемый полноценный рацион питания (РПРП)** - суточная потребность в микронутриентах, достаточная для большинства (97,5%) представителей конкретной группы (по возрасту, полу или другим показателям).

**Норма физиологических потребностей (НФП)** — объективная величина, определяемая природой.

**Рекомендуемое суточное потребление (РСП**) — норма, устанавливаемая на основании изучения физиологической потребности в различных веществах.

**Пищевая плотность рациона** — характеризует количество незаменимых пищевых веществ в 1000 ккал, потребленных с продуктами. Средняя энергетическая ценность суточного рациона составляет 2000...2500 ккал. Для повышения пищевой плотности необходимо использовать низкокалорийные продукты с высокой пищевой ценностью.

**Хемиопревенторы** - соединения, поступающие в организм с повседневными продуктами питания, способные оказывать профилактическое воздействие, препятствующее развитию самых различных заболеваний.

**Функциональное питание** - потребление продуктов естественного происхождения, которые оказывают позитивное, регулирующее воздействие на функции различных органов и систем организма.

**Ржаной солод** - основной полуфабрикат для производства, кваса, концентрата квасного сусла.

**Квасные хлебцы** - полуфабрикатов для получения квасного сусла, получаемый из смеси ржаной муки 25 %, ржаного солода 64,5 %, ячменного солода 10,5 %.

**Дежа** - передвижная полусферическая емкость для приготовления теста.

**Концентрат квасного сусла (ККС) -** продукт, полученный упариванием и термообработкой квасного сусла из ржаного солода, ржаной муки или других зернопродуктов.

**Бродильный чан** - аппарат с охлаждаю­щим змеевиком или рубашкой, в котором проводится брожение кваса

**Бродильно-купажный аппарат** - предназначен для проведения в нем сбраживания квасного сусла и купажирования кваса.