

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ЧАЙНОГО НАПИТКА КАРКАДЕ

Каркаде — это напиток, приготовленный из высушенных цветков розеллы (*Hibiscus sabdariffa* Ulbr.), растущей в Азии, некоторых частях Африки и Индии. В Египте он считается национальным напитком: местное название — «напиток фараонов». Нередко о каркаде можно услышать: красный, кислый чай или суданская роза.

Благодаря содержанию в лепестках каркаде флаваноидов, каротиноидов, витаминов С, Р, пектина и других веществ напиток обладает широким спектром полезных свойств: профилактика ломкости сосудов и атеросклероза, нормализация давления, улучшение мозгового кровообращения, нормализация менструального цикла, жаропонижающий, мочегонный, желчегонный и послабляющий эффект; антибактериальные и противовирусные свойства; выведение токсинов; профилактика глистных и онкологических заболеваний, восстановление сил после интенсивных физических нагрузок. Все это делает напиток популярным среди населения, учитывая современный тренд на здоровое питание.

Целью работы являлось изучение способов заваривания чайного напитка каркаде для максимального сохранения полезных свойств.

Был проанализирован ассортиментный перечень чайного напитка каркаде в торговых объектах г. Минска. В результате самый широкий ассортиментный перечень чайного напитка каркаде выявлен в ООО «Санта» (см. таблицу).

Ассортиментный перечень чайного напитка каркаде в магазинах г. Минска на дату 14.11.2023 г.

Магазин	Наименование чайного напитка каркаде
Хит	Curtis Summer Berries
ПерекрестОК	Dalai Very Berry, Curtis Summer Berries
Санта	Lovare Royal Dessert, Dalai Very Berry, Tess Flame

Напиток каркаде может подаваться в горячем и холодном видах. Температура воды при заваривании напитка может варьироваться от 85 до 100 °С.

Были проведены 3 контрольных заваривания для выявления оптимальных органолептических характеристик напитка и максимального сохранения витамина С и других функциональных веществ.

В первом случае использовали воду температурой 100 °С. Продолжительность настаивания составила 4 мин. При втором способе

заваривания брали воду температурой 85 °С. Время заваривания составило 7 мин. При третьем способе заваривания (холодный способ) лепестки заливали водой комнатной температуры и настаивали в течение 1 ч. Напиток, заваренный первыми двумя способами, может подаваться в горячем или холодном виде.

Пигменты, содержащиеся в каркаде, придают напитку насыщенный пурпурно-бордовый цвет. Благодаря высокому содержанию кислот соответствующий яркий и насыщенный оттенок сохраняется во всех случаях заваривания. Однако при температуре 100 °С разрушается витамин С. Польза антоцианов и биофлавоноидов многократно усиливается при совместном действии с витамином С.

Холодный способ заваривания позволяет сохранить максимальное количество витаминов, но требует более длительного времени заваривания и может употребляться только в холодном виде. Таким образом, наиболее полезными вариантами приготовления напитка являются второй и третий способы заваривания, позволяющие использовать данный продукт в программах здорового питания.