



Понятие "безалкогольный напиток" очень широкое. Жесткое ограничение в этом смысле только по содержанию алкоголя (спирта): никак не более 1,2%. Далее для полета фантазий производителя практически нет ограничений. Основой безалкогольных напитков является вода. Крупные заводы на своей территории имеют скважину, но даже такую воду обязательно фильтруют, умягчают и обеззараживают. Далее за счет различных добавок формируется цвет, запах и вкус напитка. Больше привлекают внимание потребителей напитки с натуральными составляющими: соком, экстрактом чая или лекарственных растений.

Особой популярностью у населения пользуются газированные напитки, хотя со временем эта тенденция может измениться в сторону "тихих" напитков. В зависимости от степени насыщения углекислым газом безалкогольные напитки могут быть негазированными, сильно-, средне- и слабогазированными. Их получают искусственным насыщением напитков углекислым газом в специальных установках – сатураторах. Слишком насыщать напитки CO<sub>2</sub> не стоит – они приобретут острый щиплющий привкус. Правильное насыщение воды углекислым газом делает напиток шипучим, придает ему искристость и приятный пикантный вкус. Низкокалорийными называют напитки, в которых сахар полностью заменен подсластителями. Для сохранности напитков в их состав вводят консерванты или пастеризуют.

### "Ситро" или "Лимонад"?

Напитки с названиями "Лимонад" и "Ситро" до сих пор остаются популярными. Между ними все-таки разница есть. Так, для приготовления напитка "Лимонад" используют сахар, лимонную кислоту, а также композицию, состоящую из лимонной настойки, яблочного сока и колера. Этот напиток обладает желтым цветом, освежающим вкусом и ароматом эфирных масел лимона. Налитый в стакан, он продолжительное время выделяет углекислый газ. Для приготовления же "Ситро" применяется сахар, лимонная кислота, мандариновая, апельсиновая и лимонная настойки. Напиток светло-желтого цвета, имеет освежающий вкус и своеобразный аромат смеси цитрусовых плодов. По крайней мере, так было ранее. Сейчас большинство производителей сами разрабатывают рецептуры для своих творений. Поэтому напитки с одним названием, но разных торговых марок порой отличаются на вкус очень сильно.

### ТЕСТИРОВАНИЕ

Одна из самых популярных позиций среди безалкогольных газированных напитков – это лимонад. Напитки с таким названием мы и решили протестировать: в тесте 7 марок лимонадов, все отечественного производства, все сильногазированные. Большинство заявлены как напитки на ароматизаторах, два – "Биола" и "Бриз" заявлены как сокодержательные (в составе обоих указан 1% концентрированного лимонного сока). Кроме того, лимонад марки "Бриз" заявлен как низкокалорийный, поскольку приготовлен не на сахаре, а на подсластителях – аспартаме и сахарине. У напитков оценили маркировку и упаковку, проверили в лаборатории и, конечно же, продегустировали.

### Маркировка и Упаковка

Начнем с более приятного: к упаковке лимонадов замечаний не было, все производители обозначили использованный материал. Основное же замечание к маркировке состояло в отсутствии кодов Е при пищевых добавках, а к таковым кроме консерванта бензоата натрия в составе лимонадов относятся лимонная и аскорбиновая кислота, да и сахарный колер имеет свой индекс. Отдельное замечание к маркировке напитка "Бон Буассон": информация нанесена на этикетке мелким шрифтом, к тому же белым на светло-салатовом фоне.

### Лабораторные исследования

В лаборатории напитки проверили в первую очередь на **наличие и количество консерванта**, ведь 6 из 7 заявили консервант бензоат натрия в составе. На этикетке же лимонада "Караван" присутствует надпись "без консервантов". И действительно, в лимонаде "Караван" консервант бензоат натрия не был обнаружен. В остальных напитках этот консервант был обнаружен, как и было обещано приведенным на этикетке составом. Что касается количества, то на превышении по бензоату натрия "не попался" ни один из лимонадов: его в напитках должно быть не более 150 мг/л. Именно бензоат натрия применяют для продления сроков хранения напитков не случайно. С одной стороны, это довольно дешевый консервант. С другой стороны, он эффективен против дрожжей и плесени, которые изо всех сил стараются поселиться в напитках содержащих сахар.

Еще один пункт проверки лимонадов – **поиск трех синтетических сахарозаменителей**: ацесульфам калия, аспартама и сахарина. На заменителях сахара работать дешевле, но такие продукты имеют ограничения. Из-за наличия ацесульфам калия продукцию не рекомендуют употреблять детям до 7 лет. Продукция, в которой присутствует аспартам, противопоказана людям с фенилкетонурией. В нашем тесте заменители сахара заявлены только в составе напитка "Бріз". Естественно, что в этом лимонаде два заявленных заменителя сахара – аспартам и сахарин были обнаружены (в пределах допустимой нормы для безалкогольных напитков).

Третий этап проверки лимонадов в лаборатории – **поиск [гидроксиметилфурфузола](#)**. Ранее этот показатель мы определяли в соках. Но для лимонадов этот показатель также актуален. Дело в том, что в составе лимонадов указан колер. Так называют жженный сахар, который получают путем нагревания увлажненного сахара и применяют в качестве натурального красителя. Его раствор в воде имеет темно-коричневый цвет и характерный приятный запах. Именно при получении колера есть риск образования значительного количества [гидроксиметилфурфузола](#). Норм по содержанию этого вещества в лимонадах нет, но есть европейские нормы для соков – не более 20мг/л. Приятно, что с проверкой и по этому показателю справились все лимонады: превышений лаборатория не зафиксировала. [Гидроксиметилфурфузол](#) негативно влияет на нервную систему, поэтому важно нормировать его содержание в пищевых продуктах. В Украине, к сожалению, [гидроксиметилфурфузол](#) нормируется только в меде.

### **Органолептическая оценка**

В ходе потребительской дегустации у лимонадов оценивали внешний вид, запах и вкус. Внешне лимонад должен представлять собой прозрачную жидкость без посторонних включений, цвет от светло до тёмно-жёлтого. Все протестированные напитки были прозрачными, более светлым цветом выделялся лимонад "Караван". Вкус лимонад должен иметь кисло-сладкий, сбалансированный, лимонный, т.е. характерный для данного продукта. И, конечно же, ничего постороннего неприятного ни во вкусе, ни в запахе ощущаться не должно. Именно кисло-сладкий сбалансированный вкус лимонадов "Росинка", "Оболонь" и "Караван" больше понравился пробандам. Пришелся по душе потребителям и запах этих образцов. Напиток "Биола" имел характерный для лимонада вкус и сладкий лимонный запах. У "Бон Буассон" недостаточно выраженным был аромат, а во вкусе чувствовался посторонний оттенок. Слабым не выраженным оказался запах лимонадов "Прем'єра" и "Бріз". У напитка "Бріз" невыраженным был и вкус. В целом плохих по вкусовым показателям лимонадов не оказалось, что радует.

#### **Цена и качество**



**По результатам тестирования общую оценку "отлично" получили лимонады марок "Росинка", "Оболонь" и "Караван".** Оценку "хорошо", что совпадает с оценкой по органолептике, получили напитки "Биола", "Бон Буассон" и "Прем'єра". Лимонад марки "Бріз" получил "удовлетворительно". Что касается цены, то самый дешевый образец в тесте – лимонад "Бріз", литр которого обойдется потребителям в 2,30грн. Пара самых дорогих лимонадов – "Росинка" и "Бон Буассон" (4,39грн и 4,35грн за 1л соответственно).