

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЯНОСТЕЙ В КАЧЕСТВЕ ВКУСОАРОМАТИЧЕСКОЙ ДОБАВКИ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ СНЮСА

Дон Т.А., аспирант

ГНУ Всероссийский научно-исследовательский институт табака,  
махорки и табачных изделий, г. Краснодар

*Некурительное изделие - снюс представляет собой смесь измельченного табака с различными веществами, каждое из которых выполняет заданную функцию. Использование в ингредиентном составе снюса вкусовых и ароматических композиций способствует стабилизации потребительских свойств, смягчает и облагораживает вкус табачного изделия, придает ему новые изысканные ощущения, позволяет создать яркий приятный аромат.*

Исследования, проводимые в лаборатории технологии производства табачных изделий, направлены на создание некурительного табачного изделия с высокими потребительскими свойствами повышенной безопасности. Одной из задач является выбор вкусоароматических добавок и установление их оптимального соотношения в ингредиентном составе снюса. Снюс – продукция орального потребления, в связи с чем, в качестве вкусоароматических добавок возможно использование только натуральных пищевых продуктов. К таким относятся пряности – корица и гвоздика.

Гвоздика – пряность из семейства Миртовых. Представляет собой высушенные цветочные почки тропического растения *Caryophyllus aromatica* L. Главной составляющей частью гвоздики является эфирное масло (15-26%), содержащее до 96% эвгенола. Также оно содержит гумулен, карифиллен, дубильные вещества, олеаноловую кислоту,



гвоздичное дерево – тропическое растение высотой до 20 метров, листья кожистые, небольшие, цветет два раза в год мелкими цветками с белыми или розоватыми лепестками и множеством тычинок. Цветки объединены в кисти. Плоды яйцевидные, содержат одно или два семечка. Чаще всего используют незрелые высушенные в целом виде бутоны. Цветоносы удаляют, а

бутоны высушивают. Они обладают сильным ароматом и жгучим горьковатым вкусом. Пряность широко используется в пищевой промышленности, ее добавляют в грог, пунш, глинтвейн, кофе, какао, сбитень. Слабρίζают гвоздикой сливовый, яблочный и брусничный соки. Пряность – гвоздика используется в медицине, парфюмерии и др.

Кори́ца или Кори́чник цейло́нский (лат. *Cinnamomum verum*) — вечно-зелёное дерево, вид рода Кори́чник (*Cinnamomum*) семейства Лавровые (*Lauraceae*). Корицей также называется и высушенная кора дерева, которая широко используется в качестве пряности. В продажу корица-пряность поступает иногда в виде свёрнутых в трубочку кусочков коры или в молотом виде.



Ветви цилиндрические, к верхушке трёхгранные. Листья овально-продолговатые, тупо или коротко заострённые, с 3—7 главными жилками. Плоды представляют собой фиолетовые ягоды диаметром 1 см с единственным семенем. Высококачественная корица изготавливается из очень тонкой мягкой коры светло-желтоватого или коричневого цвета, обладает приятным ароматом и необычно сладким, тёплым и приятным вкусом. Аромат и вкус корицы обусловлен ароматическим маслом, которое содержится в корице в количестве от 0,5 % до 1 %. Жгучий ароматный вкус и теплый характерный за-

пах корицы создает основной компонент, который составляет 90% эфирного масла. Корица - пряность применяется в кулинарии в качестве приправы или ароматической добавки, при приготовлении ряда десертов, шоколада, острых леденцов и ликёров. На Ближнем Востоке корицу используют в мясных блюдах, в Америке - добавляют к кашам или фруктам, особенно к яблокам. Корица имеет высокое антиоксидантное действие. Коричное эфирное масло также обладает антимикробными свойствами. Это свойство корицы используется при консервировании. Эфирное масло корицы иногда используют в духах.



При изготовлении снюса с добавками корицы и гвоздики использовали табачное сырье нейтрального вкуса для достижения совместимости вкуса и аромата конечного про-

дукта.

Органолептическая и дегустационная оценка некурительного изделия снюс, проводилась по методикам, разработанным в лаборатории технологии производства табачных изделий. Никотин определяли по ГОСТ 30038-93 «Определение никотина в некурительных табачных изделиях. Спектрофотометрический метод». Изготавливали образцы снюса по технологии, разработанной в лаборатории и включающей следующие этапы:

- подбор листьев табака по цвету, качеству, не поврежденных болезнями и вредителями, без запаха плесени и других посторонних запахов;
- удаление жилок;
- подсушка, измельчение;
- добавление измельченной пряности в количестве 10,20,30,50%;

– смешивание однородной массы с соевым раствором и выдержка при комнатной температуре;

– добавление регулятора кислотности – натрия углекислого  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ;

– пастеризация и добавление пропиленгликоля.

Результаты дегустационной оценки приведены в таблице.

Таблица

Дегустационная оценка некурительного табачного продукта-снюс с использованием пряности

№ п/п	Содержание Пряности, %	Содержание никотина, %	Аромат, балл	Вкус, балл	Общая оценка, балл
1	Контроль, 0	1,76	16	26	66
2	Корица 10	1,65	20	33	78
3	Корица 20	1,58	17	26	64
4	Корица 30	1,62	15	22	62
5	Корица 50	1,54	15	22	62
6	Гвоздика 10	1,60	22	34	76
7	Гвоздика 20	1,59	15	25	62
8	Гвоздика 30	1,58	14	24	59
9	Гвоздика 50	1,51	15	29	60

По результатам проведенной дегустационной оценки установлено, что использование пряности в ингредиентном составе снюса дает положительный эффект. Оптимальное содержание пряности в табачном изделии – 10%. При этом создается приятное сочетание табачного вкуса и мягкого, теплого аромата. Содержание пряности 20% и выше полностью забивает вкус и аромат табака, придавая снюсу чрезмерную жгучесть, а в случае использования гвоздики -и горечь.

#### Литература

1. Дон Т.А. Использование табачных отходов при изготовлении кальянных смесей и снюса //Тенденции и инновации современной науки: матер. IX Международной науч.-практ. конф. – Краснодар, 2013.

2. ГОСТ 8072-77. Табак-сырье ферментированное. Технические условия. - Введ.1978-01-07. – М.: Госстандарт СССР: Изд-во стандартов, 1977. – 15 с.

3. Миргородская А.Г., Антоненко И.Г., Лыгина Л.В., Герасина И.В., Алексеева Е.А. Бездымное табачное изделие – снюс. // Сборник научных трудов института Всероссийского научно-исследовательского института табака, махорки и табачных изделий, Краснодар, 2009. - №178. – С. 84-88.

4. Саломатин В.А., Филипчук О.Д., Миргородская А.Г., Шкидюк М.В. Основы моделирования многокомпонентных табачных изделий пониженной токсичности. // Принципы пищевой комбинаторики – основа моделирования

поликомпонентных пищевых продуктов: Матер. всероссийской научно-практ. конф. – Углич, 2010.

5. Wikipedia, свободная энциклопедия.

6. Дон Т.А. Разработка некурительных табачных изделий – снюса и насвая пониженной токсичности //Народное хозяйство. Вопросы инновационного развития. – 2012. - №5.