

РАЗРАБОТКА АВТОРСКОГО БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО КОКТЕЙЛЯ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА СОВРЕМЕННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ МИКСОЛОГИИ



Участник: А. В. Сомова
 Научный руководитель: Ю. В. Тёфанова
 ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»

Актуальность. Всё больше потребителей, ведущих здоровый образ жизни хотят получать от посещения баров сложные, многогранные вкусовые впечатления, не уступающие классическим коктейлям. Проблема заключается в том, что несмотря на растущий спрос, ассортимент безалкогольных коктейлей во многих предприятиях остается ограниченным и часто сводится к простым сокам или морсам.

Цель работы: разработка оригинального безалкогольного коктейля, соответствующего современным тенденциям миксологии, на основе анализа потребительских предпочтений и изучения баров г. Новосибирска.

Задачи

Изучить современные тенденции в мире безалкогольной миксологии

Провести анализ меню и методов приготовления коктейлей

Разработать и апробировать авторскую рецептуру коктейля

Дать сенсорную оценку коктейлю и сформулировать рекомендации

В ходе работы применялся комплекс методов исследования:

Теоретический анализ	Полевое исследование (наблюдение)	Социологический опрос	Экспериментальный метод
----------------------	-----------------------------------	-----------------------	-------------------------

Анализ потребительских предпочтений

Что для Вас наиболее важно в безалкогольном коктейле?



Какие вкусы Вы предпочитаете в безалкогольных коктейлях?



Какую максимальную цену Вы готовы заплатить за качественный авторский безалкогольный коктейль?



Разработан авторский безалкогольный коктейль



Коктейль «Сибирский рассвет»

— Состав и процесс приготовления —

Ингредиенты:

- Пюре облепихи – 30 г;
- Настой чая Матча – 50 мл;
- Сироп имбирный – 15 мл;
- Сок лимона – 10 мл;
- Белок перепелиного яйца – 5 шт;
- Тоник – 50 мл;
- Лёд
- Мята свежая – 3 г;
- Имбирь свежий – 5 г;

Процесс приготовления:

- 1 В бокал со льдом добавить пюре облепихи.
- 2 «Сухой шейк» (Dry Shake): В шейкер без льда поместить охлажденный настой матчи, имбирный сироп, лимонный сок и белок.
- 3 Интенсивно встряхивать в течение 15–20 секунд.
- 4 Открыть шейкер, добавить –150 г льда. Плотно закрыть и снова встряхивать энергично, но не интенсивно, в течение 10–15 секунд.
- 5 Двойным стрейнером процедить содержимое шейкера в бокал.
- 6 Аккуратно, по обратной стороне ложки, долить тоник до верха бокала, чтобы сохранить слоистость и текстуру.
- 7 Украсить коктейль веточкой свежей мяты и тонким ломтиком имбиря.



Вывод

Коктейль сочетает в себе ягодную кислотность, пряную сложность и освежающую текстуру, ассоциируясь с природой Сибири.

Ответ на запрос потребителей: Респонденты хотели сложный «взрослый» вкус. Поэтому в коктейле объединены три сильных вкуса: кислый (облепиха), терпкий (матча) и острый (имбирь). Натуральность была ключевым фактором. Ягодные и пряные ноты возглавили список предпочтений.

Воплощение современных трендов: · Wellness: Матча (антиоксидант) + облепиха (витамины) + имбирь (иммунитет).. · Техника: "Сухой шейк" - это профессиональный прием, Коктейль не просто вкусный, но и полезный который демонстрирует серьезный подход к безалкогольному направлению. Пена придает коктейлю визуальный объем и приятную, шелковистую текстуру, что является «тактильным» преимуществом. Облепиха - главный козырь, подчеркивающий региональную идентичность.

Анализ предприятий г. Новосибирск

Оценка раздела безалкогольные коктейли (по 5-балльной шкале)



Лишь 30% предприятий предлагают осознанную и качественную zero-proof программу. Это подтверждает актуальность исследования.

На форуме коктейль получил высокую оценку от экспертного жюри, состоящего из представителей ресторана «ДРУЗЬЯ»



Форум «СТУДЕНТЫ В НАУЧНОМ ПОИСКЕ-2025» в ГБПОУ НСО «Новосибирский технологический колледж питания»