



Безалкогольні напої

Характеристика та класифікація безалкогольних напоїв

Мінеральні води

Негазовані безалкогольні напої

Газовані безалкогольні напої.

Пакування, маркування, вимоги до якості, зберігання безалкогольних напоїв



Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Київ.Лібра.2007 р. с.283-295

Характеристика та класифікація безалкогольних напоїв. До групи безалкогольних напоїв входять напої різноманітної природи, складу, органолептичних властивостей і технологій одержання, які не містять етилового спирту та об'єднуються за призначенням – задовольняти спрагу й діяти освіжаюче. Освіжаючий ефект безалкогольних напоїв обумовлений наявністю вуглекислоти і органічних кислот, які утворюються в процесі виготовлення напоїв, або додаються спеціально.

Енергетичної цінності безалкогольним напоям надають цукри (глюкоза, фруктоза, сахароза та ін.), біологічної – мінеральні речовини, вітаміни, ферменти, ефірні олії, алкалоїди та інші речовини, що входять до складу сировини, утворюються під час виготовлення або внесені до рецептури спеціально. Деякі з напоїв мають лікувально-профілактичну цінність, наприклад, соки, екстрактивні напої з шипшини, пророслого зерна, настої лікарських трав тощо.

Безалкогольні напої ринку України класифікують за такими ознаками:

За зовнішнім виглядом:

- рідкі (прозорі й каламутні);
 - сухі концентрати напоїв у споживчій тарі (розсипні чи пресовані у таблетки)
- суміш подрібненого цукру, винної або лимонної кислот, харчової соди,

ароматизаторів, барвників;

Залежно від сировини:

- мінеральні води;
- соковмісні напої – напої з вмістом соку (3-50%);
- пряно-ароматичні напої на рослинній сировині: екстрактах, настоях, концентратах;
- напої на ароматизаторах – есенціях, ефірних оліях;
- напої на зерновій сировині – квас на житньому, ячмінному, кукурудзяному борошні.

За призначенням: напої спеціального призначення для певних категорій споживачів: спортсменів, дітей, для хворих на цукровий діабет; для споживачів з надмірною вагою – низькокалорійні, на заміниках цукру тощо.

За ступенем насиченості вуглекислим газом:

- сильногазовані (вміст діоксиду вуглецю до 0,4%);
- середньогазовані (0,3%);
- слабкогазовані (до 0,2%);
- негазовані.

Залежно від способу обробки продукту:

- не пастеризовані й пастеризовані;
- холодного, гарячого, асептичного розливів;
- з використанням консервантів і без них.

Мінеральні води

До мінеральних належать в основному води, які містять у розчиненому стані більше 1 г/дм³ мінеральних солей або не менше 0,25 г/л газоподібних продуктів. У балансі споживання переважають природні мінеральні води, хоча можна готувати і штучні розчиненням у питній воді відповідних мінеральних солей.

Природні мінеральні води — це підземний водний розчин фізіологічно активних солей і деяких газів (вуглекислоти, сірководню та ін.).

Залежно від мінералізації, наявності специфічних біологічно активних компонентів і застосування мінеральні води поділяють на природні столові, лікувально-столові і лікувально-столові змішаного типу.

До природних столових – належать води з мінералізацією менше 1,0 г/дм³ і в складі яких не містяться мікрокомпоненти, що мають лікувальну дію.

До лікувально-столових – належать води з мінералізацією від 1,0 до 8,0 г/дм³ усіх хімічних груп і від 1,0 до 15,0 г/дм³ груп: гідрокарбонатні натрійові, гідрокарбонатно-хлоридні, хлоридно-гідрокарбонатні натрійові. До цієї групи належать також відповідні води з нижчою мінералізацією за мінімального вмісту, мг/дм³: заліза - 10,0; миш'яку - 0,7-1,5; ортоборної кислоти - 35,0; бромю - 25,0; метакремнійової кислоти - 50,0; йоду - 5,0; органічних речовин (у розрахунку на вуглець) - 8,0-30,0.

Лікувально-столові води змішаного складу – отримують змішуванням у визначеному співвідношенні природних вод різної мінералізації.

Лікувально-столові і води змішаного складу – застосовують як лікувальні за призначенням лікаря і як столові напої несистематично.

За типами вирізняють води вуглекислі, сульфідні, залізисті, миш'яковисті, бромні, йодисті, родонові, борні, з підвищеною концентрацією кремнистої кислоти і з високим вмістом органічних речовин типу Нафтусі.

Близько 220 найменувань мінеральних вод розливається у різну тару, і торгові підприємства пропонують споживачу. Це переважно лікувально- столові і столові води.

Води вуглекислі – містять зазвичай не менше 0,5 г/дм³ розчинного діоксиду вуглецю. Вуглекислими водами різної мінералізації та іонного складу багата Закарпатська область: Ужгородське, Ужоцьке, Рахівське родовища гідрокарбонатно-кальцієвих, кальцієво-натрієвих і магнієво-кальцієво- натрієвих вод з мінералізацією до 5 г/дм³; Полянське, Новополянське, Голубинське (Лужанське), Неліпинське, Плосківське, Пасіцьке, Свалявське, Шаянське родовища гідрокарбонатних натрієвих вод Боржомського типу з мінералізацією 2-11 г/дм³; Сойминське, Драгівське родовища хлоридно- гідрокарбонатних натрієвих і кальційово-натрійових вод Єсентуківського і Сойминського типу з мінералізацією 20-35 г/дм³.

Вуглекислі гідрокарбонатні натрійові, борні лікувальні води – Поляна Квасова і Поляна Купіль характеризуються широким спектром лікувальної дії. Їх використовують для лікування захворювання органів травлення, у разі порушення обміну речовин і для лікування верхніх дихальних шляхів.

Сульфідні води – в основному поширені на території Львівської (Немирівське, Шкловське, Великолюбінське, Роздольське родовища), Івано-Франківської (Черче), Чернівецької (Брусницьке), Тернопільської (Конопківське), Закарпатської (Синяцьке) областей.

Залізисті води – в Україні відомі тільки на двох родовищах: Келечинському (Закарпатська область) і Слов'яногірському (Донецька область).

Миш'яковисті мінеральні води – можна віднайти у Гірсько- Тисненському родовищі (Закарпатська область).

Бромні і йодисті мінеральні води – є у Волинській (Журавицьке, Ковельське), Рівненській (Жабринське), Тернопільській (Новозбручанське), Луганській (Старобільське, Луганське), Одеській (Сергіївське), Миколаївській (Очаківське), Запорізькій (Бердянське), Дніпропетровській (Солонолиманське) областях.

Родонові води – є у Вінницькій (Немирівське, Новохмільницьке), Дніпропетровській (Криворізьке), Донецькій (Велико-Анадольське), Кіровоградській (Знам'янське, Олександрійське), Житомирській (Житомирське) і Київській (Конче-Заспинське) областях.

Борні мінеральні води – трапляються в Закарпатській області (Лужанське, Сойменське, Гірсько-Тисненське, Пасіцьке, Плосківське, Свалявське, Драгівське родовища) і в Автономній Республіці Крим (Євпаторійське).

Підвищена концентрація кремнисто-кислоти – міститься у водах Шаянського й Ужгородського родовищ Закарпатської області, Березовського і Рай-Єленівського - Харківської області.

Води з високим вмістом органічних речовин типу Нафтуса — Трускавецьке і Східненське у Львівській, Збручанське і Гусятинське - в

Тернопільській, Зайчиківське і Волочиське - у Хмельницькій, Рай-Єленівське - в Харківській областях.

У розрізі окремих регіонів потенціал відповідних родовищ мінеральних вод неоднаковий.

На Прикарпатті розливають природні столові води Городенківська, Роксолана, Галичанка, Косівська, Снятинська, Буркут, Олеська, а також столово-лікувальні Золочівська, Солуки, Трускавецька. На півдні розливають лікувально-столові води Снігурівська (Миколаївська область), Куяльник (Одеська область), Кримська, Феодосійська і Айвазовська (АР Крим).

Київський завод "Росинка" випускає мінеральні природні столові води Софія Київська і Давньокиївська. Софія Київська нагороджена Золотим призом Європи, а також удостоєна золотої медалі на дегустації в Мінську.

Мінеральна вода Менська остreich належить до групи лікувально- хлоридних натрієвих, аналогічна кримському типу. Добування води здійснюють з свердловини завглибшки 850 м. Вона рекомендована у разі хронічних гастритів, колітів, ентероколітів, захворювань печінки і жовчних шляхів. Мінералізація становить 2-3,5 г/дм³.

Для підвищення харчової цінності і підсилення профілактичної дії мінеральних вод запропоновано технологію та рецептуру безалкогольного напою вода Ширинська вітамінізована лікувально-столова.

З Грузії завозять гідрокарбонатну натрійову воду Боржомі.

Мінеральну воду перед розливанням піддають фільтруванню, обробленню ультрафіолетовими променями, охолодженню і насиченню вуглекислим газом. Розливання води в пляшки здійснюють з таким розрахунком, щоб середнє наповнення 10 пляшок відповідало їхній номінальній місткості з відхиленням

±3%. Пляшки з мінеральною водою герметично закупорюють кронен-пробками і піддають бракеражу. Водночас перевіряють прозорість води, відсутність у ній побічних домішок, чистоту внутрішньої і зовнішньої поверхонь пляшок, повноту їх заповнення, герметичність закупорювання. За результатами досліджень, ПЕТ-пляшки не впливають на смак мінеральної води.

Допускається на дні осад мінеральних солей, а для деяких видів мінеральних вод - відтінки від жовтуватого до зеленкуватого. Для води Запорізька допускається наявність осаду, зумовленого впливом специфічної мікрофлори.

Масова частка діоксиду вуглецю в мінеральних водах, розлитих у пляшки, має бути не менше 0,3% до маси для всіх груп вод, а для залізистих - 0,4%.

На кожен пляшку з мінеральною водою повинна наклеюватися барвисто оформлена етикетка із зазначенням назви, місця розташування, товарного знака підприємства; назви води та її групи; мінералізації, г/дм³; хімічного складу, г/дм³ (для лікувально-столових); призначення води (лікувально- столова, природно-столова), для лікувально-столових - також показів щодо лікувального застосування, рекомендації зі зберігання, дати розливання і терміну зберігання, позначення стандарту.

Зберігають мінеральну воду у затемнених, захищених від зволоження приміщеннях за температури від 5 до 20°C впродовж року, залізисті мінеральні води - 4 міс, Збручанську, Новозбручанську, Перлину Поділля, Товтри, Шкло - 6

міс. від дня розливання.

Пляшки з мінеральними водами, закорковані кронен-пробками з прокладками з полімерних матеріалів, зберігають у горизонтальному і вертикальному положеннях.

Напої на основі харчової, пряно-ароматичної і лікувальної сировини поділяють на 2 групи:

- негазовані безалкогольні напої (соки, сиропи, морси, плодово-ягідні гарячі напої, ароматизовані напої, безалкогольні вина, безалкогольні коктейлі, аперетиви);

- газовані (газована вода, газовані соки, безалкогольне шампанське, безалкогольне пиво, безалкогольні газовані коктейлі).

Негазовані безалкогольні напої

Соки – напої, які одержують з плодів, ягід та овочів віджиманням. Використовують як напої, а також для виробництва сиропів, лікерів, безалкогольних газованих напоїв. Деякі соки мають дієтичне й лікувальне значення.

Енергетична цінність та смакові властивості соків зумовлені, насамперед, досить високим вмістом цукрів (глюкози, фруктози, сахарози) у поєднанні з органічними кислотами (яблучною, лимонною, винною, бурштиною та саліциловою та ін.). Співвідношення кислот та цукрів у вихідній сировині є досить різним, тому соки мають абсолютно різні смакові властивості. Біологічну цінність соків визначають мінеральні речовини та вітаміни.

Залежно від сировини та технології виготовлення, переробною промисловістю виготовляються такі види соків освітлених і неосвітлених:

- натуральні – які отримують з одного виду сировини без введення добавок. Найбільш високою якістю відрізняються марочні натуральні соки зі спеціально підібраних сортів сировини;

- соки з додаванням цукру – виготовляють з плодів і ягід з підвищеною кислотністю з додаванням цукрового сиропу;

- концентровані – отримують зі звичайних соків шляхом їх випаровування або виморожування для часткового видалення вологи до вмісту сухих речовин 43,8-70%;

- соки для дитячого харчування виготовляють лише з високоякісної сировини. Їх отримують змішуванням перетертої гомогенізованої м'якоті плодів та ягід з цукровим сиропом (у кількості від 16% до 50%);

- соки для дієтичного харчування (з сировини пониженим вмістом сахарози з використанням підсолоджувачів ксиліту та сорбіту);

- купажовані соки отримують додаванням до основного соку 30-35% соку інших плодів та ягід;

- товарні – соки, що не надходять до торгівельної мережі, а використовуються для промислової переробки на желе, сиропи, вино яке консервується спиртом, сірчистим ангідридом, бензойно-кислотним натрієм.

Якість плодово-ягідних соків оцінюють за органолептичними, фізико-хімічними та бактеріологічними показниками. Освітлені соки мають бути

прозорими без осаду; неосвітлені – рівномірно й тонкоперетертими з однорідною консистенцією; соки з м'якоттю повинні мати вигляд однорідної непрозорої маси з рівномірно розподіленою гомогенізовано м'якоттю. Смак, запах, колір соків повинні відповідати натуральним плодам, з яких вони виготовлені.

Основними фізико-хімічними показниками якості соків є масова частка сухих речовин, кислотність, для вітамінізованих соків – вміст вітаміну С. Нормується також вміст етилового спирту, який може накопичуватись у процесі переробки сировини: для соків вищого сорту – не більше 0,3%, для соків 1-го сорту – не більше 0,5%.

Сиропи являють собою згущені розчини плодово-ягідних соків, цукру, ароматичних речовин, кислот та інших компонентів. Виготовляють сиропи:

- натуральні – з натуральних плодово-ягідних соків, морсів, екстрактів з додаванням до вихідної сировини цукру у кількості 50-65% (яблучний, вишневий тощо)

- товарні, які виготовляються на лікєро-горілочаних заводах; при їх виготовленні використовують морси, настої і ароматичні спирти з пряно-ароматичних рослин.

- штучні – такі, що виготовленні з додаванням синтетичних емульсій, барвників, кислот.

При оцінюванні якості сиропів визначають концентрацію сухих речовин, вміст інвертного цукру, кислотність. Наявність консервантів, важких металів не припустимі. Органолептично визначають прозорість, відповідність смаку, аромату та забарвлення вихідній сировині, а також консистенцію сиропу.

Екстракти одержують з освітлених соків їх уварюванням до концентрації сухих речовин 57-62%. На відміну від концентрованих соків при виробництві екстрактів ароматичні речовини не уловлюються і не повертаються у готовий продукт. Екстракти повинні мати густу консистенцію, насичене забарвлення.

Плодово-ягідні морси виготовляють із зброджених і освітлених соків (або екстрактів) журавлини і брусниці з додаванням цукрового сиропу, харчових кислот, барвників, питної води.

Гарячі плодово-ягідні напої виготовляють у невеликій кількості. Це водні розчини цукрового сиропу, спиртованих соків, плодово-ягідних вин з додаванням лимонної кислоти та харчових есенцій. Підігріту до 70°C суміш розливають у термостійку тару для продажу в гарячому вигляді (температура реалізації – не нижче 40°C). Напої повинні бути без осаду, з кольором, смаком, ароматом властивим використаній сировині.

Ароматизовані напої виготовляють на основі яблучного пюре або соку. В якості ароматизаторів використовують фруктові есенції, водно-спиртові настої та екстракти пряно-ароматичних трав, прянощів, сухофруктів.

Безалкогольні вина – напої, що мають букет і смак натурального вина (в них зберігаються основні компоненти, мінеральні речовини, амінокислоти, органічні кислоти, частина ароматичних речовин), проте вміст етилового спирту не перевищує 0,5%. Використання: звичайне споживання та лікування хворих алкоголізмом. Унаслідок наявності в безалкогольному вині різних шкідливих сполук після існуючого способу деалкоголізації, визначено, що обсяг виробництва

безалкогольних вин має бути обмеженим потребою наркологічних центрів, які займаються лікуванням алкоголізму.

Безалкогольні коктейлі й аперитиви – це напої з вмістом алкоголю не більше 1%, виготовлені на товарних сиропах з п'яти груп сировини:

- пряно-ароматична (кориця, гвоздика, кардамон, шкірка апельсинів, імбир, калган, полин, м'ята, зубрівка, липовий цвіт, коріандр, кмин тощо);
- неароматична (листки груші, яблуні, дубова кора, червоний перець);
- плодово-ягідна (журавлина, курага, горобина, чорна смородина);
- спиртовані соки (айвовий, абрикосовий, вишневий);
- екстракти (яблучний, вишневий, сливовий).

Комплекс біологічно-активних речовин, смакових і ароматичних смаків надає кожному з цих напоїв специфічно-спрямованих властивостей: освіжаючих, тонізуючих, збуджуючих апетит або втамовуючи спрагу.

Газовані безалкогольні напої. Для напоїв цієї групи характерне штучне насичення вуглекислотою.

Газована вода – це питна вода, насичення вуглекислотою. Відпускають у склянках, до яких попередньо наливають натуральний або штучний сироп.

Газовані напої у споживній тарі – це насичені вуглекислотою водні розчини сумішей цукрового сиропу і видів зазначеної вище сировини у вигляді сиропів, концентратів, композицій. Для стабілізації сумішей використовують бромовані олії, каніфольні продукти, бензоат натрію, адже без додаткової стабілізації стійкість більшості напоїв не перевищує 7 діб. Крім того, для підвищення термінів реалізації використовують консерванти: сорбінову кислоту, бензойну кислоту та ін.

Газовані соки – пастеризована консервована продукція з терміном зберігання 2-3 роки.

Безалкогольне шампанське виготовляють деалкоголізацією шампанського до вмісту етилового спирту не більше 1%. Дитяче шампанське повинно виготовлятися на основі натуральних соків.

Безалкогольне пиво містить етилового спирту не більше 1,5%; за смаком, кольором і запахом таке пиво не відрізняється від традиційного.

Квас та інші напої з зернової сировини. Традиційний квас втамовує спрагу, освіжає, володіє високими смаковими та поживними властивостями. Виготовляють квас на основі житнього, ячмінного солодів, житнього, ячмінного борошна, квасних хлібців або концентрату квасного суслу (ККС) з додаванням цукрового сиропу. До рецептурних сумішей окремих квасу вводять концентрати соків, смакові та ароматичні добавки.

Кваси поділяють на хлібні кваси бродіння і газовані кваси.

Хлібні кваси бродіння – це напої темно-коричневого кольору з приємним ароматом житнього хліба і кисло-солодким смаком, який утворюється в результаті незакінченого комбінованого бродіння. До нових видів напоїв цієї групи вводять виноградне чи яблучне сусло з високим вмістом біологічно-активних речовин – легкозасвоюваних вуглеводів, амінокислот, органічних кислот, вітамінів,

мінеральних елементів.

Газовані кваси виготовляються на основі ККС, смакових і ароматичних добавок, а також на основі специфічних концентратів квасів. Напої на основі ККС допускають часткову заміну ККС пивним сушлом, яблучним екстрактом, виноградним соком, настоями полину, хмелю, а також томатної пасти та аскорбінової кислоти.

За органолептичними показниками хлібні кваси бродіння повинні містити 3-5,8% сухих речовин, мати кислотність в межах 3-4°, вміст спирту – 0,4-0,6% мас. Кваси повинні бути непрозорими напоями коричневого кольору з невеликим осадом дріжджів, кисло-солодкими на смак з приємним ароматом житнього хліба (у окремих видів – з присмаком додаткової сировини).

Концентрати напоїв

Концентрати напоїв містять однорідні, рівномірно забарвлені, сипкі, гранульовані порошки, таблетки, а також сиропи в'язкої густої консистенції (Янтарний, Літній). Вони можуть містити одну чи кілька ароматичних та екстрактивних частин.

Порошкоподібні суміші для напоїв отримують за допомогою агломерованих твердих і рідких компонентів (у кристалічній чи аморфній формі) за певною рецептурою. Агломерати сушать за температури 40-50°C і подрібнюють. Завдяки такій температурі можна зберегти в активній формі біологічно активні речовини, а кількість їх може забезпечити виявлення у відновлювальних з порошку напоях профілактичних чи оздоровчих властивостей.

Сухі концентрати напоїв бувають нешипучі і шипучі. Сухі нешипучі концентрати готують із суміші цукру-піску, екстрактів, харчових кислот, барвників та ароматизаторів (Вишневий, Яблучний, Чорносмородиновий).

Сухі шипучі напої містять цукор-пісок, кислоту винну харчову, гідрокарбонат натрію і ароматизатори (Крем-сода, Лимонад, Лимонний, Медок, М'ятний). Під час розчинення така суміш виділяє багато діоксиду

вуглецю внаслідок взаємодії винної кислоти і гідрокарбонату натрію. В основному їх фасують масою нетто по 20 г у таблетках або порошку. Одну порцію розчиняють у 200 см³ води, внаслідок чого отримують напій, який повинен бути прозорим, без осаду і побічних домішок, відповідного кольору. Останнім часом деякі види напоїв фасують у пакети з виділенням в окремий пакет ароматизатора у капсульованому вигляді.

Напої Схід і Дельфін розроблено та включено до раціону харчування військовослужбовців.

Низка західних фірм розширюють асортимент функціональних напоїв цільового призначення. Наприклад, для зміцнення імунної системи організму і відповідно профілактики захворювань підібрано екстракти гібіскусу, коріння рудбекії і липового цвіту з додаванням соків червоних сортів винограду, суниць, лимона, вишні й апельсина. Напій заспокійливої дії Релакс сформовано на основі яблучного соку (30%) з додаванням екстрактів м'яти перцевої, ромашки, меліси, хмелю і настою зеленого чаю. Для людей з фізичним або розумовим перевантаженням рекомендують напій на основі яблучного соку з використанням екстрактів гуарану, женьшеню, елеутерококу, плодів глоду і настою зеленого чаю.

Пакування, маркування, вимоги до якості, зберігання безалкогольних напоїв

Напої безалкогольні газовані випускають у скляних пляшках місткістю 0,33 і 0,5 дм³; ПЕТ-пляшках — переважно від 0,5 до 3 дм³, герметично закупорених.

Під час розливання і закупорювання дуже важливо забезпечити відповідні санітарно-гігієнічні умови, оскільки на цій стадії відбувається близько 90% всіх випадків вторинного обсіменіння безалкогольних напоїв.

Негазовані напої можуть розливати також у скляні банки місткістю від 0,25 до 3 дм³.

Концентрати напоїв упаковують у споживчу тару, дозволена МОЗ України.

Пляшки з напоями упаковують у полімерні і ящики з гофрованого картону, а також у полімерну плівку.

Маркування споживчої тари передбачає наклеювання художньо оформленої етикетки з наведенням товарного знака або торгової марки, назви підприємства-виробника, напою, його типу, місткості, номера стандарту або ТУ, складу напою, харчової та енергетичної цінності, дати розливання, терміну придатності для споживання. За вмісту спирту понад 0,2% треба зазначити: "Протипоказано дітям до 12 років". Напої спеціального призначення маркують відповідно до рекомендацій МОЗ України. На етикетку додатково можуть бути нанесені написи інформаційного і рекламного характеру та наклеєно кольєретку.

Для напоїв, які містять аспартам, на етикетці додатково повинно бути позначено "Містить джерело фенілаланіну". Це особливо важливо для людей, які хворіють на фенілкетонурию.

Якість газованих безалкогольних напоїв визначають на відповідність вимогам стандарту за зовнішнім виглядом, кольором, смаком і ароматом та фізико-хімічними, мікробіологічними і показниками безпеки.

Прозорі напої повинні бути без осаду і побічних домішок. Для деяких видів допускається легка опалесценція, зумовлена особливостями використання сировини.

Замутнені напої у вигляді непрозорої рідини можуть мати зависі або осади без побічних домішок. Для кожного виду напоїв встановлено відповідні нормативи органолептичних показників.

Під час дегустації безалкогольних газованих напоїв інколи використовують 100-балову систему, згідно з якою за відмінної оцінки виділяють на прозорість 15 балів, смак і аромат - 47-50, насиченість вуглекислим газом - 34-35 балів. У разі задовільної оцінки напій повинен набрати відповідно 13, 43-44 і 29-31 бал. Продукція Кока-Коли оцінюється споживачами за 9-баловою шкалою з відповідними словесними характеристиками. Напої, що отримали оцінку понад 6 балів, належать зазвичай до конкурентоспроможних. Якщо у складі комісії утворилися підгрупи, які оцінюють напій по-різному, тоді його можуть віднести тільки до категорії умовно ходового.

З фізико-хімічних показників особливо важливе значення має масова частка сухих речовин, передбачена рецептурою. Зокрема у напоях на соках частка її коливається від 6,7 до 11,5%; на настоях пряно-ароматичної сировини - від 6,6 (Степовий аромат) до 11,1% (Тархун), у напоях на цукрозамінниках - до 2%.

Низькокалорійні напої містять не більше 5% вуглеводів. Кислотність напоїв більшості видів становить 2-2,5 см³ розчину гідроксиду натрію концентрації 1 моль/дм³ на 100 см³. Масову частку діоксиду вуглецю передбачено для сильногазованих понад 0,4%, середньогазованих - понад 0,3 до 0,4 і слабогазованих - понад 0,2 до 0,3%.

Для напоїв, що містять водно-спиртові компоненти, допускають масову частку спирту не більше 0,5%.

Вміст токсичних елементів у напоях не повинен перевищувати, мг/кг: свинцю - 0,3, миш'яку - 0,1, кадмію - 0,03, ртуті - 0,005; вміст радіонуклідів, Бк/дм³: цезію-137 - 70, стронцію-90 - 100.

Зберігають напої згідно з чинними нормативними документами за температури не нижче 0°C і не вище 12°C, а напої зі стійкістю не менше 30 діб - за температури не нижче 0°C і не вище 18°C. Відносна вологість повітря у складських приміщеннях для зберігання концентратів напоїв не повинна перевищувати 75%. За дотримання цих умов терміни зберігання газованих напоїв непастеризованих і без консервантів становлять переважно 7-10 діб, пастеризованих - 80, газованих з консервантом - 90, а продукції фірми Кока-Кола - 120 діб, концентратів напоїв, які містять гідрокарбонат натрію - 1 міс, а без нього - 1 рік.