

Temat: Napoje bezalkoholowe

Napoje bezalkoholowe

Napoje bezalkoholowe produkowane są z wody pitnej oraz substancji smakowo-zapachowych, takich jak soki owocowe, esencje spożywcze, barwniki naturalne lub sztuczne, z dodatkiem lub bez dodatków środków słodzących. Mogą być nasycone dwutlenkiem węgla.



Napoje bezalkoholowe cieszą się coraz większą popularnością wśród klientów. Systematycznie wzrasta ich sprzedaż oraz poszerza się oferta handlowa w zakresie rodzajów i odmian.

Napoje bezalkoholowe to:

- wody mineralne,
- wody źródlane,
- wody sodowe,
- oranżady,
- lemoniady,
- soki owocowe i warzywne,
- nektary,
- drinki,
- koktajle,
- toniki,
- napoje typu cola,
- kwas chlebowy,
- mrożona kawa lub herbata,
- zimna czekolada.

Większość tych napojów dostępna jest w **wersji gazowanej lub niegazowanej**. Różnorodność napojów sprawia, że klienci mogą czuć się zagubieni, dokonując wyboru właściwego dla siebie napoju. Dlatego wprowadzono obowiązek umieszczania na opakowaniu napoju pełnej informacji dotyczącej składu surowcowego. Napoje bowiem są słodzone, zabarwiane i konserwowane w różnorodny sposób. Wiele z nich zawiera substancje uczulające lub szkodzące osobom chorym. Brak pełnej informacji powinien dyskwalifikować napój ze sprzedaży.

Napoje bezalkoholowe dzielimy na:

- **produkty jednorodne:**
 - soki,
 - nektary,
 - napoje niegazowane;
- **napoje gazowane:**
 - oranżada,
 - napoje typu cola,
 - napoje energetyzujące,

- napoje izotoniczne,
- typu light (o obniżonej kaloryczności),
- słodzone niskokaloryczne,
- słodzone dietetyczne;
- **wody mineralne:**
 - gazowana,
 - niegazowana,
 - smakowa (gazowana i niegazowana).

Soki owocowe i naturalne

Sok owocowy to produkt otrzymywany z soków surowych lub zagęszczonych z dodatkiem środków słodzących lub kwasu cytrynowego oraz innych dozwolonych substancji. Wymagana jest zawartość ekstraktu ogólnego nie mniejsza niż 10%.

Soki naturalne, czyli **surowe**, otrzymuje się z owoców albo warzyw w wyniku tłoczenia.

Wyróżnia się soki:

- w zależności od użytego surowca: jedno-, dwu- i wieloowocowe; zawartość ogólnego ekstraktu odpowiednio wynosi: 65% dla soku z jabłek, 40% dla soku z truskawek, 50% dla pozostałych owoców;
- w zależności od procesu klarowania: klarowne i naturalnie mętne;
- wysokosłodzone, z dużym dodatkiem cukru, o zawartości ekstraktu ogólnego max. 65%;
- witaminizowane, z dodatkiem syntetycznej witaminy C w ilości 30 mg/100 g;
- zagęszczane przez odparowanie wody, niekonserwowane chemicznie.

Soki dla dzieci muszą spełniać specjalne wymagania, produkuje się je z surowców pochodzących z kontrolowanych gospodarstw.

Rodzaje soków owocowych i owocowo-warzywnych:

- z dodatkiem cukru,
- bez dodatku cukru.

Typy soków owocowych i owocowo-warzywnych:

- soki przecierowe rozcieńczone sokami owocowymi,
- soki przecierowe typu nektarowego rozcieńczone wodą.

W handlu występuje bardzo dużo różnych rodzajów i typów soków dla dzieci, które są dostosowane do wieku, np.:

- sok z jabłek bez dodatku cukru przeznaczony dla dzieci **od 4 miesiąca życia**;
- sok niskosłodzony przeznaczony dla dzieci **od 6 miesiąca życia**;
- sok z dyni, marchwi i gruszek przeznaczony dla dzieci **od 7 miesiąca życia**;
- sok z bananów i jabłek bez dodatku cukru przeznaczony dla dzieci **od 10 miesiąca życia**;
- sok marchwiowy zakwaszony cytryną przeznaczony dla dzieci **od 10 miesiąca życia**.

Nektary

Nektary to napoje przecierowe otrzymywane ze świeżego soku lub rozcieńczonego wodą kremogenu owocowego z dodatkiem środków słodzących oraz kwasów spożywczych, niebarwione i niearomatyzowane syntetycznie oraz nieutrwalane chemicznie. Posiadają wysoką wartość odżywczą, gdyż w swoim składzie zawierają pektyny i kwasy organiczne. Mogą być jedno-, dwu- i wieloowocowe. Zawartość ekstraktu ogólnego powinna wynosić nie mniej niż 10%.

Minimalna zawartość rozcieńczonego soku w nektarze według przepisów Polski i Unii Europejskiej wynosi:

- 50% dla jabłek, gruszek, pomarańczy, brzoskwiń oraz ananasów;
- 40% dla jeżyn, malin, truskawek, czereśni, moreli;
- 35% dla wiśni;
- 30% dla śliwek, agrestu oraz żurawin;
- 25% dla czarnej, czerwonej i białej porzeczki, cytryn, bananów, granatów, guawy, mango, papai.

Nektary **witaminowe** – zawierają min. 20 mg kwasu askorbinowego (naturalnej witaminy C) na 100 g nektaru.

Nektary **witaminizowane** – z dodatkiem syntetycznej witaminy C – min. 20 mg na 100 g nektaru.

Napoje

Napój – to płyn przeznaczony do konsumpcji przez człowieka. Napoje oprócz swojej podstawowej funkcji, jaką jest zaspokojenie pragnienia oraz dostarczanie pijącemu wartości odżywczych, mogą pełnić między innymi funkcje lecznicze. Napoje to produkty zawierające mniej soku niż nektary. Przeważnie zawartość ta mieści się w przedziale od 0,1% do 25%.

Napoje niegazowane

Napoje niegazowane dzieli się według kryterium temperatury podawania na zimne i gorące.

Napoje gorące

- kawa – prawdziwa, zbożowa,
- herbata – czarna, zielona, herbaty aromatyzowane,
- kakao,
- czekolada pitna,
- bawarka (herbata z mlekiem).

Napoje zimne

- woda, woda mineralna,
 - woda sodowa i wody gazowane,
 - oranżady (słodzone napoje gazowane) i lemoniada, w tym napoje typu cola: coca-cola, pepsi-cola i inne,
 - pasteryzowane i świeże soki owocowe i warzywne,
 - mleko – krowie, bawole, kozie, kobyłe, wielbłądzie (pite również na gorąco),
 - napoje mleczne fermentowane i niefermentowane – kefir, jogurt, maślanka, zsiadłe mleko,
 - piwo bezalkoholowe zawierające mniej niż 0,5% alkoholu, np. karmi, piwo smakowe,
 - podpiwek,
 - koktajle owocowe i warzywne,
 - kompoty,
 - tonik,
 - kwas chlebowy i kwas miodowy,
-
- szampan bezalkoholowy (wersja szampana przeznaczona dla osób niepełnoletnich).

Napoje gazowane

Napoje gazowane składają się z wody, dwutlenku węgla, sztucznych i naturalnych składników: substancji smakowych, słodzących i konserwujących. Napoje gazowane zawierają w sobie benzooesan sodu (substancję konserwującą uznaną za jeden z najbardziej szkodliwych konserwantów), często słodzone są aspartamem (słodzikiem).

Napoje gazowane należą do najbardziej niekorzystnych dla zdrowia produktów dostępnych na naszym rynku, ponieważ **zawierają niewiele substancji odżywczych**. Przy spożywaniu ich należy zachować umiar, bo **puszka 0,33 l ma około 150 tzw. pustych kalorii**.

Napój gazowany słodzony niskokaloryczny typu light produkowany jest z wody pitnej z dodatkiem substancji smakowo-zapachowych ze składników syntetycznych identycznych z naturalnymi, z dodatkiem syntetycznego środka słodzącego zastępującego cukier do 50%, nasycony dwutlenkiem węgla.

Napój gazowany słodzony dietetyczny produkowany jest z wody pitnej z dodatkiem substancji smakowo-aromatycznych syntetycznych identycznych z naturalnymi, z dodatkiem syntetycznego środka słodzącego zastępującego cukier, nasycony dwutlenkiem węgla.

Napoje smakowe produkowane z wody pitnej, są słodzone lub nie, sztucznie barwione, aromatyzowane, mogą być nasycone CO₂ (gazowane). Lemoniady produkuje się, dodając do wody pitnej naturalne esencje soków owocowych, kwasy spożywcze oraz cukier. Zalicza się do nich również: toniki, colę, oranżadę.

Napoje typu light (lekkie z jęz. angielskiego) **lub diet** (dietetyczne) **oznacza**ją, że dany napój nie zawiera cukru tylko słodzik.

Napoje energetyzujące (zwane energizerami od ang. energy drink – czyt. enerdzy drink) to gazowane i pobudzające napoje bezalkoholowe zawierające kofeinę. Przeznaczone są **dla osób podejmujących wzmożony wysiłek** psychiczny lub krótkotrwały wysiłek fizyczny (przy długotrwałym wysiłku fizycznym o wiele bardziej sprawdzają się napoje izotoniczne). Zwiększają szybkość reakcji i wydolność organizmu, wzmacniają koncentrację, przeciwdziałają zmęczeniu oraz przyspieszają metabolizm. Z tych powodów są spożywane przez kierowców na długich trasach. Napoje te zawierają niewielkie ilości tłuszczu i białka; ich wartość energetyczna waha się od 4 kcal (napoje w wersji light) do 61 kcal na 100 mililitrów.

Napoje izotoniczne zawierają specjalne kompozycje węglowodanów prostych i złożonych, zapewniające ciągłe uzupełnianie energii traconej podczas wysiłku. Wzbogacane są również w witaminy i składniki mineralne, takie jak sód, potas, wapń oraz magnez.

Napoje używkowe – zawierają nie więcej niż 0,5% alkoholu; zalicza się do nich piwo bezalkoholowe, np. karmi, oraz zawierające kofeinę, np. napoje energetyzujące.

Wody mineralne

Woda mineralna – naturalna woda lecznicza zawierająca co najmniej 1000 mg/dm³ rozpuszczonych składników stałych w postaci jonów, pozyskiwana z podziemnego złoża, izolowanego geologicznie od zanieczyszczeń, udokumentowana. Wyróżnia się pierwotną czystością, stałym składem chemicznym i zawartością makro- i mikroelementów.

Mineralna woda mieszana – powstaje z naturalnych wód mineralnych zmieszanych w określonych, stałych proporcjach, różniących się składem chemicznym.

Naturalna woda źródłana – woda niskozmineralizowana, pierwotnie czysta, wydobywana z udokumentowanych złóż podziemnych. W wyniku uwarunkowań geologicznych jej skład chemiczny i właściwości mogą ulegać niewielkim zmianom.

Woda stołowa – otrzymywana po zmieszaniu wody podziemnej lub źródłanej z naturalną wodą mineralną, solami naturalnymi, sztucznie lub naturalnie mineralizowana.

Klasyfikacja wód według kryterium:

zawartości rozpuszczonych składników mineralnych:

- **niskozmineralizowana** – zawierająca w 1 dm³ poniżej 500 mg rozpuszczonych składników mineralnych (np. Kropla Beskidu, Arctic Plus i Dobrowianka),
- **średniozmineralizowana** – zawierająca w 1 dm³ 500–1500 mg rozpuszczonych składników mineralnych (np. Nałęczowianka, Jurajska, Cisowianka, Kinga Pienińska oraz Ustronianka Biała),
- **wysokozmineralizowana** – zawierająca w 1 dm³ powyżej 1500 mg rozpuszczonych składników mineralnych (np. Muszynianka, Staropolanka 2000, Piwniczanka);

stopnia nasycenia dwutlenkiem węgla:

- nienasycona dwutlenkiem węgla (CO_2),
- z niską zawartością CO_2 – zawierająca poniżej $2500 \text{ mg CO}_2/\text{dm}^3$,
- z wysoką zawartością CO_2 – zawierająca powyżej $4000 \text{ mg CO}_2/\text{dm}^3$;

zawartości składników mineralnych mających znaczenie fizjologiczno-odżywcze dla zdrowia, których obecność i stężenie należy zaznaczyć większymi literami na etykiecie:

- słona – zawierająca powyżej $1000 \text{ mg NaCl}/\text{dm}^3$,
- niskosodowa – zawierająca poniżej $20 \text{ mg Na}^+/\text{dm}^3$,
- z naturalną zawartością magnezu – zawierająca magnez Mg_2^+ w stężeniu $50\text{--}300 \text{ mg}/\text{dm}^3$,
- z naturalną zawartością wapnia – zawierająca wapń Ca_2^+ w stężeniu $150\text{--}500 \text{ mg}/\text{dm}^3$,
- z naturalną zawartością fluorków – zawierająca fluorki F – w stężeniu $1,5\text{--}2,5 \text{ mg}/\text{dm}^3$,
- z naturalną zawartością jodków – zawierająca jodki J – w stężeniu $0,5\text{--}1,0 \text{ mg}/\text{dm}^3$,

- z naturalną zawartością siarczanów – zawierająca siarczany SO_3^{2-} w stężeniu $250\text{--}600 \text{ mg}/\text{dm}^3$,
- z naturalną zawartością żelaza – zawierająca żelazo Fe^{2+} w stężeniu $5,0\text{--}10,0 \text{ mg}/\text{dm}^3$,
- **alkaliczna** – zawierająca wodorowęglany HCO_3^- w stężeniu $600\text{--}1200 \text{ mg}/\text{dm}^3$.

zawartości składników dodatkowych:

- smakowe – zawierająca dodatek cukru i aromatów smakowych lub soków owocowych, np.: truskawkowa, cytrynowa itp.



Woda mineralna w opakowaniu zbiorczym i opakowaniach jednostkowych

ŻYWNOŚĆ SPECJALNA

Żywność specjalna to produkty dla osób, które z różnych powodów nie mogą lub nie chcą konsumować innej żywności. Jest to także sposób na urozmaicenie tradycyjnej diety.



Podział żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego według grup konsumentów

Żywnością specjalną są produkty bezglutenowe i bezcukrowe. A także te przeznaczone dla:

- alergików,
- niemowląt,
- sportowców – produkty o podwyższonej wartości energetycznej,
- osób pragnących schudnąć – produkty o obniżonej wartości energetycznej typu light.

Znakowanie etykiety, opakowanie i przechowywanie

Etykieta naturalnej wody mineralnej musi zawierać podstawowe informacje, które są wymagane dla wszystkich produktów spożywczych (czyli: nazwę wyrobu, nazwę producenta i miejsca produkcji wraz z adresami, datę minimalnej trwałości i warunki przechowywania), a także powinna zawierać nazwę „naturalna woda mineralna”, stopień mineralizacji, zawartość charakterystycznych składników mineralnych, a w przypadku wód nasyconych dwutlenkiem węgla – stopień nasycenia i pochodzenie CO₂. Wymagane są informacje o ujęciu wody oraz zastosowanych procesach uzdatniania.

Napoje bezalkoholowe rozlewane są do butelek szklanych bezbarwnych lub kolorowych, butelek plastikowych z zamknięciem koronowym lub zakrętkami z gwintem, do puszek metalowych oraz kartonów o różnych pojemnościach 0,25; 0,33; 0,5; 1,0; 1,5; 2,0 l. Napoje bezalkoholowe należy **przechowywać** w pomieszczeniach czystych, suchych, w temperaturze 0–15°C, ograniczając bezpośrednio działanie promieni słonecznych. Okres przechowywania jest różny dla różnych rodzajów napoi i waha się od kilku dni do kilku miesięcy.

Woda mineralna **sprzedawana** jest najczęściej w butelkach, bańkach plastikowych lub szklanych o różnej pojemności:

- **detailed** – 0,5; 1,5; 2,0; 2,5; 5,0 l,
- **hurtowo** – 10; 20-litrowe.

Wodę przechowuje się w suchym, chłodnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego. Zabronione jest jej przechowywanie w pobliżu środków chemicznych. Woda jest zdatna do picia przez rok od daty wyprodukowania.

Produkty określane jako żywność specjalna oferowane są jako **gotowe** lub jako **półprodukty**. Najczęściej mają postać:

- proszków,
- tabletek (substancje słodzące, odżywkii),
- past,
- napojów,
- soków,
- przecierów,
- odżywek,
- przetworów białkowych lub zbożowych,
- wyrobów piekarniczych,
- konserw warzywnych i warzywno-mięsnych.

Zawartość produktów żywnościowych o specjalnych cechach odżywczych oraz sposób ich wprowadzenia na rynek muszą być zgodne z deklarowanym przeznaczeniem produktu. **Oznaczenie „produkt dietetyczny”** nie może pojawić się na wyrobach przeznaczonych do normalnej konsumpcji (dotyczy to opakowań, reklamy i innych środków prezentacji produktów). W oznaczeniu produktów muszą natomiast pojawić się informacje o wartościach odżywczych lub celu, do którego produkt jest przeznaczony (dotyczy tylko wyrobów dla osób o specjalnych potrzebach fizjologicznych). **Etykieta produktów musi zawierać** informacje o składzie ilościowym i jakościowym (ewentualnie także o procesie wytwórczym nadającym produktowi szczególne cechy), a także o wartości energetycznej wyrażonej w kilodżulach i kilokaloriach, jak również o zawartości węglowodanów, białka i tłuszczu w 100 gramach lub 100 mililitrach produktu oraz, gdzie stosowne, o określonej ilości produktu proponowanej do spożycia.

Handlowcy wprowadzając do obrotu żywność specjalną, muszą posiadać dokładną wiedzę na temat jej oddziaływania na organizm ludzki i rygorystycznie przestrzegać wymagań zalecanych przez producenta w zakresie przechowywania i transportu. Szczególną wagę należy przywiązywać do zachowania czystości, temperatury oraz czasu przechowania towarów.