**Bezalkoholna pića**

**Bezalkoholno piće** je piće koje ne sadržava [alkohol](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Alkohol" \o "Alkohol) u sebi ili ga sadržava u vrlo maloj količini, najviše do 0,5% udjela. Većinom se sastoji od [gazirane vode](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Gazirana_voda" \o "Gazirana voda), zaslađivača i prirodne ili umjetne arome. Vrlo često sadrži i jestive boje, [kofein](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Kofein" \o "Kofein), [konzervanse](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Konzervans" \o "Konzervans) i druge, najčešće umjetno proizvedene poboljšivače okusa. Suprotnost je [alkoholnim pićima](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Alkoholno_pi%C4%87e" \o "Alkoholno piće).

Iako [voćni sok](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Vo%C4%87ni_sok" \o "Voćni sok), [čaj](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/%C4%8Caj" \o "Čaj), [kava](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Kava) i bezalkoholno pivo također ne sadrže ili sadrže vrlo malo alkohola, najčešće se ne ubrajaju u bezalkoholna pića. To se ponajprije odnosi na gazirana pića, uglavnom gazirane napitke poput [Coca-Cole](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Coca_Cola), [Fante](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Fanta" \o "Fanta), [Spritea](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Sprite" \o "Sprite), [Pepsija](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Pepsi) i dr. te uvjetno i na energetske napitke od kojih je najpoznatiji [Red Bull](https://hr.m.wikipedia.org/wiki/Red_Bull).

#### **Klasifikacija i osnova svojstva bezalkoholnih pića**

Pojam bezalkoholna pića u širem smislu obuhvata dve posebne grupe: sokove i osvežavajuće napitke.

**Sokovi** se dobijaju iz voća i povrća i sadrže sve sastojke koji se nalaze u voću i povrću, samo se tehnološkim postupkom prevode ili dobijaju u tečnom stanju. Zbog toga se za sokove i kaže „tečno voće“ odnosno „tečno povrće“. Proizvode se kao **bistri**, **mutni** i **kašasti** sokovi.

Bistri i mutni sokovi sadrže samo tečni deo ploda ćelični sok, dok kašasti sok sadrži i nerastvorne supstance voća i povrća, pa se tek dodatkom šećernog sirupa prevodi u tečno stanje, uz istovremenu popravku ukusa. Ova tehnologija obuhvata proizvodnju kaše, pa je zbog toga sok i nazvan „kašasti“. Za razliku od kašastog, u proizvodnji bistrog i mutnog soka osnovna operacija je **ceđenje**, kojom se izdvaja samo tečni deo sa rastvornim sastojcima.

Bistrenjem i filtriranjem se dobija kristalna bistrina, što je odlika bistrog soka. Mutni sok zadržava koloidno rastvorene sastojke, koji u stabilno opalescirajućem rastvoru daju mutan izgled.

Osvežavajući napitci mogu se razvrstati najpre u dve grupe:

* bezalkoholni napitci sa dodatkom ugljendioksida i
* bezalkoholni napitci bez ugljendioksida.

Prvi se deklarišu i nazivaju još gazirani, penušavi ili osvežavajući a drugi „mirni“ napitci.

Sastav i svojstva bezalkoholnih pića, mada vrlo specifični po navedenim grupama, vezani su uglavnom za zajedničke komponente šećere, kiseline i ugljendioksid. Ugljendioksid se najčešće dodaje, samo kod nekih nastaje u procesu fermentacije. Daje piću reskav, osvešavajući ukus, povećavajući kiselost istovremeno.

U proizvodnji sokova osnovnu ili polaznu sirovinu čini voće i povrće. Plodovi voća i povrća namenjeni proizvodnji soka moraju da budu dobro zreli. Zrenjem se nagomilavaju oni sastojci koji su karakteristični za određenu vrstu ili sortu, a time se postiže i bolji ukus, boja i miris. U te sastojke spadaju: šećeri, kiseline, bojene i aromatične materije. Pogodnost za preradu a time i stepen zrelosti, određuje se najjednostavnije sadržajem suve materije pomoću refraktometra