

**РАЗРАБОТКА НОВОГО ВИДА КОНЦЕНТРАТА КВАСНОГО СУСЛА ДЛЯ
ПОЛУЧЕНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО ВИДА
ХЛЕБНОГО КВАСА**

**Цед Е.А., Королева Л.М., Волкова С.В., Титенкова Н.И., Яковлева О.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Хлебный квас - старинный русский освежающий напиток, обладающий рядом полезных свойств. Они обусловлены содержанием в напитке целого спектра продуктов жизнедеятельности микроорганизмов (дрожжей и молочнокислых бактерий), входящих в состав комбинированной закваски, используемой для сбраживания квасного сусла. К таким веществам относятся витамины, органические кислоты, аминокислоты, оказывающие благоприятное действие на организм человека.

Наиболее пригодным видом сырья для производства хлебного кваса является концентрат квасного сусла (ККС), преимущества использования которого заключаются в упрощении технологии производства и получении высококачественного напитка со стабильными органолептическими и физико-химическими свойствами. В настоящее время ККС выпускается большим количеством предприятий по различным схемам, отличающимися набором сырья, технологией и оборудованием для его производства, что приводит к получению продукта с различным составом и характеристиками.

Целью настоящей работы являлась разработка нового вида ККС, обогащенного пряно-ароматическими компонентами, для получения нетрадиционного оригинального вида хлебного кваса.

В качестве источника вкусовых и ароматических оттенков нового вида ККС использовали пряно-ароматическую добавку в виде порошка мускатного ореха. Он является натуральным источником антиоксидантов, эфирных масел, других биоактивных веществ, способствующих укреплению здоровья человека за счет повышения его иммунного статуса. Для сохранения органолептических свойств мускатного ореха его внесение производили в конце стадии упаривания сусла. Контролем служил ККС, получаемый без внесения указанной добавки. Установлена оптимальная дозировка вносимой пряно-ароматической добавки, составившей 5 г/100 г сусла, что позволяет получать напиток с полным гармоничным вкусом и легким ароматом мускатного ореха.

Исследование физико-химических показателей ККС с мускатным орехом и без него показало их полное соответствие требованиям стандарта, но по содержанию сбраживаемых углеводов, аминного азота, титруемой кислотности, цветности ККС с использованием мускатного ореха превосходил ККС, полученный без добавления указанной пряно-ароматической добавки.

Таким образом, новый вид ККС является концентратом квасного сусла высокого качества, предназначенным для получения оригинального нетрадиционного хлебного кваса с ароматом ржаного хлеба и нотками мускатного ореха, что позволяет расширить ассортимент получаемых сброженных хлебных напитков.