

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОРСКИХ ВОДОРΟΣЛЕЙ КАК ЙОДСОДЕРЖАЩЕЙ ДОБАВКИ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ

Моргунова Е.М., Назарова Ю.С.

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь

Проблема йодной недостаточности является актуальной для нашей страны, что подтверждается наличием практически повсеместного геофизического дефицита йода в почвах и водах Беларуси. Дефицит йода в окружающей среде и в продуктах питания влечет за собой различные неблагоприятные последствия, в том числе и нарушение метаболизма тиреоидных гормонов при формировании заболеваний щитовидной железы.

Многочисленными исследованиями доказано, что основным подходом в решении проблемы дефицита йода является увеличение его потребления путем йодирования часто употребляемых пищевых продуктов.

Это вызывает повышенный интерес к поиску методов профилактики заболеваний, обусловленных недостаточностью йода, из средств природного происхождения, в которых йод находится в физиологически доступной форме (органический йод), основным преимуществом которых является их многостороннее и широкое воздействие на организм, отсутствие проявления побочных эффектов.

В качестве источника, содержащего йод, была выбрана зеленая водоросль хлорелла, в которой йод содержится в связанном состоянии с другими органическими веществами в количестве 26,9 мкг/г.

Во многих отраслях промышленности, в том числе пищевой, с целью корректировки химического состава выпускаемой продукции с успехом используют морские водоросли.

Пиво – это тонизирующий и широко распространенный напиток. Сегодня оно производится в массовом количестве из сырья, которое не может обеспечить в нем природную норму йода. Учитывая масштабы потребления пива, целесообразно довести его состав по главному организующему элементу жизни – йоду.

Целью данных исследований было изучение возможности использования водоросли хлореллы при производстве нового сорта пива.

Так, одним из объектов исследований являлась сухая измельченная водоросль хлорелла, используемая как йодсодержащая добавка для обогащения дрожжевой разводки. Установлено, что внесение сухой измельченной водоросли позволяет не только улучшить физиологические свойства дрожжей, что оказывает непосредственное влияние на скорость протекания процессов брожения и дображивания, но и обогатить пиво йодом.

Привкус и запах водоросли в готовом пиве отсутствовали, пиво соответствует по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям стандарта.