

УДК 664.8

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИВА

**Царева Н.Г., Косминский Г.И., Козлова Е.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На современном этапе в пивоваренной отрасли большое значение имеет изыскание новых нетрадиционных видов сырья, позволяющих расширить ассортимент продукции предприятий, в том числе функционального направления. Для большинства людей, безопасность продуктов питания и проблема качества приобретает особую актуальность.

При всем разнообразии пищевых добавок в настоящее время определенный интерес представляют растительные добавки, содержащие в своем составе ароматические вещества. Применение некоторых специй позволяет получить особый дополнительный вкус оригинальных сортов пива, длительно сохранять его свежесть. При выборе растений руководствовались безопасностью, доступностью и распространением сырья для обеспечения промышленных партий. Помимо того, что выбранное растительное сырье содержит такой компонент как ароматическое масло, оно еще является источником пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, антиоксидантов – природных соединений, обладающих физиологическим и лечебно-профилактическим эффектом. Они препятствуют окислению составляющих клетки организма, снижают риск развития различных заболеваний, в том числе связанных с воздействием вредных факторов окружающей среды.

Целью данной работы являлись исследования по определению возможности применения в пивоварении нового альтернативного пряно-ароматического сырья, и разработка на его основе новых оригинальных сортов пива.

Для определения возможности применения пряно-ароматического сырья в пивоваренном производстве были приготовлены образцы сусла с использованием гвоздики, экстрактов эстрагона, базилика, и молотого тмина и корицы.

Затор приготавливали одноотварочным способом. В качестве контроля использовали затор, содержащий 100% солода. Экстракт базилика готовили при разбавлении водой 1:5 при температуре 50°C, с выдержкой 15 минут. Экстракт эстрагона получали разбавлением в воде 1:20 при температуре 60°C, выдерживая 30 минут. За 5-10 минут до окончания кипячения сусла с хмелем вносили экстракт базилика и эстрагона. Тмин добавляли за 30 минут до окончания кипячения сусла. За 30 минут до окончания кипячения сусла с хмелем засыпали 40% корицы, а остальное количество добавляли в образцы при дображивании. Также в процессе дображивания вносили гвоздику.

Анализировали физико-химические показатели охмеленного сусла, молодого и готового пива, а также органолептические показатели готового пива.

Как показывают полученные экспериментальные данные, применение пряно-ароматического сырья в производстве пива целесообразно, так как полученные сорта

пива имеют гармоничный необычный вкус и аромат с легкими тонами используемых пряно-ароматических трав, придающих пиву небольшую горечь и своеобразную терпкость. Все образцы пива соответствуют СТБ на светлые сорта пива.