

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЕПАРАТОВ АКТИВНЫХ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ СБРОЖЕННЫХ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ НАПИТКОВ**

**Михаленко Е.Л.**

**Научные руководители – Масанский С.Л., к.т.н., доцент**

**Шелегова Н.А., ст.преподаватель**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Республика Беларусь.**

Препараты активных сухих дрожжей (АСД) являются альтернативой жидкой разводке чистой культуры дрожжей. Использование АСД при проведении брожения в винодельческой отрасли позволяет снизить экономические затраты на подготовку дрожжевой массы, дает более глубокое выбраживание сахаров и повышает качество виноматериалов, позволяет отказаться от трудоемкого и длительного процесса приготовления активной дрожжевой разводки ЧКД.

Целью представленной работы является изучение возможности и целесообразности использования препаратов АСД в качестве сбраживающего компонента при приготовлении сброженных плодово-ягодных напитков.

Динамика процесса брожения отслеживалась по изменению основных показателей: содержанию кислот в сбраживаемой среде и накоплению этилового спирта. Установлено, что брожение при использовании как чистых культур дрожжей, так и препарата активных сухих дрожжей протекает одинаково интенсивно.

Поскольку процесс брожения характеризуется многообразием биохимических превращений и определенное сочетание основных, побочных и вторичных продуктов брожения определяет органолептические свойства напитка, окончательный подбор рас осуществлялся по результатам анализа физико-химических показателей сброженных материалов. Наибольшее накопление ароматобразующих компонентов происходит при использовании препарата активных сухих дрожжей Lalvin 1116. Полученные сброженные виноматериалы характеризуются лучшей прозрачностью, чистыми фруктовыми тонами и слаженным вкусом.

Таким образом, была подобрана раса винных дрожжей для сбраживания при получении натуральных плодово-ягодных напитков – Lalvin 1116 и установлено, что эти дрожжи не только не уступают чистой культуре, но и, кроме того, просты в использовании и позволяют получить сброженные экстракты хорошего качества.

Получены новые данные об ароматобразующей способности активных сухих дрожжей при получении натуральных сброженных напитков на основе плодово-ягодных соков и лекарственных трав. Методом газожидкостной хроматографии, пользуясь данными времени выхода летучих компонентов исследуемых образцов и анализируя их хроматограммы, удалось идентифицировать ряд основных летучих компонентов: спирты, карбоновые кислоты, альдегиды, сложные эфиры.

Анализ полученных данных показал, что при создании оптимальных условий для процесса брожения применение препарата сухих активных дрожжей Lalvin-1116 в качестве сбраживающего компонента целесообразно и вполне оправдано. Установлено, что эти дрожжи более активны по сравнению с чистой культурой, что позволяет значительно сократить процесс брожения. Кроме того, использование препаратов АСД позволяет получить напитки хорошего качества, обладающие хорошими физико-химическими и органолептическими показателями.