

ИССЛЕДОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В КВАСНЫХ НАПИТКАХ

Богомолова Е.М., Иванова К.К.

Научный руководитель – Константинов С.Г., к.х.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Производство качественных и безопасных безалкогольных напитков является стратегической задачей нашего государства. В последние десятилетия рынок Республики Беларусь наводнили безалкогольные напитки производителей различных государств и известных фирм, что, однако, автоматически не гарантирует высокого качества этой продукции. Часто производители пренебрегают многовековым опытом собственного народа в погоне за более дешевым и технологичным производством в ущерб здоровью собственного народа.

Квас является нашим исконным, здоровым, замечательно утоляющим жажду напитком. Его производство налажено в нашей республике на многих предприятиях. Однако следует при этом помнить о различии между квасом, произведенным по традиционным технологиям, и квасными напитками.

Целью наших исследований являлось определение содержания аминного азота аминокислот и пептидов в квасе различных производителей Республики Беларусь. Его количество в квасном сусле дает представление о распаде белков и степени растворения квасного сусла, а следовательно, и о его качестве. Нами были изучены квас «Старажытны» (ОАО «Криница», г. Минск), «Лидский квас» (ОАО «Лидское пиво», Гродненская область, г. Лида), квас «Хатні» (ЗЗАТ «Піваварні Хайнекен», Могилевская область, г. Бобруйск), «Квасыч» (ЗАО «Минский завод безалкогольных напитков», г. Минск). Последний содержит консервант, три других являются квасами брожения и не содержат консервантов.

Содержание аминного азота определяли так называемым «медным» способом. В основу метода положена способность аминокислот образовывать растворимые соединения с медью, количество которой определяют йодометрическим титрованием.

Результаты исследований приведены на диаграмме 1.

Из диаграммы 1 видно, что содержание азота наименьшее в квасе марки «Квасыч»-12,74 мг на 100 см³ сусла, а наибольшее в Квасе «Хатні»-15,4 мг на 100 см³ сусла, и почти одинаковое в квасах «Лидский» и «Старажытны»-14,7 мг, 14,14 мг на 100 см³ сусла, соответственно.

