

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОГО ПИВА С ДОБАВЛЕНИЕМ САХАРА И ЭКСТРАКТА ЦИКОРИЯ

Н.Г. Царева, Г.И. Косминский, О.Ч. Литвиненко

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь

В последние годы отечественные пивовары сделали гигантский шаг вперед. Сейчас потребитель имеет возможность выбрать пиво по своему вкусу - светлое или темное, легкое или крепкое, с натуральными добавками (миндаля, меда и т.п.). В нашей стране производителями ведется работа по расширению ассортимента пива для повышения конкурентоспособности этого популярного напитка.

Оригинальное солодовое пиво идеальный поставщик энергии, имеет приятный легкий оттенок, потребляется как утоляющий жажду напиток с высоким содержанием питательных веществ (полезных углеводов, белков и витаминов), незначительным количеством спирта, поэтому возникает необходимость пастеризовать пиво в бутылках. Большое значение имеет также розлив с ограничением доступа кислорода.

Целью наших исследований является разработка нового сорта оригинального пива на основе использования светлого солода, сахара и экстракта цикория. Экстракт цикория используется в качестве нетрадиционного сырья для внесения новых тонов во вкус пива и обогащения продукции биологически активными веществами.

Объектами исследования служили светлый ячменный солод, экстракт цикория, сахар. Образцы готовили с целью определения оптимального содержания экстракта цикория, для этого часть солода заменяли экстрактом цикория: 5%, 10%, 15%. Затираание проводили одноотварочным способом, с внесением экстракта цикория в первую часть затора. Сусло готовили с массовой долей сухих веществ 7% и 8%. В качестве контроля исследовали сусло, содержащее 100% светлого пивоваренного солода, приготовленное одноотварочным способом.

Норма горьких веществ хмеля с базисными показателями по цвету на 1 дал горячего сусла - 0,7-0,8г. Сусло кипятили 1,5 часа с небольшим количеством хмеля

Брожение проводили при температуре 5 - 6°C в течении 6 суток. Использовали сильносбраживающую расу дрожжей 8aM.

После дображивания и фильтрования при температуре от 0 до 1°C в пиво вносили сахар (в количестве 4-5кг/100кг сусла), чтобы получить массовую долю сухих веществ 11,7 - 12%. Сахар задавали в виде сахарного сиропа с массовой долей сухих веществ 65%.

Установлено, что оптимальная доза экстракта цикория, добавляемая в затор составляет 5 -10%.

Калорийность оригинального пива 44-46 ккал/100мл, но в нем много усвояемых углеводов (в среднем -10,5%). Цвет пива темно-янтарный.

На основании проведенных исследований разработана рецептура нового сорта пива «Оригинальное» с массовой долей сухих веществ начального сусла 8%: солод светлый 85-90%; экстракт цикория 5-10%; сахар 5%, горький хмель гранулированный, ароматный хмель гранулированный.