

ВЛИЯНИЕ ВИДОВ ВИНОГРАДА СУШЕНОГО НА БИОХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ БРОЖЕНИЯ

Е.А. Цед, Л.М. Королева, С.В. Волкова, В.А. Подгорбунская

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Общеизвестно, что многочисленные пищевые добавки, входящие в состав современных продуктов безалкогольных напитков, негативно сказываются на здоровье и долголетию человека. Поэтому производство натуральных напитков брожения, технология которых основана на сбраживании естественного растительного сырья определенными культурами микроорганизмов, является весьма актуальной задачей. Значительный потенциал полезных свойств указанных напитков обусловлен наличием в них целого комплекса биологически ценных для организма человека веществ, образующихся при развитии микроорганизмов.

В последнее время интерес представляют собой напитки, полученные на основе рисового гриба – симбиотической ассоциации дрожжей, молочнокислых и уксуснокислых бактерий. Естественной средой для развития указанной культуры является водный раствор сахарозы с добавлением винограда сушеного, оказывающего стимулирующее действие на развитие рисового гриба. В связи с этим представляло интерес исследовать влияние сортов винограда сушеного на вызываемые им процессы брожения при получении безалкогольных напитков.

Нами были исследованы следующие виды винограда сушеного:

- изюм окрашенный, который получают из окрашенных сортов винограда с косточками путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки;

кишмиш – виноград без косточек подвид шигани, который получают из темных сортов винограда путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки),

кишмиш – виноград без косточек подвид бедона, получаемый из светлых сортов винограда путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки,

кишмиш – виноград без косточек подвид сояги, получаемый из светлых сортов винограда путем сушки в специальных помещениях без воздействия прямых солнечных лучей,

кишмиш – виноград без косточек подвид сабза, получаемый из светлых сортов винограда путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью и дополнительной сульфитацией.

Контролем служил напиток без внесения субстратной добавки.

В ходе исследований было установлено, что все изучаемые сорта винограда оказывают стимулирующее влияние на протекание биохимических процессов брожения. Однако, сорта винограда без косточек, относящихся к виду кишмиш, приводят к более значительной интенсификации процессов сбраживания приготовленного сусла по сравнению с виноградом сушеным с косточками (изюм окрашенный).