

На первом этапе исследований был установлен средний химический состав голозерного овса, который колеблется в пределах: белки - 14,0 - 16,5 %; жиры - 6,0 - 7,2%; клетчатка - 4,0 - 4,4 %; зола - 2,2 - 2,4 %; крахмал - 58 - 60,5 %.

С целью выявления оптимального процента голозерного овса в лабораторном сусле были приготовлены образцы пивного сусла с содержанием овса в заторе: 5; 10; 15; 20; 25 %.

Образцы готовили настольным и одноотварочным методами. Несоложенный голозерный овес применяли в виде овсяной муки. Эффективность процесса затирания оценивали по продолжительности осахаривания, фильтрации и выхода экстракта.

Анализ полученных результатов свидетельствует, что оптимальной дозой голозерного овса в новом сорте пива следует считать 5 - 15 %, а способом затирания - одноотварочный.

Таким образом, экспериментальные данные позволили сделать вывод о возможности замены части ячменного пивоваренного солода голозерным овсом.

УДК 663.5.051

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ЛЕКАРСТВЕННОГО СЫРЬЯ В ЛИКЕРО-ВОДОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

О.В. Медведева, А.Б. Астапенко

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Вкус и аромат ликеро-водочных изделий определяются главным образом органолептическими свойствами растительного сырья, используемого для их приготовления. В ликеро-водочном производстве применяют более 100 видов растительного сырья, что позволяет выпускать широкий ассортимент изделий.

К группе ароматического сырья относятся ароматические травы, коренья, цветы, а также плоды цитрусовых, содержание в своем составе эфирные масла, формирующие аромат изделий. В качестве объектов исследований были выбраны: корица, гвоздика, плоды стручкового перца.

Все эти виды растений широко используются в научной и народной медицине. Мелисса благоприятно действует при сердечных заболеваниях: снимает боль в области сердца, прекращает приступы тахикардии, понижает кровяное давление. В народной медицине настой мелиссы принимают при одышке, астме, невралгии, бессоннице, малокровии, как слабительное, мочегонное, потогонное и стимулирующее пищеварение средство. Кроме того, мелисса обладает сильным и приятным лимонным запахом. По нашим исследованиям мелисса содержит 0,28% эфирного масла, 120мг% витамина С, 4,8% дубильных веществ.

Гвоздика - как пряность используется в пищевой промышленности. В быту ее употребляют для ароматизации овощей, фруктов, грибов, рыбы и при мариновании. В медицине ее рекомендуют от головной боли, глухоты, водянки, обезболивающего свойства. Современные химики, выделившие эфиромасляные вещества из гвоздики, подтвердили, что речь идет об особенно

сильном антисептике. Напи исследования показали, что в гвоздике содержится 20 % эфирного масла, 12% дубильных веществ.

Корица используется как пряность. Медики утверждают, что она укрепляет желудок, сердце, мозг. Корица повышает секрецию желудочного сока, стимулирует дыхательную систему и систему кровообращения. Вкус и запах определяет эфирное масло (12%).

Острый перец используют в кулинарии. В медицине в виде масел, настоев нашел применение при обморожении, суставной ломоте, ревматизме. Он богат летучими веществами (1,6% от сухой массы), витамином С (320мг%), каротином (11мг%), сахаром (3,2%).

Как показали исследования, вышеуказанные лекарственные растений пригодны для использования в ликеро-водочной промышленности.

УДК 663.837.1

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ НАСТОЯ «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

О.В. Медведева, А.В. Астапенко

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В настоящее время промышленность вырабатывает множество наименований ликеро-водочных изделий. Это алкогольные напитки, в большинство которых кроме спирта и воды входят сахар, лимонная кислота, эфирные масла, красители. Кроме того, во все изделия для придания каждому из них характерного вкуса и аромата вводят продукты переработки натурального растительного сырья, которое для ликеро-водочного производства является полуфабрикатами и используется в виде спиртованных соков, морсов, настоев, ароматных спиртов.

Целью данного исследования была разработка состава и технологии приготовления настоя «Юбилейный», предназначенного для изготовления одноименного аперитива.

Настои – это полуфабрикаты,готавливаемые настаиванием ароматического сырья в водно-спиртовых растворах крепостью 40-90%об.

Настой «Юбилейный» получен в лабораторных условиях кафедры.

Отсортированное, дробленое и взвешенное сырье загружали в емкость для приготовления настоя и заливали водно-спиртовой жидкостью крепостью 50%об. Настаивание длилось 5 суток при ежедневном перемешивании. По истечении этого времени произвели I слив настоя. Вторично сырье залили водно-спиртовой жидкостью крепостью 40%об и настаивали 5 суток. Настой I и II сливов эголизировали.

Состав компонентов настоя формировали путем смешивания отдельных компонентов ароматического сырья в количествах подобранных по органолептическим и медицинским показателям.