

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 мазей, 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.

Таблица 1 – Расход ингредиентов для получения настоя «Юбилейный» на 1000 дал готового изделия

Компоненты	Единица измерения	Количество
Трава мелиссы лимонной	кг	5,0
Трава и листья полыни горькой	кг	0,7
Трава зверобоя	кг	14,6
Корица (кора)	кг	1,8
Гвоздика	кг	1,4
Плоды стручкового перца	кг	1,5
Итого:	кг	25,0

Приготовленный настой имеет приятный вкус и аромат, а в его состав входит местное недорогостоящее сырье. Настой «Юбилейный» можно рекомендовать для включения в состав ликеро-водочных напитков.

УДК 663.44

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПРОЦЕССА АЭРАЦИИ НА ИЗМЕНЕНИЕ БРОДИЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ ДРОЖЖЕЙ

О. И. Иванчикова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

С ростом мероприятий, направленных на борьбу с чрезмерным применением алкогольных напитков, на пивоваренных заводах стало перспективно производить пиво с низким содержанием спирта или пиво, абсолютно лишенное спирта.

Пиво - один из наиболее популярных и распространенных напитков в мире. Однако наличие алкоголя (в массовых сортах 2-5%) ограничивает использование его отдельными категориями потребителей в силу их профессий, возраста или занятий.

Производство и потребление пива с пониженным содержанием спирта имеет тенденцию к росту, и в будущем, по-видимому, ожидается существенное увеличение выпуска этого напитка.

Исходя из рассмотренных литературных источников, следует, что существует значительное количество способов приготовления безалкогольного пива. Одни из них основываются на удалении спирта из нормального пива, другие — на недопущении образования алкоголя в готовом продукте. Однако совершенной технологии безалкогольного пива ещё не существует, т.к. в обоих случаях имеется ряд недостатков. В первом случае получается пиво с хорошими органолептическими показателями, но на его приготовление требуются большие затраты. Во втором случае пиво недорогое, однако, уступает по своим качественным показателям.

Цель данной работы заключается в исследовании влияния процесса аэрации пивного сусла перед главным брожением на изменение бродительной активности дрожжей при получении безалкогольного или слабоалкогольного пива.