

СЕКЦИЯ**ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

УДК 663.44

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НОВОГО СОРТА ПИВА
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРЕЧИХИ****Косминский Г.И., Моргунова Е.М., Лысенко Н.В.****УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Одним из направлений развития пивоварения является разработка технологии получения пива с применением нетрадиционных видов сырья, что способствует расширению ассортимента и обогащению пива полезными для здоровья человека веществами. Главная задача при этом - получение готового продукта высокого качества.

В Могилевском государственном университете продовольствия изучена возможность использования зерна гречихи в пивоварении для получения нового сорта пива.

Для оценки пригодности сортов гречихи, выращенных в Республике Беларусь, для производства пива исследовали физико-химические показатели качества 10 сортов гречихи урожая 2001 года. В качестве контроля служил ячмень пивоваренный.

В результате проведенных исследований было установлено, что наиболее высокие показатели качества имели сорта гречихи Анита Белорусская и Жаданне, которые характеризуются высоким содержанием крахмала, низкой белковистостью и наиболее пригодны для производства пива.

Для разработки технологии нового сорта пива готовили образцы пивного сусла с различным содержанием гречихи в заторе настоянным и одноотварочным методами. Несоложеную гречиху измельчали с тем же соотношением продуктов помола, как и в ячменном солоде. Эффективность процесса затирания оценивали по продолжительности осахаривания, фильтрации и выходу экстракта. В качестве контроля использовали затор, содержащий 100% ячменного солода.

Установлено, что наиболее технологически выгодным является одноотварочный способ приготовления сусла, который в меньшей мере способствует ухудшению показателей затирания по сравнению с образцами сусла, приготовленного настоянным способом.

При использовании свыше 20% несоложенной гречихи в заторе возрастает продолжительность фильтрации, растут показатели вязкости и

активной кислотности, снижаются содержание общего и аминного азота, конечная степень сбраживания.

Таким образом, для приготовления суслу с использованием гречихи более эффективным следует считать одноотварочный способ приготовления, причем содержание несоложенной гречихи в заторе не должно превышать 20%.

УДК 663

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ В БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Цед Е.А., Косминский Г.И., Якиревич Л.М., Яромич Л.П.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

В настоящее время современная безалкогольная промышленность предлагает в большинстве своем безалкогольные напитки на основе искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов. Употребление таких напитков неблагоприятно сказывается на здоровье людей и прежде всего на развитии процессов преждевременного старения и возрастзависимой патологии человека. Поэтому весьма актуальным является разработка безалкогольных напитков, технология получения которых основана на использовании натурального растительного сырья, что крайне важно в современной экологической ситуации в Беларуси.

В настоящее время производитель все больше обращает внимание на использование натуральных фитооснов. Использование фитооснов в безалкогольной промышленности позволит не только придать высокую биологическую и пищевую ценность получаемым из них напиткам, но и лечебно-профилактические свойства.

Нами разработана новая технология получения натурального безалкогольного напитка и фитоконцентрата для его получения. В качестве сырья для получения фитоконцентрата использовали очищенные и высушенные корни растения пырея.

Выбор данного растения обусловлен тем, что его корневища широко используются в медицине в качестве кровоочищающего, отхаркивающего, мочегонного средств, а также как средство способное регулировать солевой обмен в организме человека. Более того, отвар корней пырея употребляют при простуде, ревматизме, камнях в почках, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Таким образом, пырей