

культуры – *Secalotriticum*, которая представляет собой гибрид ржи и тритикале, районированной в Республике Беларусь.

Были проведены экспериментальные исследования по разработке новой технологии получения концентрата квасного сусла с использованием данной культуры. При этом определены оптимальные режимы замачивания, проращивания и ферментации при получении как ферментированного, так и неферментированного солодов из *Secalotriticum*. Кроме того, разработана технология получения концентрата квасного сусла с использованием новых видов солодов, а также изучен процесс сбраживания нового вида квасного сусла и качество готового напитка.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что использование данной культуры позволяет не только заменить традиционно используемую для приготовления ККС рожь, но и имеет существенное преимущество по сравнению с ней, в первую очередь по органолептическим показателям получаемых продуктов.

Таким образом, проводимые исследования направлены не только на совершенствование и интенсификацию технологических процессов уже существующих технологий, но и на изыскание нового сырья, дающего возможность получать хлебный квас с высокими качественными показателями.

УДК 663.479

НОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ СБРОЖЕННЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Цед Е.А., Якиревич Л.М., Яромич Л.П., Позднякова А.Н.

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

В Могилевском государственном университете продовольствия проводятся исследования по разработке технологии натуральных сброженных безалкогольных напитков, расширяющих ассортимент продуктов, обладающих лечебно-профилактическими свойствами. Следует отметить, что исследования проводятся как в области использования нового натурального растительного сырья, так и применения новых возбудителей брожения.

В частности, нами, при приготовлении напитка, в качестве сбраживающего компонента была использована полисимбиотическая культура микроорганизмов под тривиальным названием рисовый гриб. Эта культура широко культивируется в домашних условиях, однако какие-либо научные исследования в данной области отсутствуют. Известно

только, что напиток, полученный с использованием рисового гриба, обладает целым комплексом лечебно-профилактических свойств. Он способен восстанавливать обмен веществ, выводить из организма человека радиоактивные элементы, нормализовать кровяное давление, укреплять нервную систему, снимать головные боли, растворять камни в почках и т.д. Таким образом, можно предположить, что при своем развитии рисовый гриб продуцирует значительное количество биологически активных веществ, способных оказывать терапевтический эффект и придавать напитку повышенную биологическую ценность.

При проведении экспериментальных исследований представляло интерес выявление оптимальных условий культивирования рисового гриба на различных питательных субстратах, преимущественно растительных.

Жизнедеятельность рисового гриба оценивали по конечным продуктам обмена веществ: изменению сухих веществ, редуцирующих сахаров, кислотности, ферментативной активности, накоплению спирта, диоксида углерода и т.д.

В ходе экспериментальных исследований определено влияние внешних условий среды на развитие рисового гриба. В частности, установлено, что компоненты питательной среды в которой развиваются микроорганизмы, существенно влияет на протекание метаболических процессов рисового гриба.

На основании полученных данных разработана рецептура нового напитка брожения лечебно – профилактической направленности, кроме того, напиток обладает приятным вкусом и освежающим и жаждоутоляющим эффектом.