

течение 7 суток при изменении температуры в слое зерна $11,5^{\circ}\text{C} \rightarrow 16,0^{\circ}\text{C} \rightarrow 12,0^{\circ}\text{C}$. Сушку проводили в течение 24 часов при температуре отсушки 85°C .

Раствор ферментного препарата Целловиридин Г20х вносили в последнюю замочную воду на 6 часов в количестве 0,002-0,008 % к массе зерна. Контролем служил солод, полученный без использования ферментного препарата.

В результате проведенных исследований установлено, что с увеличением дозировки препарата увеличивается экстрактивность солода, повышается степень модификации его эндосперма, увеличивается количество растворимого и аминного азотов, снижается разница экстрактивностей солода тонкого и грубого помолов.

Таким образом, результаты проведенных исследований позволяют сделать вывод, что использование ферментного препарата Целловиридин Г20х при производстве пивоваренного солода улучшает основные показатели качества готового солода.

УДК 663.479

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОГО СЫРЬЯ В КВАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Цед Е.А., Якиревич Л.М., Моргунова Е.М., Зуборенкова О.С.

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

Современная технология получения сброженного хлебного кваса предусматривает приготовление квасного сусла на основе концентрата квасного сусла (ККС). Применение ККС позволяет не только снизить потери сухих веществ (до 30%) при приготовлении квасного сусла, но и дает возможность быстро и эффективно без больших материальных затрат получать напиток с высокими стабильными качественными показателями.

В настоящее время технология получения концентрата квасного сусла предусматривает применение в качестве основного сырья зерновой культуры ржи. Она используется в виде ржаного ферментированного солода, с добавлением различных видов несоложенных зернопродуктов (ячменя, кукурузы). Однако, замена ржаного солода в большинстве случаев приводит к изменению органолептических показателей как концентрата квасного сусла, так и получаемого затем из него хлебного кваса.

В данной работе нами изучалась возможность использования для получения концентрата квасного сусла, а затем и кваса новой зерновой

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.