

**ГРЕЧИХА - НЕТРАДИЦИОННОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИВА****Косминский Г.И., Моргунова Е.М., Лысенко Н.В.****УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Гречиха принадлежит к числу ценных продовольственных культур. Плоды гречихи, которые используют главным образом для получения крупы, содержат большое количество необходимых для организма человека хорошо растворимых (и, следовательно, лучше усвояемых) белков, углеводов, жиров, минеральных веществ, витаминов, органических кислот.

Белок гречихи более полноценен, чем белок некоторых злаковых культур, он характеризуется хорошей сбалансированностью по аминокислотному составу, высоким содержанием незаменимых аминокислот, в том числе лизина и треонина. Белки гречихи, в отличие от белков хлебных злаков, не обладают свойствами клейковины.

По содержанию таких витаминов, как тиамин, ниоцин, рибофламин, фолиевая кислота гречиха превосходит пшеницу и просо.

В гречихе содержится значительное количество железа, меди, кобальта, марганца и других элементов, необходимых для жизнедеятельности человека. Гречиха в небольших количествах в виде зерна, муки или отходов используется в спиртовом производстве и пивоварении. Небольшие добавки гречихи в затор заметно увеличивают выход спирта со всего крахмала в заторе.

Имеются данные, что гречневая мука, добавленная в небольшом количестве к пшеничной, значительно увеличивает диастазную активность последней. Это объясняется наличием в гречихе активной протеиназы, освобождающей связанную амилазу пшеницы.

С целью изучения возможности использования гречихи для производства пива на кафедре пищевых производств были изучены физико-химические показатели 10 различных сортов гречихи урожая 2001 года, районированных в Республике Беларусь.

В результате проведенных исследований установлено, что средний химический состав зерна гречихи колеблется в следующих пределах (в % на сухое вещество): крахмал - 58,0 – 68,5; белок - 12,2 – 15,6; жир - 1,84-3,9; зольные элементы - 1,5 – 3,4.

Из исследуемых сортов гречихи "Анита Белорусская" и "Жаданне" отличаются наибольшим содержанием крахмала (66,5; 68,5%) и наименьшим количеством белка (12,2; 13%), их можно рекомендовать для получения пивного сусла и пива.