

распределены в ней иначе. Пшеница содержит очень мало антоцианов, участвующих в образовании помутнения, поэтому даже при повышенном содержании белка стабильность пшеничного пива высокая.

Была поставлена задача изучить возможность получения пива с использованием повышенного количества несоложенных ячменя и пшеницы. Были приготовлены образцы лабораторного суслу с замсой до 50% солода несоложенным ячменем и пшеницей: 25% ячменя + 25% пшеницы (образец I) и 20% ячменя и 30% пшеницы (образец II).

Затираание проводили настойным способом с применением определенной ранее дозы ферментного препарата Амилоцитазы Гх. Контролем служил образец лабораторного суслу из 80% солода и 20% ячменя по типу пива Жигулевское.

Образцы суслу вместе с промывными водами кипятили с хмелем, затем фильтровали, охлаждали и проводили главное брожение при температуре 6...9°C в течение 7 суток, при котором ежедневно контролировали изменение экстракта, мальтозы и аминного азота.

В образцах молодого пива определяли показатели качества: видимый и действительный экстракт, содержание спирта, видимую и действительную степень сбраживания, содержание аминного азота, цветность, кислотность, таниновый показатель. Опытные образцы молодого пива практически не отличаются от контрольного, но имеют несколько меньшую цветность.

Полученные образцы молодого пива дображивали при 1-2°C в течение 30 суток. В образцах готового пива определяли те же физико-химические показатели качества, что и в молодом пиве и проводили органолептическую оценку.

Исследованные образцы готового пива с повышенным количеством несоложенных ячменя и пшеницы не уступают контрольному образцу и соответствуют ГОСТ 3473-78.

Опытные образцы пива отличались хорошим вкусом, пенообразованием и пеностойкостью.

УДК 664.863

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ ОВОЩЕПЛОДОВЫХ СОКОВ

Тимофеева В.Н., Зенькова М.Л., Волохов Р.В.

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

Одним из методов обогащения овощных соков натуральными, биологически активными веществами является купажирование.

Этот технологический прием позволяет одновременно решить несколько задач - сбалансировать незаменимые факторы и создать продукт с оптимальными органолептическими свойствами.

Многочисленными исследованиями установлено, что овощи лучше усваиваются организмом в виде соков, чем при употреблении их в переработанном виде.

Следует отметить, что за счет сочетания овощных соков (свекольного и тыквенного) с облепиховым и черносмородиновым возможно расширить ассортимент ценных незаменимых продуктов, что актуально сегодня для республики Беларусь.

Свекла и тыква являются местным дешевым сельскохозяйственным сырьем. Расширение путей их использования будет способствовать удлинению сезона работы консервных заводов, повышению их рентабельности.

Натуральные овощные соки (свекольный и тыквенный) имеют низкую кислотность, высокую сахаристость, приторный вкус и жесткие режимы стерилизации. Это сказывается отрицательно на качество готового продукта.

Облепиха и черноплодная рябина являются источниками значительного количества биологически активных веществ.

Особого внимания заслуживают соли калия, магния, кальция. В организме человека частное от деления суммы ионов Ca^{2+} и Na^{2+} на сумму ионов K^{+} и Mg^{+} должно равняться 1. Сейчас этот показатель во многих странах мира равен 2,4-4,0, что создает угрозу здоровью. Для снижения этого показателя необходимо увеличивать потребление соков, содержащих магниевые и калиевые соли.

Нами разработана научно обоснованная технология производства купажированных соков с мякотью и с сахаром, таких как свекольно-черноплоднорябиновый, свекольно-облепиховый, тыквенно-облепиховый.

На ОАО «Быховский КОСЗ» выработаны 2 опытные партии по тысяче физических банок 1-58-250 соков: свекольно-облепиховый, тыквенно-облепиховый и сделан их сплошной контроль после трехмесячного хранения.

Технология производства сока свекольно-черноплоднорябинового, фасованного, в тару Twist-off вместимостью 1000 дм³ прошла испытания на Представительство «Консервный завод» УКАП «Фирма «Вейно».