

УДК 663.479

ПРИМЕНЕНИЕ ПЛОДОВ КАШТАНА В КВАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Цед Е.А., Косминский Г.И., Якиревич Л.М., Кунаш Е.А.

Могилевский государственный технологический институт, Беларусь

В настоящее время в связи со сложившейся неблагоприятной экологической обстановкой возникает необходимость создания пищевых продуктов, обладающих повышенной биологической ценностью и лечебно-профилактическими свойствами.

В Могилевском Государственном технологическом институте проводятся исследования по созданию новых пищевых продуктов, в частности, напитков брожения, обогащенных значительным количеством ценных биологически-активных веществ.

Известно, что технология получения безалкогольных напитков брожения, а именно хлебного кваса, основана на использовании натурального растительного сырья. Кроме того, при сбраживании квас дополнительно обогащается продуктами обмена веществ развивающихся микроорганизмов, которые также весьма полезными для организма человека.

В качестве источника биологически-активных веществ, отсутствующих в квасе, нами была выбрана культура *Aesculus hippocastanum* L (каштан конский), а именно его плоды.

Выбор этого растения обусловлен тем, что плоды каштана содержат широкий спектр веществ, которые широко используются в лечебных целях (сапонин эцин, флавоноиды, витамины, пектиновые и минеральные вещества и т.д.)

Кроме того в плодах каштана содержится до 50% крахмала.

С целью установления возможности использования плодов каштана в квасном производстве нами проводились экспериментальные исследования на основании которых была разработана технология получения нового напитка брожения.

Особенностью данной технологии является приготовление настоя из плодов каштана, внесение его в квасное сусло в оптимальном соотношении, последующее сбраживание сусла и купажирование готового напитка.

Разработанный новый напиток за счет введения в его состав настоя из плодов каштана существенно обогащается биологически-активными веществами, отсутствующими в обычном хлебном квасе, а также обладает приятным специфическим вкусом и освежающим эффектом.