

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОМ, ВЛИЯЮЩИХ НА ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ ПИВА

Малахов О.В., Сентерова Е. В., Новикова В.А.

Научный руководитель – Цед Е.А., д.т.н., профессор

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В настоящее время в Республике Беларусь высокими темпами развивается крафтовое пивоварение, подразумевающее под собой трансформацию вкусовых предпочтений потребителей пива. Это связано с тем, что люди много путешествуют и имеют доступ к различным рынкам пивоварения и могут позволить пробовать разные сорта и стили пива.

Важно отметить, что вкус крафтового пива в значительной степени зависит от вида применяемого сбраживающего компонента. Дрожжи, используемые для получения пива, определяют не только параметры протекания технологического процесса, но и формируют физико-химические показатели качества готового напитка. Выбор расы дрожжей определяет состав, синтезируемых побочных и вторичных продуктов брожения, микробиологическую и коллоидную стабильность напитка, а также характер и интенсивность протекания наиболее длительных стадий производства пива – главного брожения и дображивания, отвечающих за вкусоароматический профиль готового продукта [1].

В связи с этим исследования по изучению влияния различных факторов и технологических приёмов на формирование различного вкусо-ароматического профиля пива при использовании одной расы чистой культуры дрожжей являются актуальными и имеют важное научно-практическое значение. Применение разработанных мероприятий позволит производителям создавать разные сорта пива по вкусу и аромату, используя только одну чистую культуру дрожжей. Использование широкого ассортимента чистых культур дрожжей создаёт значительные ограничения на производстве и снижает его эффективность.

В результате проведенных исследований был проведен скрининг производственных рас дрожжей с целью выявления высокоактивных дрожжей, обладающих заданным вкусо-ароматическим профилем и технологическими характеристиками (температура брожения, способность к флокуляции, степень сбраживания и др.), обеспечивающими эффективность сбраживания пивного суслу.

На основании проведенных исследований и установленных технологических факторов разработана технология нового сорта пива с использованием отобранной расы дрожжей, позволяющей получить оптимальный набор основных и побочных продуктов брожения и сформировать наилучший вкусо-ароматический профиль готового продукта.

Список использованных источников

1. Цед, Е.А.. Технология крафтового пива на основе применения жидких культур дрожжей : моногр. / Е.А. Цед. – Могилев.: БГУТ – 2023. – 292 с.