

ПРИМЕНЕНИЕ РЖАНЫХ СОЛОДОВ В ПИВОВАРЕНИИ

Важневичуе А.А.

Научный руководитель – Назарова Ю.С., к.т.н., доцент

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

На данный момент пивоваренное производство занимает важное место в перерабатывающей отрасли Республики Беларусь и является одним из эффективных и привлекательных секторов экономики.

Пиво один из наиболее популярных напитков и пивоваренные компании выпускают достаточно широкий его ассортимент. Однако, в отрасли до сих пор не решена проблема с собственным качественным сырьем, в частности, пивоваренным ячменем. Переработка непивоваренных ячменей с высоким содержанием белка (выше 12%) и низким содержанием крахмала и экстрактивностью с экономической точки зрения невыгодна, а с точки зрения качества нежелательна.

Сейчас активно перерабатывают ячмень, пшеницу, рожь, тритикале, амарант, сорго, гречиху, а также получаемый из данных зерновых культур солод. Среди перечисленных альтернативных культур следует отметить ржаной солод, как наиболее перспективный вид зернового сырья для пивоварения.

В связи с этим на начальном этапе исследований проводили изучение физико-химических показателей ржаных солодов, районированных в Республике Беларусь (таблица 1).

Таблица 1 – Физико-химические показатели ржаных солодов

| Показатель | Ржаной ферментированный солод | Ржаной неферментированный солод |
|--|-------------------------------|---------------------------------|
| Массовая доля влаги, % | 3,9 | 3,8 |
| Массовая доля экстракта в сухом веществе солода, % | | |
| - при холодном экстрагировании | 49,9 | - |
| - при горячем экстрагировании | - | 80,5 |
| Кислотность, см ³ 1 моль/дм ³ раствора NaOH на 100 г СВ солода | | |
| - при холодном экстрагировании | 33,3 | - |
| - при горячем экстрагировании | - | 15,3 |
| Цвет, см ³ раствора йода 1 моль/дм ³ на 100 г СВ солода | | |
| - при холодном экстрагировании | 19,2 | - |
| - при горячем экстрагировании | - | 3,2 |

Проанализировав данные таблицы 1, было установлено, что ржаные солода, имеют хорошие качественные показатели и могут быть использованы в качестве частичной замены ячменного пивоваренного солода при получении темных сортов пива.