

брожения были следующими: 5-7-4 °С, 6-9-4 °С, 7-12-4 °С, 9-13-4 °С и 10-15-4 °С.

Сбраживание проводили в лабораторных условиях с применением холодильной камеры МХМ-2706 с терморегулятором. В стеклянную банку емкостью 3 дм<sup>3</sup> задавали охмеленное пивное сусло в количестве 2,7 дм<sup>3</sup> и добавляли определенное количество дрожжевой суспензии с целью получения в итоге содержания дрожжевых клеток в количестве 15 млн в 1 см<sup>3</sup> сусла. Задача дрожжей в пивное сусло проводилась при следующих температурах: 5, 6, 7, 9 и 10 °С. Контроль над ходом главного брожения осуществлялся по следующим показателям: видимый и действительный экстракты, содержание спирта, количество выделившегося диоксида углерода, титруемая кислотность, количество взвешенных дрожжевых клеток в суспензии.

Проведенная научно-исследовательская работа выявила, что по всем исследуемым показателям прослеживается превосходство традиционных для отечественного пивоварения рас 8(а)М и 11, и лишь отдельные расы, недавно появившиеся в практике пивоварения, а именно расы 308, 129 только приблизились по показателям к вышеуказанным расам.

Исследования показали, что интервал температур главного брожения 7-12-4 °С является оптимальным для рас 11, 34, 308 и 8(а)М, а для рас 129, 463 и "Будвар" требуется более высокий температурный интервал – 9-13-4 °С.

УДК 663.452.1

### **ВЛИЯНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЗАДАВАЕМЫХ ДРОЖЖЕЙ В ПИВНОЕ СУСЛО НА ПРОЦЕСС СБРАЖИВАНИЯ РАЗЛИЧНЫМИ РАСАМИ ДРОЖЖЕЙ**

**Г.И. Косминский, К.В. Черняков, Т.М. Танавайко, И.Н. Зенькович**

**Могилевский технологический институт, Беларусь**

Многочисленные реакции, протекающие в дрожжевой клетке в условиях брожения и дображивания, катализируются огромным количеством ферментов. Одним из возможных путей ускорения главного брожения и дображивания является внесение повышенных доз дрожжей.

После изучения влияния температуры главного брожения на процесс сбраживания пивного сусла различными расами дрожжей необходимо было выяснить наиболее оптимальное количество вносимой в сусло дрожжевой суспензии.

Исследования проводились с семью различными расами пивных дрожжей: 8(а)М, 308, 129, 463, "Будвар", 11 и 34.

Сбраживание проводили в лабораторных условиях с применением холодильной камеры МХМ-2706 с терморегулятором. В стеклянную банку емкостью 3 дм<sup>3</sup> задавали охмеленное пивное сусло в количестве 2,7 дм<sup>3</sup> и добавляли определенное количество дрожжевой суспензии с целью получения в

итоге содержания дрожжевых клеток в количестве 5, 10, 15, 20 и 25 млн. в 1 см<sup>3</sup> суслу. Задача дрожжей в пивное сусло проводилась при температуре 7 °С. Контроль над ходом главного брожения осуществлялся по следующим показателям: видимый и действительный экстракты, содержание спирта, количество выделившегося диоксида углерода, титруемая кислотность, количество взвешенных дрожжевых клеток в суспензии.

Проведенная научно-исследовательская работа выявила, что по всем исследуемым показателям прослеживается превосходство традиционных для отечественного пивоварения рас 8(а)М и 11 и лишь отдельные расы, недавно появившиеся в практике пивоварения, а именно расы 308, 129 только приблизились по показателям к вышеуказанным расам.

Данная работа показала, что задача дрожжей в 20 и 25 млн/см<sup>3</sup> нецелесообразна, так как действительная степень сбраживания достигает своего оптимального значения уже при задаче 15 млн/см<sup>3</sup>.

Следовательно, оптимальной задачей дрожжей для рас 8(а)М, 308, 129, 463, 11 и 34 является задача дрожжей в количестве 15 млн/см<sup>3</sup>, за исключением рас "Будвар", для которой оптимальной является задача в количестве 10 млн/см<sup>3</sup>.

УДК 642.5:635

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИКОРАСТУЩИХ ПИЩЕВЫХ РАСТЕНИЙ В ПИТАНИИ МАЛООБЕСПЕЧЕННЫХ СЛОЕВ НАСЕЛЕНИЯ

А.Ф. Коршунова, В.Р. Давыдова

Донецкий государственный университет экономики и торговли, Украина

Коллективом исполнителей кафедры технологии изучается фактическое состояние питания малообеспеченной пожилой категории населения Донецкой области, в Днепропетровске и в Крыму с целью соответствия физиологическим нормам, разработки ассортимента, технологии блюд и изделий из доступного сырья, обеспечивающего рационы всеми необходимыми ингредиентами питания с учетом сезона и состояния здоровья.

При построении питания пожилых людей учитывались прежде всего снизившиеся возможности пищеварительной системы, а также учтено снижение интенсивности обменных процессов при старении.

Разработанное питание учитывает обеспечение высокой биологической полноценности за счет включения достаточного количества витаминов, незаменимых аминокислот и др. А также обогащения питания естественными антисклеротическими веществами, содержащимися в достаточном количестве в отдельных пищевых продуктах. Питание разработано с учетом использования дикорастущего сырья и рассчитано на калорийность 2300 ккал в сутки.

Питание будет обеспечивать удовлетворение физиологических потребностей организма в пищевых веществах и энергии, способствовать