

содержания мальтозы, растворимого и аминного азота при одновременном снижении вязкости и сокращении продолжительности осахаривания.

Характер изменений, происходящих при дозе несоложенного тритикале 40 и 50% аналогичны.

Однако для получения лабораторного сусла с 40 и 50 % несоложенного тритикале в заторе, не уступающего по качеству контролю, необходимо увеличить дозу Амилоцитазы.

Таким образом, новый ферментный препарат Амилоцистаза может быть успешно использован в пивоварении при получении пивного сусла с повышенным количеством несоложенного тритикале в заторе.

УДК 663.8

## ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА НОВЫХ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЫ

Н.О. ПИСКУНОВИЧ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

В настоящее время для безалкогольной промышленности разрабатываются безалкогольные напитки на основе пряноароматического сырья. Выбор этого вида сырья обусловлен тем, что в нем наряду с пряновкусовыми содержится большое количество биологически активных веществ: алкалоиды, гликозиды сердечного действия, сапонины, флавоновые глюкозиды, эфирные масла, витамины, каротин, которые не только способствуют обновлению аромата и вкуса, но и повышают биологическую ценность продукции безалкогольной промышленности.

При разработке рецептур новых безалкогольных напитков в качестве одного из компонентов выбрана спиртовая настойка корня айры. Для ее получения измельченный корень айры в течение 10 суток настаивали на водно-спиртовом растворе: пять суток - на 70 %-ном и пять суток - на 50 %-ном.

В качестве других компонентов безалкогольных напитков использовали концентрированный осветленный яблочный сок Борисовского консервного завода, сок клюквенный или лимонный и минеральную воду «Сосны-1».

Купажный сироп готовили холодным способом путем смешивания сахарного сиропа с соками клюквенным или лимонным, настойкой корня

аира с добавлением концентрированного яблочного сока или без него. Купажный сироп смешивали с минеральной водой «Сосны -1» и насыщали углекислотой.

На основании проведенных исследований были разработаны рецептуры двух новых безалкогольных напитков.

Использование в рецептурах напитков концентрированного яблочного и лимонного соков позволило приготовить их без дефицитной и дорогостоящей лимонной кислоты и обогатить их питательными веществами.

Оба напитка по физико-химическим показателям соответствуют требованиям ГОСТ 28188-89. Они имеют повышенное содержание дубильных и красящих веществ, пектиновых и минеральных веществ, витамина С, что свидетельствует об их питательной ценности и лечебных свойствах.

Напитки разработаны на основе местного недорогого сырья, обладают освежающим эффектом, имеют приятный специфический вкус и аромат. Их производство позволит расширить ассортимент напитков с повышенной биологической ценностью.

УДК 663.479

## НОВЫЙ ВИД КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КАЛИНЫ

Е.А. ЦЕД, Д.А. БОНДАРЕВ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Проблема обеспечения человека полноценным продуктом питания является важнейшей в ряду других экономических проблем. Одним из путей создания новых напитков лечебно-профилактического назначения является использование пищевых добавок природного происхождения. Проблемы сохранения здоровья населения, пострадавшего от аварии на Чернобыльской АЭС, тесно связаны с вопросами производства профилактического питания и представляет собой одно из приоритетных направлений в пищевой промышленности.

Разработана рецептура нового вида кваса на основе концентрата квасного суслеа с частичной заменой его соком калины.

Калина - старинное лечебное средство русской народной медицины. Плоды калины употребляют при нервном возбуждении, сосудистых спазмах, гипертонической болезни, атеросклерозе. Считают, что