

внесения каштана в сусло. Изучено влияние дозировки каштана на качественные показатели сусла и готового продукта. Исследованы технологические параметры приготовления кваса из концентрата квасного сусла с добавлением каштана.

Проводятся исследования качества хлебного кваса в зависимости от состава концентрата квасного сусла.

УДК 663.44

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА АМИЛОЦИТАЗЫ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ ПИВНОГО СУСЛА С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ НЕСОЛОЖЕННОГО ТРИТИКАЛЕ

Е.М. МОРГУНОВА, Е.А. МОРОЗ, О.В. АГЕЕВА

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

В пивоваренной промышленности в последние годы все больше используется несоложеное сырье: ячмень, пшеница, тритикале, рисовая сечка, обезжиренная кукурузная мука и другое для придания вкусовых особенностей пиву. При применении повышенных количеств несоложеного сырья в процессе приготовления пивного сусла необходимо использование различных ферментных препаратов.

Задачей настоящего исследования является изучение возможности использования нового ферментного препарата Амилоцитазы, полученного в АОО «Белмедпрепараты», при получении пивного сусла с повышенным количеством несоложеного тритикале в заторе.

Были приготовлены образцы лабораторного сусла с заменой 30,40 и 50 % солода несоложеным тритикале. Дозу ферментного препарата варьировали от 0,02 до 0,14 % к массе затираемых зернопродуктов. В качестве контроля готовили сусло с традиционной заменой 15 % солода несоложеным тритикале без добавления ферментного препарата.

На основании проведенных исследований установлено, что при увеличении дозы несоложеного тритикале в заторе до 30% без применения ферментного препарата показатели качества лабораторного сусла ухудшаются, а при добавлении Амилоцитазы уже в количестве 0,02% к массе зернопродуктов соответствуют контролю. При дальнейшем увеличении дозы препарата наблюдается увеличение экстрактивности,

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 суслу 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 суслу 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 айра. Для ее получения измельченный корень айра 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