

## НОВЫЙ ВИД КВАСА

Е.А. Цед, Л.М. Якиревич, Л.П. Яромич, Е.В. Томашева

Могилевский технологический институт, Беларусь

В современной экологически неблагоприятной обстановке весьма актуальна разработка новых безалкогольных напитков и, в частности безалкогольных напитков брожения, обладающих лечебно-профилактической направленностью и способствующих коррекции паталогических сдвигов в организме человека.

Ранее нами была разработана технология получения концентрата квасного сусла (ККС), приготовленного с использованием плодов каштана конского *Aesculus hippocastanum* L. Известно, что каштан конский относится к числу лекарственных растений и содержит широкий спектр ценных биологически активных веществ (витамины, сапонин эсцин, органические кислоты, флавоноиды, пектиновые вещества, микроэлементы и др.).

Поэтому представляло интерес изучение возможности получения кваса на основе ККС, полученного с использованием плодов каштана. Квас готовили в технологическом режиме, традиционно применяемому для получения кваса из ККС.

В ходе исследований выявлялась динамика сбраживания квасного сусла в зависимости от состава квасного сусла.

Квасное сусло готовили из образцов ККС, в которых была произведена 10 и 20% - ная замена ржаного ферментированного солода каштаном. В качестве контроля служил квас, полученный из обычного зернового сырья. Полученные результаты свидетельствуют о том, что сбраживание исследуемых образцов квасного сусла с различной дозой каштана, происходило более интенсивно, чем контрольного сусла. Это, вероятно, связано с тем, что в квасном сусле с каштаном содержатся стимулирующие вещества, вызывающие активацию микроорганизмов входящий в состав комбинированной закваски.

На основании проведенных исследований разработана рецептура нового вида кваса «Каштановый», химический состав которого существенно отличается от контрольного образца. В первую очередь, наличием биологически активных веществ, отсутствующих в обычном хлебном квасе. Помимо этого, в квасе «Каштановый» отмечается повышенное содержание редуцирующих веществ и аминного азота. Новый квас обладал приятным кисло-сладким вкусом и интенсивным насыщением диоксидом углерода.