

субстрата и культуры. В ходе эксперимента была разработана технология получения напитка брожения на основе рисового гриба. Проводятся исследования физико-химических и органолептических показателей готового напитка брожения и влияния сроков хранения на его качественные показатели.

УДК 663.885

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОНЦЕНТРАТА КВАСНОГО СУСЛА С ПРИМЕНЕНИЕМ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ

Е.А. ЦЕД, Л.М. ЯКИРЕВИЧ, Е.В. ТОМАШЕВА

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

В настоящее время наиболее прогрессивным способом получения квасного сусла при приготовлении хлебного кваса является применение концентрата квасного сусла (ККС). Использование ККС позволяет быстро и эффективно без больших материальных и трудовых затрат приготовить необходимое количество квасного сусла в сезон квасоварения.

Основным сырьем в производстве ККС является дорогостоящий ржаной солод. В последнее время для снижения себестоимости концентрата квасного сусла его заменяют различными видами несоложенных зернопродуктов (ячмень, кукуруза, тритикале и др.)

Целью данной работы являлось изучение возможности замены части ржаного солода – плодами каштана конского *Aesculus hippocastanum* L. Данный выбор обусловлен тем, что каштан является крахмалсодержащим сырьем (в каштане содержание крахмала до 50 %) Кроме того, каштан является и лекарственным растением, содержит широкий спектр биологически активных веществ: витамины (В₁, С, К, рутин, флаваноиды, сапонин эсцин, пектиновые вещества, микроэлементы и др.). Из его плодов получают такие ценные лекарственные препараты как эскузан, применение которого уменьшает воспалительные явления, проницаемость сосудов, эфлазид, применяемый как вентонизирующее и антитромботическое средство. Кроме того, применение каштана в производстве ККС позволит не только снизить затраты на его получение, но и существенно обогатить состав концентрата квасного сусла, а затем и готового кваса ценными биологически активными веществами.

В ходе экспериментальных исследований был определен химический состав используемых плодов каштана конского. разработан способ

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,