

мл воды. Колбу с содержимым выдерживали при 70 °С на водяной бане в течение 30 минут, настаивали 2 часа при комнатной температуре, фильтровали через бумажный фильтр и охлаждали до 20 °С.

Для сбраживания квасного сусла использовали квасные дрожжи расы М, вводимые в состав комбинированной закваски совместно с молочнокислыми бактериями штаммов β -11 и β -13. Процессы брожения и купаживания вели по технологии приготовления хлебного кваса.

В состав рецептуры нового вида кваса входят: сахар, настой из шиповника, концентрат квасного сусла и комбинированная закваска.

Разработанный квас обладает освежающим эффектом, имеет приятный вкус и аромат. Квас можно рекомендовать к внедрению как продукт повышенной биологической ценности.

УДК 663.479

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА НОВОГО ВИДА КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСТОЯ ИЗ ШИШЕК СОСНЫ

Яромич Л.П., Лукаш Е.Г.

Могилевский технологический институт

Важной задачей для безалкогольной промышленности является расширение ассортимента напитков, имеющих высокую биологическую и питательную ценность. Нами была поставлена задача - разработать рецептуру нового вида кваса лечебно-профилактического назначения. Для этого задействовали следующие компоненты: концентрат квасного сусла и настой из молодых шишек сосны. Выбор шишек обусловлен тем, что шишки - местное недорогое сырье, богатое биологически активными и минеральными веществами, широко используемыми как лечебное средство в медицине при легочных заболеваниях, ангинах, острых респираторных заболеваниях.

Из собранных ранней весной и высушенных шишек готовили настой следующим образом: 25 г мелкоизмельченных шишек смешивали с 500 см³ воды, выдерживали на водяной бане при 70 °С в течение 30 минут при интенсивном перемешивании, настаивали 2 часа при комнатной температуре и фильтровали.

Для сбраживания квасного сусла использовали дрожжи расы М, вводимые в состав комбинированной закваски совместно с молочнокислыми бактериями штаммов β -11 и β -13.

Процессы брожения и купаживания проводили по технологии приготовления хлебного кваса из концентрата квасного сусла.

Разработанный квас имеет приятный кисло-сладкий вкус и аромат ржаного хлеба с приглушенными тонами сосны.

В сырье и готовом квасе определяли показатели качества. По физико-химическим показателям квас соответствует требованиям стандарта.

Разработанный квас можно рекомендовать к внедрению как продукт повышенной биологической ценности.