

УДК 663.43.

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ЗАМАЧИВАНИЯ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СТЕПЕНЬ ЗАМОЧКИ ТРИТИКАЛЕ**

Косминский Г.И., Моргунова Е.М., Жук В.В.

Могилевский технологический институт

В настоящее время разработаны и научно обоснованы технологии производства пивоваренного солода из различных злаковых культур: пшеницы, кукурузы. Эти солода используются в пивоварении при создании новых сортов пива с частичной заменой ячменного солода.

Тритикале сравнительно новая зерновая культура, вобравшая в себя многие положительные качества обоих своих родителей - пшеницы и ржи, но главное ее достоинство - высокая экстрактивность и наличие собственного комплекса ферментов. Это предполагает изучение возможности использования тритикале для производства пивоваренного солода, учитывая тенденцию к созданию новых сортов пива с применением нетрадиционного сырья.

При разработке способа производства пивоваренного тритикалевого солода исследования проводили с различными образцами тритикале урожая 1995-1996 гг. из Могилевской области. В качестве контроля служил ячмень.

Изучали влияние температуры замачивания на степень и продолжительность замочки тритикале. Образцы замачивали воздушно-водяным способом по трем температурным режимам: холодному, нормальному и теплomu до влажности зерна 43-44%. Замачивания до более высоких значений влажности следует избегать вследствие избыточного водопоглощения со всеми недостатками витрамолеккулярного дыхания.

Экспериментальные исследования показали, что наиболее эффективно процесс замачивания тритикале осуществляется по холодному режиму замачивания при температуре воды 10-12 °С, при этом продолжительность замачивания до влажности 42-44% составляет 26-28 часов, что в 2-2,5 раза меньше по сравнению с продолжительностью замачивания ячменя.

УДК 663.43.

### **ИССЛЕДОВАНИЕ ДИНАМИКИ НАКОПЛЕНИЯ ГИДРОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА СОЛОДОВАЩЕНИЯ**

Косминский Г.И., Моргунова Е.М., Василенко В.И.

Могилевский технологический институт

Производство пивоваренного тритикалевого солода предусматривает ряд основных технологических операций, среди которых солодоращение наиболее важная. При солодоращении происходит активация собственного комплекса тритикале и его новообразование.