

положительное влияние на деятельность нервной системы, увеличивают защитные силы организма.

Нами был разработан новый безалкогольный напиток, который готовили холодным способом путем смешивания яблочного концентрированного сока, настоя из почек сосны и лимонной эссенции с последующим насыщением углекислотой.

Яблочный сок является источником всех жизненно необходимых компонентов: белков, углеводов, пектинов, полифенолов, витаминов и минеральных веществ.

Выбор в качестве одного из составляющих почек сосны обусловлен тем, что почки являются местным недорогостоящим сырьем, богатым биологически активными и минеральными веществами, широко используемым в медицине как лечебное средство при бронхитах, ренитах, легочных заболеваниях, ангинах.

Для приготовления настоя из почек сосны брали 25 г предварительно измельченных на лабораторной мельнице почек сосны и приливали к ним 500 мл воды. Колбу с содержимым выдерживали на водяной бане при 70 °С в течение 30 минут при интенсивном перемешивании, затем настаивали 2 часа с последующим фильтрованием и охлаждением до комнатной температуры.

Разработанный напиток обладает освежающим эффектом, имеет специфический вкус и аромат. Вышеуказанное сочетание компонентов напитка повышает содержание биологически активных веществ, способствующих лечебному действию его.

Напиток можно рекомендовать к внедрению как продукт повышенной биологической ценности, соответствующий по своим физико-химическим показателям требованиям стандарта.

УДК 663.479

ШИПОВНИК В ПРОИЗВОДСТВЕ КВАСА

Яромич Л.П., Яковлевич Л.П., Умещая Т.Л.

Могилевский технологический институт

Обеспечение населения высококачественными напитками в широком ассортименте является важной задачей пищевой промышленности. Рядом ученых изучается проблема совершенствования технологии и техники производства кваса. В связи с этим была поставлена задача - разработать рецептуру нового вида кваса лечебно-профилактического назначения на основе концентрата квасного сусла с частичной заменой его настоем из шиповника.

Выбор шиповника в качестве одного из составляющих обусловлен тем, что он является абсолютным чемпионом мира среди дикорастущих растений земли по содержанию витамина С. В нем содержатся в большом количестве сахара, дубильные и пектиновые вещества, жизненно важные элементы: железо, калий, медь, кальций, магний, марганец, фосфор; органические кислоты и широкий спектр поливитаминов.

Настой из шиповника готовили следующим образом: к 25 г мелкоизмельченных на лабораторной мельнице основных шишек приливали 1000

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.