

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ОБРАЗЦОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВИСКОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ**

**Ивчина Ю.В., Новикова В.А.**

**Научные руководители – Волкова С.В., к.т.н., доцент, Цед Е.А., д.т.н., профессор  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время население в Беларуси изменило свое предпочтение в сторону крепких алкогольных напитков. Особый интерес вызывают напитки на основе солодовых и зерновых дистиллятов. Виски из такого сырья приобретает популярность во всем мире, вкус и аромат которого неповторим. Сырьем для создания солодового виски является чистый ячменный солод, основными этапами создания такого напитка является: приготовление солода, сушка солода, затирание солода, брожение солода, перегонка, выдержка, купажирование и розлив. Сырьем для создания зернового виски является любой хлебный злак. Технологическая схема такого виски включает в себя очистку и измельчение сырья, приготовление замеса, его разваривание, с последующим охлаждением до температуры осахаривания, брожение солода, перегонка, выдержка, купажирование и розлив [1].

Для создания уникального напитка зачастую используют смешанное сырье: зерновое (пшеницу, ячмень, кукурузу, рожь) и ячменный солод. Благодаря такой коллаборации стремятся, во-первых, добиться оригинального и непревзойденного вкуса и аромата, а во-вторых снизить себестоимость готового продукта.

Качество сырья играет важную роль в формировании вкусо-ароматических характеристик готового алкогольного напитка. Были исследованы 2 образца солода: солод вискарный окуранный на торфе и базовый солод компании «Белсолод».

Определяли их органолептические и физико-химические показатели качества [2]. Определили массовую долю влаги вискарного солода, окуреного на торфе – 5,0 %, базового солода «Белсолод» – 4,5 %; массовую долю экстракта в сухом веществе солода тонкого помола 77,0 и 78,0 % соответственно; массовую долю белковых веществ 11,8 и 12,0 %.

Сравнили показатели качества с ГОСТ. Проанализировав полученные данные, делаем вывод, что показатели образцов солода соответствуют требованиям ГОСТ, что дает возможность использования вискарного солода, окуреного на торфе и базового солода компании ОАО «Белсолод» для производства висковых дистиллятов.

### **Список используемых источников**

1 Бурачевский, И.И. Происхождение и классификация, технология приготовления виски / И.И. Бурачевский [и др.] // Спирт или ликероводочные изделия. – 2013. – №4. – С.9–14

2 ГОСТ 29294 – 2021 Солод пивоваренный. Технические условия. – URL: <https://meganorm.ru/Data/761/76184.pdf> – Текст: электронный.