

СЕКЦИЯ 1 «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

УДК 663.531

ОБОСНОВАНИЕ ВЫБОРА ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЗЕРНОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ

Новикова В.А., Ивчина Ю.В.

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

В последнее время как в Республике Беларусь, так и за рубежом наметилась тенденция изменения приоритетов потребителей при выборе крепкой алкогольной продукции. Существенный интерес проявляется к напиткам на основе зерновых дистиллятов, при производстве которых определяющими служат исходные органолептические свойства использованного сырья. В целом при выборе зернового сырья для производства дистиллятов необходимо ориентироваться на особенности биохимического состава сырья, позволяющие достигать требуемых для продукта органолептических показателей.

Химический состав пшеницы, ржи и ячменя, приведенный в таблице 1.

Таблица 1 – Химический состав пшеницы, ржи и ячменя.

Вид зерна	Химический состав зерна, %			
	Углеводы		Белки	Зола
	Крахмал	Гемицеллюлоза		
Ячмень	56,5	8,1	11,8	2,5
Пшеница	61,2	3,0	14,5	1,5
Рожь	59,4	9,4	13,1	1,5

Крахмал – основной ценный компонент зерна, напрямую определяющий крепость полупродуктов бродильных производств. По данному показателю пшеница и рожь имеют близкие значения, а ячмень как пленчатая культура характеризуется более низкими показателями, поэтому по сравнению с первыми он является менее ценной культурой для производства дистиллятов. Сравнивая пшеницу и рожь, следует отметить, что в составе последней содержится больше гемицеллюлоз. В данной зерновой культуре они представлены в основном слизями и гумми-веществами, усложняющими процесс переработки ржи из-за получения вязких технологических сред. В связи с этим на стадии водно-тепловой и ферментативной обработки замесов из ржи рекомендуется использовать дополнительные ферментные препараты цитолитического спектра действия.

Особенности биохимического состава ржи позволяют получать зерновой дистиллят с высокими органолептическими показателями (ароматическими свойствами). Таким образом, сравнительная оценка биохимического состава трех основных видов сырья показывает предпочтение ржи для производства зерновых дистиллятов.

Список использованных источников

1. Туршатов, М. В. Технологические основы производства спирта с повышенными органолептическими показателями / М. В. Туршатов, В.А. Поляков, В.П. Леденев // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2008. - № 2. - с. 29-31.