

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ НАСТОЕВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Дитрих Э.В., Мигалкин А.И.

**Научный руководитель – Волкова С.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время в Республике Беларусь наметилась тенденция взрослого населения к потреблению крепких алкогольных напитков на основе зерновых дистиллятов. В основном это виски, ром, бурбон, самогон. Причем значительная доля этих напитков приходится на импорт.

В Республике Беларусь спиртовыми заводами производится выпуск дистиллятов из различных видов зернового сырья – ржи, тритикале, пшеницы, однако производство настоев на их основе на ликеро-водочных заводах не практикуется. Для этих целей традиционно используется спирт этиловый ректификованный. Применение растительного сырья, обладающего свойствами защищать печень человека от токсического поражения этиловым спиртом, в сочетании с зерновым дистиллятом позволит получить новый продукт.

Продукция на основе зерновых дистиллятов могла бы расширить ассортимент внутреннего рынка и стать перспективным экспортным направлением. Также это позволило бы создать свой определённый национальный бренд. В силу того, что технология производства напитков на основе зерновых дистиллятов представляет собой совокупность нескольких крупных технологических этапов, (изготовление суслу и бражки, перегонка и выдержка дистиллятов, изготовление напитков на их основе), необходимо проведение научных исследований в этом направлении. При реализации поставленной цели планируется решить следующие задачи: исследовать качественные характеристики растительного сырья, районированного в Республике Беларусь, для приготовления зерновых дистиллятов и настоев на основе пряно-ароматических и лекарственных трав с использованием фруктово-ягодного сырья; подобрать и составить композиции настоев из пряно-ароматического и лекарственного сырья; изучить режимные параметры процесса настаивания растительного сырья на различных зерновых дистиллятах. Предполагается, что использование зернового дистиллята в сочетании с пряно-ароматическим, лекарственным и фруктово-ягодным сырьем позволит получить новый, не имеющий аналогов на рынке алкогольной продукции, алкогольный напиток.