

## **РАЗРАБОТКА НОВОЙ ТЕХНОЛОГИИ КВАСА БРОЖЕНИЯ С ПОВЫШЕННОЙ СТОЙКОСТЬЮ**

**Цед Е.А., Королева Л.М., Волкова С.В., Хрипачева Т.В., Титенкова А.П.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в связи с растущим самосознанием населения потребительские предпочтения все больше склоняются в сторону натуральных продуктов, не содержащих в своем составе неблагоприятных экзогенных искусственных либо идентичных натуральным пищевых добавок - подкислителей, красителей, ароматизаторов, подсластителей и т.д. Следует отметить, что таких экологически чистых продуктов на современном рынке безалкогольных напитков очень мало и они представлены только хлебным квасом брожения.

Натуральный квас брожения, являющийся продуктом незавершенного спиртового и молочнокислого брожений, обладает не только высокими вкусовыми качествами, но и бодрит, освежает, повышает работоспособность при больших физических нагрузках, нормализует обменные процессы. По воздействию на организм он подобен кефиру, простокваше, кумысу и ацидофилину, относящихся к пробиотическим продуктам питания.

Благотворное влияние кваса на организм человека во многом объясняется наличием в нем органических кислот, легкоусвояемых углеводов, витаминов, аминокислот и других биологически ценных для организма человека веществ. Это обусловлено тем, что технология получения хлебного кваса основана на применении зернового сырья и живых клеток микроорганизмов – дрожжей и молочнокислых бактерий – продукты жизнедеятельности которых и обеспечивают формирование весьма ценного химического состава получаемого напитка.

Однако, хлебный квас брожения, получаемый по классической технологии, имеет короткий срок годности – до 2 суток, поскольку в его составе содержится высокая концентрация остаточных микроорганизмов, вносимых в виде комбинированной закваски для сбраживания квасного суслу. Исходя из этого разработка способов, направленных на повышение биологической стойкости получаемого полезного натурального напитка брожения, является актуальной и востребованной современным производителем.

Учитывая вышесказанное, целью настоящей работы являлись исследования по созданию технологии производства натурального хлебного кваса брожения с высокими сроками годности.

В ходе проведенных экспериментальных исследований была разработана новая технология получения хлебного кваса брожения, включающая в себя оригинальные технологические решения, предусматривающие максимальное удаление остаточной микрофлоры из готового кваса. Это позволит существенно - до 6 месяцев - удлинить срок годности натурального качественного продукта. Применение предлагаемой технологии позволит повысить конкурентоспособность предприятия и расширить географические рынки сбыта.