

активной кислотности, снижаются содержание общего и аминного азота, конечная степень сбраживания.

Таким образом, для приготовления суслу с использованием гречихи более эффективным следует считать одноотварочный способ приготовления, причем содержание несоложенной гречихи в заторе не должно превышать 20%.

УДК 663

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ В БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Цед Е.А., Косминский Г.И., Якиревич Л.М., Яромич Л.П.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

В настоящее время современная безалкогольная промышленность предлагает в большинстве своем безалкогольные напитки на основе искусственных ароматизаторов, красителей и консервантов. Использование таких напитков неблагоприятно сказывается на здоровье людей и прежде всего на развитии процессов преждевременного старения и возрастзависимой патологии человека. Поэтому весьма актуальным является разработка безалкогольных напитков, технология получения которых основана на использовании натурального растительного сырья, что крайне важно в современной экологической ситуации в Беларуси.

В настоящее время производитель все больше обращает внимание на использование натуральных фитооснов. Использование фитооснов в безалкогольной промышленности позволит не только придать высокую биологическую и пищевую ценность получаемым из них напиткам, но и лечебно-профилактические свойства.

Нами разработана новая технология получения натурального безалкогольного напитка и фитоконцентрата для его получения. В качестве сырья для получения фитоконцентрата использовали очищенные и высушенные корни растения пырея.

Выбор данного растения обусловлен тем, что его корневища широко используются в медицине в качестве кровоочищающего, отхаркивающего, мочегонного средств, а также как средство способное регулировать солевой обмен в организме человека. Более того, отвар корней пырея употребляют при простуде, ревматизме, камнях в почках, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Таким образом, пырей

является доступным, дешевым лекарственным растением, химический состав которого позволяет использовать его в качестве пищевого сырья.

Исследования химического состава полученного нового вида фитоконцентрата, показали что он содержит значительный набор различных биологически активных веществ (аминокислоты, витамины, минеральные вещества и др.)

На основании полученного фитоконцентрата разработано несколько рецептур новых безалкогольных напитков и сброженного кваса, изучены их физико-химические и органолептические показатели. Для новых напитков характерно повышенное содержание биологически активных веществ и высокие вкусовые характеристики.