

Мелисса в купаж вводили в виде настоя, который готовили следующим образом: листья мелиссы заливали водно-спиртовой смесью крепостью 50% об. из расчета 1 л на 100 г сырья. Через 10 суток настой сливали, листья заливали новой водно-спиртовой смесью крепостью 16-18% об. из расчета 0,6 л на 100 г исходного сырья. Второе настаивание продолжали 5 суток. Настои первого и второго слива смешивали.

В результате исследований была разработана рецептура нового вида вина под условным названием «Нептун», рецептура которого включает следующие соотношения компонентов на 1000 дал готового вина: сок черной смородины – 445,93 дал; сахар – 1742,12 кг; разводка чистой культуры дрожжей – 32,57 дал; настой мелиссы – 10 дал; остальное – водно-спиртовая жидкость.

Вино имеет приятный вкус, аромат и обладает повышенным содержанием биологически активных веществ.

УДК 663.443.4:663.442

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИВНОГО СУСЛА С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ НЕСОЛОЖЕНОГО ОВСА

Тананайко Т.М., Шумякова Т.В.

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

Задача настоящего исследования – изучение возможности получения пивного сусла с повышенным количеством (до 50%) несоложеного голозерного овса с использованием при затирании отечественного ферментного препарата Амилоцитазы Гх.

Выбор голозерного овса в качестве несоложеного сырья обусловлен тем, что в виду отсутствия цветочных пленок он не содержит нежелательных для пивоварения горьких и красящих веществ. Кроме того, овес отличается высоким содержанием аминокислот, минеральных веществ, витаминов, а по содержанию микро- и макроэлементов он занимает первое место среди злаковых культур.

Материалами исследования служили ячменный солод, соответствующий ГОСТ 292994-92, приготовленный на ОАО «Холдинг «Могилевоблищепром», голозерный овес, а также ферментный препарат Амилоцитаза Гх, имеющий общую декстринирующую активность (АС), равную 198,0 ед/г, осахаривающую активность (ОС), равную 4160 ед/г, полученный на Минском заводе Белмедпрепаратов.

Были приготовлены образцы лабораторного сусла с заменой 30, 40, 50% солода несоложенным овсом. Доза ферментного препарата варьировалась от 0,02 до 0,08% к массе затираемых зернопродуктов при замене 30 и 40% солода несоложенным овсом. При замене 50% солода несоложенным овсом доза ферментного препарата была увечена и изменялась от 0,08 до 0,14% к массе затираемых зернопродуктов. В качестве контроля готовили сусло с заменой 15% солода несоложенным овсом без ферментного препарата.

В образцах лабораторного сусла были определены следующие показатели качества: экстрактивность, продолжительность осахаривания, титруемая кислотность, вязкость, растворимый азот, аминный азот, содержание мальтозы, цветность по общепринятым методикам.

Результаты проведенных исследований показывают, что при увеличении дозы несоложенного овса в заторе до 30% без применения ферментного препарата показатели качества лабораторного сусла ухудшаются, а при добавлении 0,04% Амилоцитазы Гх – соответствуют контролю. При дальнейшем увеличении дозы препарата наблюдается увеличение экстрактивности, содержания мальтозы, растворимого и аминного азота при одновременном снижении вязкости и сокращении продолжительности осахаривания.

При количестве несоложенного овса в заторе 40 и 50% установленная оптимальная доза ферментного препарата Амилоцитазы Гх составляет соответственно 0,06 и 0,10% к массе затираемых зернопродуктов

УДК 663.41:663.442

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕСОЛОЖЕНОГО ОВСА

Тананайко Т.М., Кучура Е.В.

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

В пивоварении для снижения себестоимости пива применяется несоложеное сырье, чаще всего ячмень, но для придания вкусовых особенностей и повышения экстрактивности ведутся исследования по использованию нетрадиционных видов несоложенного зернового сырья: пшеницы, тритикале, кукурузы, овса и других.

Установив возможность получения пивного сусла с повышенным количеством (до 50%) несоложенного голозерного овса, продолжили исследования с целью установления возможности получения готового пива с использованием несоложенного овса.