

ИЗУЧЕНИЕ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЕЙ ПРОИЗВОДСТВА КВАСА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАЗНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ

Шейко А.А., Белых И.А.

*Национальный технический университет
«Харьковский политехнический институт», г. Харьков*

Вводя в квас различные растительные добавки, в качестве которых можно использовать продукты переработки плодово-ягодного сырья, можно получить квасы брожения нового оригинального вкуса, содержащие большое количество витаминов, витаминоподобных и минеральных веществ [1].

Цель работы: Разработать и исследовать новый квас брожения с использованием различного вида сырья, которое улучшает органолептические и химические свойства кваса.

В результате проделанной работы было разработано 2 образца кваса брожения с добавлением пастеризованного сока сахарной свеклы и сиропа шиповника. Пастеризованный сок свеклы и сироп шиповника добавляли в количестве 30, 50 и 70% от массы концентрата перед стадией брожения, после чего добавляли комбинированную закваску [2]. Процесс брожения длился 48 часов. В качестве контроля использовали квас из концентрата квасного суслу. Процесс брожения контролировали по степени снижения содержания сухих веществ и повышения общей кислотности в зависимости от продолжительности брожения. Установлено, что брожение квасного суслу с сиропом шиповника происходит интенсивнее, чем с соком свеклы и контрольным образцом. Это объясняется повышением количества стимулирующих веществ, способствующих активной жизнедеятельности дрожжей (табл. 1).

Таблица 1

Физико-химические и биохимические показатели качества квасов

Показатель	Наименование кваса		
	Квас из концентрата квасного суслу	С добавлением свекловичного сока	С добавлением сиропа шиповника
Содержание сухих веществ, %	5,60	5,60	3,20
Редуцирующие сахара, %	1,10	1,92	4,53
Общая кислотность, 1 моль/дм ³	2,00	2,70	2,30
Содержание витамина С, мг/100 г кваса	-	3,34	53,20
Содержание β-каротина	-	-	14,10
Содержание пектиновых веществ, %	0,039	0,143	6,81

Состав квасного суслу с содержанием 50 % пастеризованного сока свеклы и сиропа шиповника оказался оптимальным.

Литература:

1. Тананайко Т. М. Разработка способа повышения стойкости кваса брожения / Т. М. Тананайко, В. В. Романченко, Г. Г. Садовнича // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 30–37.
2. Прибильський В. Новий вид квасу / В. Прибильський, В. Домарецький, Г. Космінський // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 4. – С. 14–15.