

Т.В. ВОЛЫНСКАЯ, Л.А. ДАНИЛОВА, канд. техн. наук, доцент

Производство медового пива с водо-спиртовыми экстрактами

В наше время очень актуальным вопросом является производство пива из нетрадиционного сырья. Особенностью такого напитка является полезность использованного сырья, в данном случае меда.

Целью исследовательской работы было создание пива на основе меда с использованием водо-спиртовых экстрактов мяты, корицы и гвоздики.

Для производства пива медового было рассчитано и приготовлено медовое сусло с концентрацией 12 %. Медовое сусло кипятили в течении часа, затем для обеспечения горечи в горячее сусло вносили хмель с нормой 0,5 (основываясь на норме для Бархатного сусла) и кипятили в течении часа. Горячее охмеленное сусло охлаждалось до температуры 16 °С [1].

Для брожения в сусло были введены сухие низовые пивоваренные дрожжи, предварительно подготовленные и разброженные. Разбраживание производилось в готовом сусле при температуре 30 °С в течении одного часа. Брожение проходило при температуре 14–16 °С в течении 3 дней. Брожение проводилось в конусах. После окончания брожения молодое пиво было снято с дрожжей, добавлены водо-спиртовые экстракты мяты, корицы и гвоздики, согласно рассчитанной рецептуре. Для окончательного дображивания молодое пиво разлили в ПЭТ-бутылки с плотно закрученной крышкой и поставили при температуре 2 °С на 7 дней [2].

Водо-спиртовые экстракты были приготовлены настойным способом. Целью было получение экстрактов с концентрацией 10 %. Все сырье, которое было взято, имеет нормативную документацию. По необходимости часть сырья было измельчена для лучшего прохождения процесса экстрагирования. Экстрагентом была водо-спиртовая смесь с содержанием спирта 50 %. Экстрагирование проводилось при 30°С в течении 4 часов, затем отстаивалось 1 сутки. После отстаивания экстракт ставили на фильтрование и на повторное отстаивание [3].

Напиток был продегустирован рабочей дегустационной комиссией, была получена высокая дегустационная оценка с рекомендациями для дальнейшей разработки технологии для внедрения в производство.

Список литературы:

1. *Кунце В.* Технология солода и пива / В. Кунце: пер. с немецкого. – СПб.: «Профессия», 2006. – 912 с.
2. *Мальцев П. М.* Технология бродильных производств / П. М. Мальцев: 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Пищевая промышленность, 2010. – 560 с.
3. *Меледина Т. В.* Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении / Т. В. Меледина. – СПб.: «Профессия», 2007. – 304 с.