Міністерство освіти і науки України

Національний університет
харчових технологій

84 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті"

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 518 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

33. Удосконалення пива світлих сортів на міні-пивоварнях м. Одеса за рахунок використання українського солоду

Олена Машир, Ірина Мельник
Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. Дослідження тенденцій розвитку міні-пивоварень м. Одеса підтверджують, що більшість із них, а саме, 6 пивоварень із 8, для приготування пива світлих сортів використовують солод іноземного виробництва. Вивчення ринку пивоварного ячменю та солоду України доводить, що вони повністю можуть задовольнити потреби як малих, так і великих вітчизняних пивоварних підприємств. На сьогоднішній день виникає істотна проблема використання українського солоду на міні-пивоварнях м. Одеса, а також на пивоварнях України в цілому.

Матеріали та методи. Дослідження проводились для впровадження вітчизняного солоду на міні-пивоварнях м. Одеса при приготуванні пива світлих сортів. Метою дослідження є комплексна оцінка органолептичних і фізико-хімічних показників українського солоду та порівняння з показниками солоду, виготовленого за кордоном.

Результати. Був здійснений підбір світлого пивоварного солоду, а саме укр. солод компанії «Канів-Солод» та солод німецького виробництва Weyerman Pilsner. Якість світлого солоду оцінювали за органолептичними та технохімічними (фізичними, механічними, фізіологічними і хімічними) показниками. Для оцінки якості солоду використовували такі органолептичні показники, як зовнішній вигляд, колір, запах і смак. З фізико-механічних показників визначали прохід через сито (з отворами 2,2×20 мм), масову частку сміттєвої домішки, кількість борошняних і склоподібних зерен. За допомогою фізико-хімічних методів безпосередньо в солоді визначали вміст масової частки вологи, білка, екстракту в сухій речовині тонкого помелу, різницю в масових частках екстрактів тонкого і грубого помелів. При затиранні оцінювали тривалість оцукрювання, а в суслі визначали колір, кислотність, прозорість сусла і вміст у ньому розчинного білка. За результатами отриманих даних за вмістом азоту в суслі і солоді розраховували число Кольбаха.

Висновки. За результатами досліджень спостерігаємо, що український солод за своїми фізико-хімічними та органолептичними показниками не поступається показникам іноземному солоду. Такі показники, як масова частка вологи та тривалість оцукрювання, кращі за своїми значеннями, ніж показники солоду Weyerman Pilsner. Одним із головних недоліків українського солоду є його засміченість. Тому для збільшення попиту серед міні-пивоварень на вітчизняний солод, потрібно приділяти максимальну увагу чистоті солоду. Вміст домішок, які потрапляють у солод при його виробництві, транспортуванні і зберіганні, береться до уваги при оцінюванні його якості. За допомогою застосування новітніх технологій очищення солоду від домішок, можна вивести вітчизняний солод на міжнародний ринок і зробити його конкурентоспроможним.

Отже, з усього перерахованого, можна зробити висновок, що для приготування пива на міні-пивоварнях доцільно використовувати солод українського виробництва.

Література

1. Хорунжина С. Биохимические и физико-химические основы технологии солода и пива. – М.: Колос, 1999. – 312 с.: ил.
2. Сташейко В.І., Шмаглій О.Б. Розвиток сировинної бази пивоваріння в Україні//Статистика України. – 2012 . – №4. – С. 25 – 31.