

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**80 МІЖНАРОДНА НАУКОВА
КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

*“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті”*

Частина 1

10–11 квітня 2014 р.

Київ НУХТ 2014

Програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 10–11 квітня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – Ч.1. – 675 с.

Видання містить програму і матеріали 80 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 промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 6 від «19» березня 2014 р.*

© НУХТ, 2014

37. Динаміка змін якісних показників пива після розливу в тару

Ірина Мельник, Юлія Гриценко
Одеська національна академія харчових технологій

Вступ. Сучасний ринок вимагає від виробників пива не тільки високої якості продукції, але й збереження стабільності пива протягом тривалого часу. У нашій країні та за кордоном в останні роки переважно випускають пиво з терміном придатності від 3 до 18 місяців. Збереження стабільності пива протягом такого тривалого часу є однією з найбільш актуальних і складних завдань для виробників [1]. Розвиток ринку напоїв в останні півтора десятиліття демонструє поступове зміцнення сегмента алюмінієвої банки. Це не дивно, враховуючи високі споживчі якості даного виду тари, а також певних виробничих переваг (у виробництві застосовувати банку приблизно в 3,5 рази дешевше, ніж скляну пляшку). В той же час ПЕТ-упакування з її безмежним інноваційним потенціалом і широкими можливостями в змісті дизайну розглядається, скоріше, не як конкурент склотарі, а як матеріал, здатний відкрити нові ринки й породити абсолютно нові споживчі пріоритети. У цілому, яка б пивна тара не використовувалася, істотним чинником, що впливає на якість напою і його смак, залишаються умови зберігання.

Матеріали і методи. В ході проведення експерименту використовували пиво марки «Традиційне світле», розлитого в жерстяні банки та пляшки ПЕТ. Досліджуване пиво має строк зберігання 3 місяці. Під час проведення експерименту пиво знаходилося в кімнаті стійкості лабораторії Чернігівського відділення ПАТ «Сан ІнБев Україна» при постійній температурі 28 °С з метою відтворення умов зберігання на складах супермаркетів. Для визначення кольору використовували інструментальний метод PAAR. Мутність пива досліджували на мутномірі Haffmans VOS Rota 90/25. Інструментальна техніка заснована на вимірюванні розсіювання світла при куті 90 °С (дрібні частинки) і 25 °С (більші частки) при довжині хвилі 650 нм (червоне світло). Контроль якості пива проводили на наступних етапах зберігання: одразу після розливу (як початкові показники), через 2 тижні, через 1, 2, 3 місяці.

Результати. Мета дослідження – проаналізувати ефективність збереження стабільності пива відносно норми протягом строку його зберігання в жерстяній банці та у ПЕТ-пляшці. Деякі якісні показники значно відрізняються. Динаміку цих змін

характеризують рисунки 1 – 2. Відносна стабільність кольору пива (рис. 1) у жерстяній тарі зберігається протягом всього строку зберігання, а в ПЕТ-пляшці вже після 1 місяця зберігання спостерігається значна його зміна. Підвищення мутності пива (рис. 2) в ПЕТ-пляшці наприкінці строку зберігання значно зростає, що підтверджує його колоїдну нестабільність.

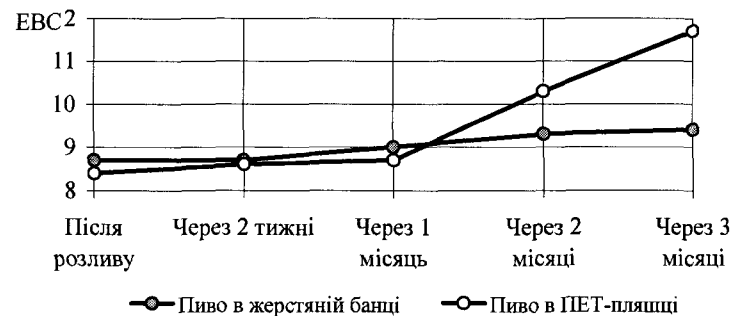


Рис.1. Зміна кольору пива під час зберігання

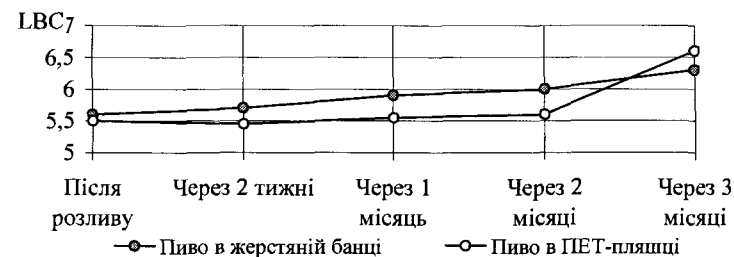


Рис. 2. Зміна мутності пива під час зберігання

Висновки. Показники якості при зберіганні пива в жерстяній банці є значно вищими, ніж у полімерній пляшці, що дозволяє зберегти пінний напій довше та стабільно якісним.

Література

1. Дедегкаєв А.Т. Влияние материалов упаковки на качество пива / Дедегкаєв А.Т., Цаллагов В.У., Вишняков И.Г., Меледина Т.В. // Пиво и напитки: безалкогольные и алкогольные, соки и вино. – 2009, №1. – 78 с.