

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

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

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary 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 for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних 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 № 8 від 28 березня 2019 р.*

© НУХТ, 2019

32. Дослідження процесу затирання при приготуванні різних сортів пива в умовах міні-пивоварні ресторанного типу

Дар'я Бандура, Ірина Мельник

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. Процес затирання – це один з важливих процесів в пивоварінні, який досліджувався в міні-пивоварні «Люстдорф» в Одесі. В міні-пивоварні «Люстдорф» технологія цікава тим, що прив'язана до класичної технології пивоваріння Чехії.

Матеріали і методи. Для світлого пива використовували: солод Pilsner – 100 %; для пшеничного пива: солод Pilsner – 52 %, солод пшеничний – 44 %, солод Carapils – 4 %; для темного пива: солод Pilsner – 76 %, солод Caramell – 19 %, солод Carafa – 5 %.

Результати. Технологічний процес затирання при приготуванні пива «Люстдорф» приведений на рис. 1.

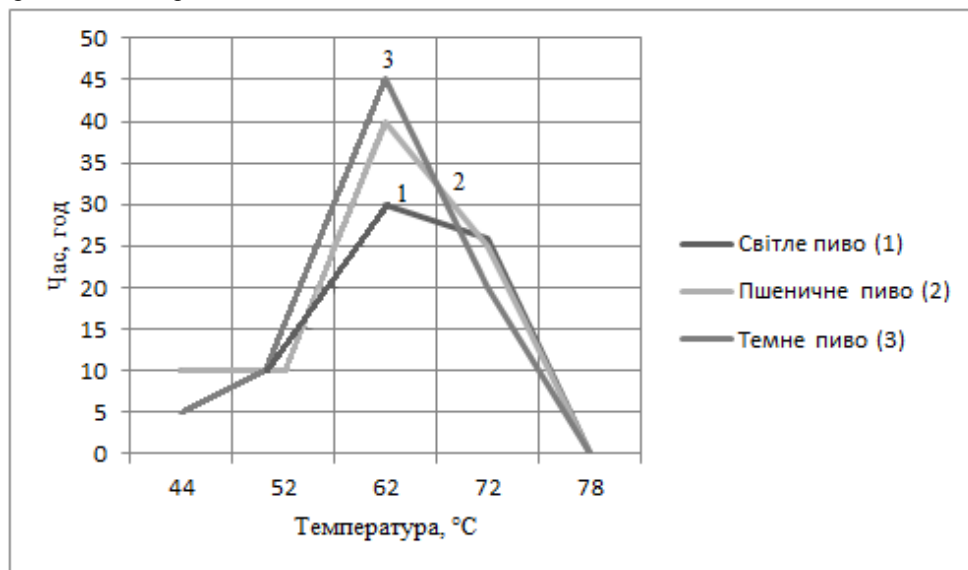


Рис. 1 – Графік процесу затирання для пива «Люстдорф»

Дослідження показали, що процес затирання для світлого і темного пива, в рецептурі яких використовується тільки ячмінний солод, відрізняється лише температурною паузою для дії β -амілази.

Процес затирання для пшеничного пива характеризується більшою тривалістю, оскільки використовується 44 % пшеничного солоду.

Висновки. Отже, при затиранні температурні паузи для пива світлого і темного сорту однакові, і відрізняються для пшеничного пива. Тобто, параметри процесу затирання задають відповідно до складу сировини.