

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**83 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

5–6 квітня 2017 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2017

83 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 5-6, 2017. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 83 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 № 11, 30.03.2017

© NUFT, 2017

Матеріали 83 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 5–6 квітня 2017 р. – К.: НУХТ, 2017 р. – Ч.1. – 460 с.

Видання містить матеріали 83 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 № 11 від «30» березня 2016 р.

© НУХТ, 2017

8. Оцінка якості пива профільним методом

Світлана Чуб, Дар'я Гнатовська, Ірина Мельник
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. Глибокий аналіз якості пива за органолептичними показниками дозволяє провести профільний метод аналізу. Його суть полягає в поділі відчуттів на окремі складові та органолептичній оцінці їх інтенсивності.

Матеріали і методи. Для проведення оцінювання профільним методом були відібрані два зразки пива: «Бернард» та «Люстдорф», виготовлені в пивоварні ресторанного типу «Люстдорф» (м. Одеса).

Результати. Склад зразків пива «Люстдорф» і «Бернард» за даними, вказаними на етикетці, однаковий. Однак, профільний метод дозволяє встановити значні відмінності, зокрема, високу гармонійність зразка пива «Люстдорф», що може бути пов'язано з особливостями технології виробництва (рис. 1). Для виробництва пива даного сорту використовується солод ячмінний Pils (76 %), а також солод сортів Caramell (19 %) і Carafa (5 %). В технології використовується «мокре» дроблення, що дозволяє максимально зберегти цілісність оболонки солодової сировини, а це покращує якість при фільтрації затору. При затиранні мальтозна пауза при 62 °С складає 30-45 хв, що передбачає більший вихід мальтози. В результаті отримується пиво з високим кінцевим ступенем зброджування (до 72 %). Потрібно відзначити також тривале бродіння сусла в ЦКТ ($V = 1\text{т}$) від 7 до 10 діб, процес доброджування триває більше місяця.

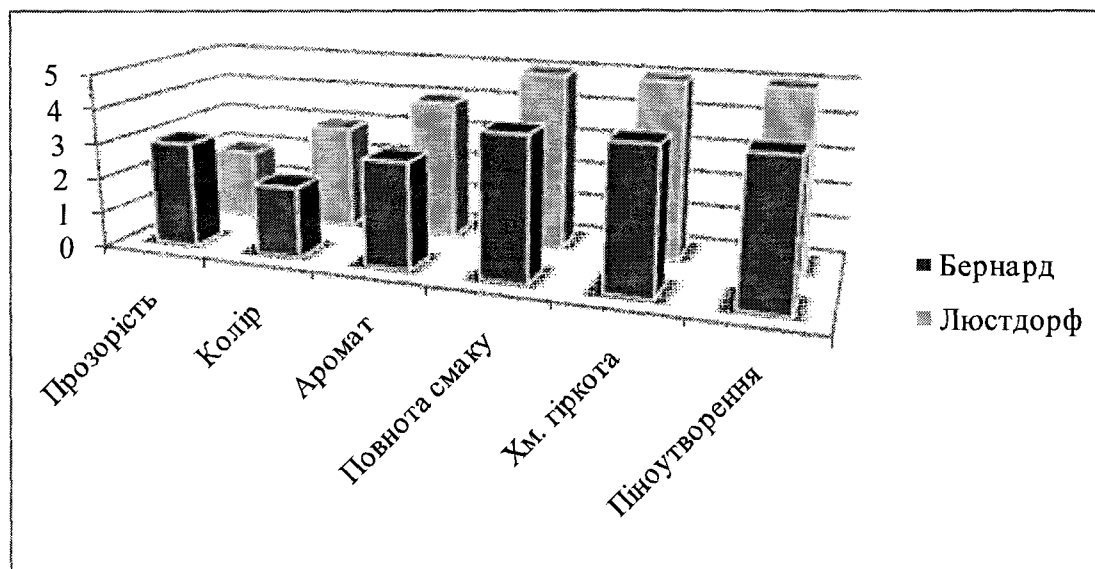


Рис. 1. Порівняльна профілограма сортів пива

Висновки. Профільний метод дослідження можна рекомендувати для глибокого аналізу органолептичних властивостей пива. Отримані дані дозволяють виділити пиво «Люстдорф» як найкраще, що підтверджується дегустаційною оцінкою [1,2].

Література

1. Родина, Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. – М: Академия, 2004. – 208 с.
2. George Fix. Principles of brewing science. 2-nd ed. – Brewers Publication. – 1999. – 250 p.