



ДЕРЖАВНЕ ПАТЕНТНЕ ВІДОМСТВО УКРАЇНИ
ВИДАЛО

ПАТЕНТ

№ 2383

НА ВІНАХІД

ВІНАХІД ЗАНЕСЕНИЙ ДО ДЕРЖАВНОГО РЕЄСТРУ

ВІНАХОДІВ УКРАЇНИ

15 лютого 1994 року

УКРАЇНА

ДІЯ ПАТЕНТУ ПОШИРЮЄТЬСЯ НА ТЕРИТОРІЮ УКРАЇНИ



Голова Держпатенту
України

[Signature] В. Петров



УКРАЇНА

(19) UA (11) 2383 (13) C1

(51) C12 G3/00, A23L 2/00

ДЕРЖАВНЕ
ПАТЕНТНЕ
ВІДМОВСТВООПИС ДО ПАТЕНТУ
НА ВІНАХІД

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА КВАСУ

93270658, 10.05.93

4888919/SU

10.12.90

15.02.94

26.12.94. Бюл. № 5-1

1. Рудольф В.В. Производство кваса М.,
Техническая и пищевая промышленность, с.10.2. Технологическая инструкция по про-
изводству квасов брожения ТИ 10-04-06-
73-88 (прототип).(72) Прибильський Віталій Леонідович, Ма-
мченко Віктор Опанасович, Кисла Любов
Анатоліївна, Підгорський Валентин Степано-
вич, Коваленко Надія Константинівна, Пале-

ха Світлана Іванівна, Григоров Юрій Григо-
рович, Живаго Людмила Михайлівна, Мель-
ничук Надія Олександрівна, Череди́ченко
Віра Павлівна, Павлюк Степан Іванович
(73) Прибильський Віталій Леонідович
(57) Способ производства кваса, предусмат-
ривающий размножение чистых культур
дрожжей и молочнокислых бактерий, внесе-
ние их в квасное сусло, сбраживание его и
купажирование с рецептурными компонен-
тами, о т л и ч а ю щ и й с я тем, что из
молочнокислых бактерий используют штам-
мы *Streptococcus faecium* K77D и
Lactobacillus plantarum AH 11/16.

Изобретение относится к безалкоголь-
ной отрасли пищевой промышленности.

Известен способ производства кваса с
использованием прессованных хлебопекар-
ных дрожжей [1]. Недостатком способа явля-
ется низкое качество кваса, малый срок
хранения, наличие посторонней микрофло-
ры, в том числе патогенной.

Известен способ производства кваса с
использованием чистых культур дрожжей и
молочнокислых бактерий. При этом чистую
культуру микроорганизмов размножают до
необходимого объема и задают в квасное
сусло [2]. Использование способа позволяет
получать квас высокого качества при не-
большом количестве посторонней микро-
флоры. Однако применяемые на заводах
инициаторные, молочнокислые бак-
терии *Betafasterium* рас 11 и 13, вследствие

невысокого накопления молочной кислоты,
способности кваса быстро перекипать с на-
коплением уксусной кислоты, особенно в
летний сезон, не позволяют придать квасу
лечебно-профилактические свойства.

Задачей изобретения является созда-
ние такого способа производства кваса, ко-
торый посредством использования
штаммов молочнокислых бактерий
Streptococcus faecium K-77D и *Lactobacillus*
plantarum AH 11/16 в сочетании с опреде-
ленными операциями и компонентами ре-
цептуры обеспечивает придание квасу
лечебно-профилактических свойств и увели-
чение срока его хранения.

Способ производства кваса предусмат-
ривает размножение чистых культур дрож-
жей и молочнокислых бактерий, внесение их
в квасное сусло, сбраживание его и купажи-



(19) UA (11) 2383 (13) C1