

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**72-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

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

17—18 квітня 2006 р.

Частина II

Київ НУХТ 2006

28. ВИКОРИСТАННЯ ПРЕПАРАТУ “ПОЛІДЕЗ” В ТЕХНОЛОГІЇ ЯЧМІННОГО СОЛОДУ

К.Ф. Наливайко, Ю.А. Невойт, М.В. Дехтярьова

В.Л. Прибильський

Національний університет харчових технологій

Г.Ф. Мисан

ТОВ “Харчова індустрія”

Забезпечення високого рівня фізіологічної активності та зменшення мікробіологічного забруднення пивоварного ячменю дозволяє отримати солод з високими якісними показниками.

Мета роботи - дослідження впливу бактерицидного препарату “Полідез” на пивоварні якості ячменю та розвиток мікрофлори в процесі солододорощення. Визначали енергію та здатність проростання, водочутливість, вологість, вміст крохмалю, титруєму кислотність, вміст загального азоту, екстрактивність.

Встановлено, що при обробці посівного матеріалу “Полідезом” у зерні збільшується енергія проростання на 5...10 %, здатність проростання на 6...12 %, вміст крохмалю та екстрактивність на 10... 15 %. Покращення пивоварних якостей ячменю пояснюється підвищенням фізіологічної активності посівного матеріалу.

Таким чином, в результаті проведених досліджень встановлена доцільність обробки посівного матеріалу ячменю бактерицидним препаратом “Полідез”. Покращення пивоварних якостей ячменю дозволяє оптимізувати технологію солоду та збільшити виробничі потужності.