

**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

18. СУЧАСНІ СПОСОБИ КОНТРОЛЮ І ПРОГНОЗУВАННЯ СТІЙКОСТІ ПИВА

**Д.Г. Галак, Л.С. Марчук
А.Є. Мелетьев**

Стійкість пива є найважливішим показником його конкурентоспроможності на внутрішньому, а особливо на світовому ринку. Здатність пива протистояти біологічним помутнінням викликаним життєдіяльністю контамінантів та колоїдним помутнінням, внаслідок взаємодії активних складових пива з утворенням осаду, є необхідним показником при експорті пива.

Висока колоїдна стійкість пива забезпечується багатьма факторами: якістю сировини та напівпродуктів щодо вмісту в них попередників помутніть, технологічними способами і режимами, застосуванням адсорбентів, антиоксидантів та ферментних препаратів для усунення небажаних речовин.

Для підвищення колоїдної стійкості пива необхідні різноманітні складні методи контролю та прогнозування стійкості. Найбільш прийнятними методами прогнозування стійкості пива є комплексні, які враховують дію найбільш впливових факторів. Такими методами є визначення “межі осадження” шляхом додавання реагенту, що сприяє утворенню колоїдних помутнінь, а також форсований тест, в якому пиво піддається дії температур з перепадом від 0 °C до 60 °C. Ці методи прогнозування є найкращими, оскільки дозволяють з високою вірогідністю прогнозувати стійкість продукту і забезпечувати його успішний маркетинг.