

8. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ХІМІЧНИХ КОМПОНЕНТІВ ХМЕЛЮ
ТА СПОСОБУ ВНЕСЕННЯ НА РОЗВИТОК СТОРОННЬОЇ МІКРОФЛОРИ ХЛІБА

Є. Циганин, В.П. Рак, Н.М. Грегірчак, В.Г. Юрчак

Національний університет харчових технологій

І.О. Пасічник

Інститут сільського господарства Полісся УААН

Використання хмелю у технології хліба пов'язане, перш за все, з його бактерицидною дією. Різні сорти хмелю та його препарати відрізняються хімічним складом. Тому важливо встановити, в якій мірі різні хімічні речовини хмелю володіють бактерицидною дією та дослідити вплив способу його внесення у тісто на затримку росту сторонньої мікрофлори хліба *Bac. subtilis*, *Asp. niger*, *Penicillium chrisogenum*.

Встановлено, що у разі використання гранульованого хмелю сорту «Заграва» безпосередньо та у вигляді хмелевого відвару, кращий бактерицидний ефект проявляється при використанні хмелевого відвару, очевидно, за рахунок ізомеризації α -кислот при приготуванні відвару.

При застосуванні хмелю сорту «Злато Полісся» та його препарату, з якого вилучена частина α -кислот, встановлено, що бактерицидна дія хмелю із зменшеним вмістом α -кислот послаблюється. Використання цього препарату у кількості, еквівалентній натуральному хмелю за вмістом α -кислот, та збільшення за рахунок цього вмісту поліфенолів, викликає затримку розвитку сторонньої мікрофлори, що свідчить про бактерицидні властивості не лише α -кислот, а й поліфенольних сполук.