

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

*23—24 квітня 2007 р.*

*Частина II*

*Київ НУХТ 2007*

# ДОСЛІДЖЕННЯ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СУСЛА ДЛЯ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ

К.Ф. Наливайко, Ю.А. Невойт, В.Л. Прибильський

Завдяки стрімкому розвитку харчової промисловості пиво-безалкогольна галузь вимагає від виробників постійного пошуку нових технічних рішень. На даний час основною метою для технологів пиво-безалкогольних заводів є пошук перспективних технологій та використання нової сировини, що забезпечило б розширення асортименту та високу якість готової продукції.

Одним із нових та конкурентноспроможних напрямків є впровадження у виробництво напоїв нового покоління. Вони представлені ферментованими напоями оздоровчо-профілактичного напрямку. Створення нових технологій потребує нетрадиційного і сучасного підходу до їх розробки. При цьому необхідно враховувати набутий сторіччями досвід приготування таких напоїв. Тому розроблення нової технології повинно базуватись на як на сучасних наукових досягненнях, так і рецептах приготування таких напоїв на побутовому рівні.

Нова технологія передбачає такі основні технологічні стадії:

- приготування сусла;
- звільнення від сторонньої мікрофлори;
- приготування виробничої культури мікроорганізмів з чистої культури;
- зброджування сусла;
- освітлення;
- видалення відпрацьованих культур мікроорганізмів;
- витримка і розлив.

Розроблена технологія може бути впроваджена на будь-якому харчовому підприємстві, зокрема на пиво-безалкогольному заводі. В порівнянні з виробництвом пива дана технологія потребує менших виробничих витрат, що складає передумови конкурентноздатності готової продукції.