

Збродження медового сусла для ферментованого напою

Наталія Чуприна, Світлана Олійник, Віталій Прибильський,
Національний університет харчових технологій

Вступ. Рівень розвитку сучасного споживчого ринку та необхідність формування культури споживання напоїв визначає пошук нових технологій створення продукції з натуральної, екологічно чистої сировини, що розширює коло споживачів.

Матеріали і методи. Для приготування сусла використовували воду питну та мед із різнотрав'я, гречаний, акацієвий та квітковий.

Результати і обговорення. Одним з актуальних завдань є розширення асортименту продукції та створення нових видів напоїв із використанням натурального меду, який поповнює дефіцит життєво необхідних речовин в організмі людини. Медові ферментовані напої отримують шляхом біотрансформації складових сусла комплексом ферментів, в наслідок чого утворюються цінні й корисні для організму людини речовини — вітаміни, амінокислоти, органічні кислоти, що дає змогу підвищити біологічну цінність одержуваних напоїв.

Сусло готували з масовою концентрацією сухих речовин 10 — 12 % шляхом розбавлення меду натурального відповідного сорту у воді питній та підготовленій. Сусло витримували за температури 80 °С протягом 30 хв, охолоджували до температури 20 — 25 °С, задавали чисту культуру дріжджів і зброджували протягом 7 діб за температури 22 — 23 °С.

Процес бродиння (рис.1) медового сусла відбувався рівномірно, максимальна кількість виділеного CO₂ проявлялась на 3 добу бродиння, після чого інтенсивність виділення його поступово зменшувалось до сьомої доби.

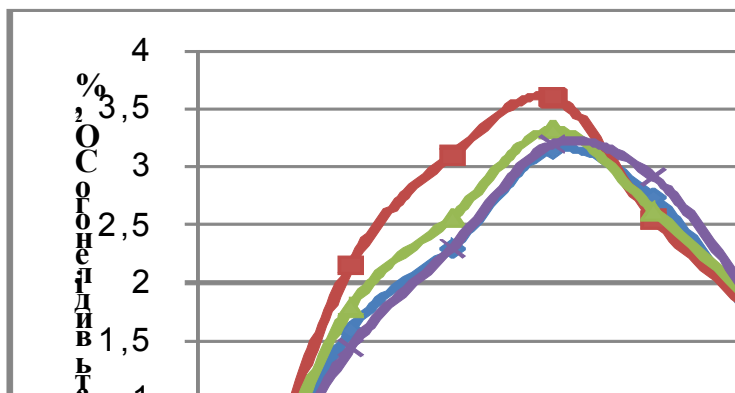


Рис. 1. Зміна максимальної кількості виділеного CO₂

Зразки, після завершення процесу доброджування, характеризувалися прозорістю, розвиненим легким, характерним для даного сорту меду запахом та приємним смаком, букет був ніжний та розвинений.

Висновки: Досліджено перебіг біохімічних перетворень компонентів у процесі збродження медового сусла. Вивчено вплив різного сорту меду на процес бродиння медових ферментованих напоїв.