

**ТЕХНОЛОГІЇ ФЕРМЕНТОВАНИХ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МЕДУ**  
**Прибильський В.Л., Наливайко К.Ф.,**  
**Романова З.М., Бондар М.В.**

**Основні характеристики, суть розробки**

Пропонуються технології трьох груп медових ферментованих напоїв: безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних. За зовнішнім виглядом напої поділяють на прозорі і замутнені; за способом оброблення безалкогольні та слабоалкогольні напої поділяють на фільтровані (сепаровані) і нефільтровані (несепаровані), фільтровані (сепаровані) — на пастеризовані або знепліднені та непастеризовані, нефільтровані (несепаровані) — на освітлені та неосвітлені. Алкогольні напої (вина медові) поділяють на сухі, напівсухі, напівсолодкі і солодкі — натуральні вина; міцні та десертні. Як основну сировину передбачається використовувати різні види меду, а також натуральну сировину рослинного походження (продукти переробки плодів та ягід, зернових культур, пряно-ароматичні та лікарські рослини).

**Патентно-конкурентноспроможні результати**

Патент України № 50219 від 25.05.2010 р. Подано заявки на отримання двох патентів України.

**Порівняння зі світовими аналогами**

Вперше розроблено оригінальні напої на основі меду та іншої натуральної сировини з використанням високоефективних культур мікроорганізмів.

**Економічна привабливість розробки для просування на ринок, впровадження та реалізація, показники, вартість**

Перспективність розробки полягає у загальносвітовій тенденції розширення асортименту ферментованих напоїв.

**Галузі, міністерства, підприємства, організації, де можуть бути реалізовані результати розробки**

Підприємства харчової промисловості, зокрема пивзаводи, винзаводи та цехи з виробництва квасу.

**Стан готовності розробки**

Готовність розробки — 100 %.

**Результати впровадження**

Технологія апробована в дослідно-промислових умовах ПП «Чудо-мед».

*Адреса: 01601, Київ-033, вул. Володимирська, 68*

*Телефон: (044)2879689, факс: (044)2879630, E-mail: undihp@mail.ru*