

МИНВУЗ УССР  
КИЕВСКИЙ  
ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

БИОЛОГИЧЕСКИ  
АКТИВНЫЙ КВАС

КИЕВ 1990

Киевский ордена Трудового Красного Знамени технологический институт пищевой промышленности, институт микробиологии и вирусологии АН УССР, институт геронтологии АМН СССР разработали и предлагают новый безалкогольный напиток — биологически активный квас, химико-бактериологический состав которого адаптирован к потребностям организма человека.

Биологически активный квас предназначен для широких слоев населения, преимущественно людей старшего возраста, а также лиц, подвергшихся неблагоприятному воздействию экологических факторов. В химический состав включены алиментарные антиоксиданты, тормозящие процессы преждевременного старения, учитывая имеющиеся нарушения питания населения.

В основу получения предлагаемого кваса положена технология хлебного кваса с использованием традиционного для квасоварения сырья.

В технологии биологически активного кваса использованы специальные штаммы молочнокислых бактерий, полученные из национальных кисломолочных продуктов регионов Абхазского долголетия и обладающие высокой антагонистической активностью к гнилостной и патогенной микрофлоре.

Ценность предлагаемого кваса обусловлена также содержанием широкого спектра биологически активных веществ: аминокислот (в том числе незаменимых); органических кислот; легкоусвояемых углеводов; витаминов группы В, Д, РР; ферментов; оптимальным минеральным составом, а также специально введенных нутриентов, обладающих геропротекторными свойствами.

Материалы комплексных исследований, проведенных в клинических условиях, свидетельствуют об активном оздоровительном эффекте нового напитка, проявляющиеся в нормализации обмена веществ, улучшении деятельности пищеварительного тракта, санации микрофлоры кишечника, акти-

визации его перистальтики, что в целом благоприятно отражается на общем состоянии организма.

Разработанная технология с учетом применения новых высокопродуктивных штаммов дрожжей позволяет значительно оптимизировать процесс производства кваса и увеличить его выпуск на 30%.

По органолептическим свойствам, учитывая традиционно сложившееся отношение населения к квасу, как специфическому напитку, предложенный квас соответствует лучшим образцам хлебного кваса.

Производство предлагаемого кваса не требует дополнительных капитальных затрат и может быть организовано на любом предприятии, выпускающем хлебный квас.

СПРАВКИ ПО АДРЕСУ:

252017, г. КИЕВ, ул. ВЛАДИМИРСКАЯ, 68, КТИПП,  
Тел. 221-7005

●  
252143, г. КИЕВ, ул. ЗАБОЛОТНОГО, 154,  
ИМВ АН УССР  
Тел. 266-23-29

●  
252114, г. КИЕВ, ул. ВЫШГОРОДСКАЯ, 67,  
ИНСТИТУТ ГЕРОНТОЛОГИИ  
АМН СССР, тел. 431-0573

●  
Составители: Виталий Леонидович Прибыльский, Виктор Афанасьевич Маринченко, Любовь Васильевна Кислая, Валентин Степанович Подгорский, Надежда Константиновна Коваленко, Светлана Ивановна Палеха, Юрий Григорьевич Григоров, Надежда Александровна Мельничук, Людмила Михайловна Живаго