

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Сировина для виробництва безглютенового пива

О.В. Пасічник, Т.В. Іванов

Національний університет харчових технологій

В останні роки у всьому світі значно виріс сектор безглютенової продукції. Це пов'язано зі збільшенням кількості людей, хворих на целиакію, яка виникає при вживанні в їжу білка глютену, котрий міститься в основному в зернах пшениці, рису, ячменю.

Алкогільні напої, в тому числі пиво, відносяться до продуктів, що містять так званий прихований глютен, так як для їх виробництва використовують глютенівмісну сировину. В зв'язку з цим перспективною та актуальною є розробка технології пива зі зниженим вмістом глютену або взагалі без нього.

Найбільш низьку концентрацію глютену має гречка. При виробництві спеціальних сортів пива гречку як несолоджену сировину можна вносити в кількості до 25 %. При заміні більше 50 % ячмінного солоду на гречаний знизиться доля глютену в готовому продукті до концентрації, що відповідає вимогам для безглютенових продуктів [1]. Гречка містить розчинні білки, вуглеводи, жири, мінеральні речовини, вітаміни, органічні кислоти. Білок гречки більш повноцінний, ніж білок деяких злакових культур, так як він характеризується хорошою стабільністю за амінокислотним складом, високим вмістом незамінних амінокислот, в тому числі лізину і треоніну. За вмістом таких вітамінів, як тіамін, ніацин, рибофлавін, фолієва кислота гречка перевищує пшеницю і просо. В гречці міститься значна кількість заліза, міді, кобальту, марганцю та інших елементів, необхідних для життєдіяльності людини[2].

В країнах з тропічним кліматом широко використовується сорго як підходящий замітник ячменю і ячмінного солоду в пивоварінні. В наш час сорго широко застосовується для виробництва пива низового бродіння в багатьох країнах з жарким кліматом. В Нігерії солод з сорго повністю замінив традиційний ячмінний солод. Зараз на північноамериканському та європейському ринках існують кілька видів пива, виготовленого з солоду сорго.

Спостерігається підвищена цікавість до вівса як замітника ячмінного солоду для виробництва безглютенового пива. Вівсяний солод в пивоварінні Європи використовують для верхового пива. Але при приготуванні пива варто врахувати широке коливання вмісту білкових речовин у вівсі — від 9 до 19,5 %.

Література

1. Косминский, Г. И. Разработкатехнологии пива с использованиемгречихи / Г. И. Косминский, Е. М. Моргунова, Н. В. Лысенко // Известиявузов. Пищеваятехнология. — 2004. — № 4. — С. 37–39.
2. Ермаков, А. П. Биохимиякультурныхрастений / А. П. Ермаков, М. И. Княгиничев, И. К. Мурри. — М., 1958. — С. 644–693.