

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

*"Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у  
XXI столітті"*

*21—22 квітня 2008 р.*

*Київ НУХТ 2008*

# **УДОСКОНАЛЕННЯ Й ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСІВ БРОДІННЯ Й ДОБРОДЖУВАННЯ В ЦКБА**

*О.І. Строй, З.М. Романова*

Одним з найголовніших процесів у виробництві пива є бродіння пивного сусла й доброджування та дозрівання пива. Існує багато способів бродіння й доброджування пива. Ці способи весь час вдосконалюються.

Велике розповсюдження одержали різні способи, що інтенсифікують процеси бродіння й дозрівання пива, наприклад модифікація традиційних технологій (аерація сусла, аерація дріжджів, іммобілізація дріжджів, рециркуляція сусла й ін.), використання хімічних факторів активації дріжджів (ферментів, вітамінів, мікроелементів), застосування фізичних методів активації дріжджів (вплив ультразвуком, лазерне випромінювання, високочастотна обробка, фотоактивація й ін.). Численні дослідження показали, що всі ці способи дозволяють інтенсифікувати технологічний процес, поліпшити якість і вихід кінцевого продукту.

Також проводяться дослідження щодо інтенсифікації процесів бродіння і доброджування пива за допомогою використання як активатора дріжджів гідролізат відпрацьованих дріжджів. А також інші розроблюються нові перспективні напрямки по вдосконаленню й інтенсифікації способів бродіння й доброджування.