

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**72-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

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

*17—18 квітня 2006 р.*

*Частина II*

---

**Київ НУХТ 2006**

### 23. НОВИЙ ЗЕРНОВИЙ ЕКСТРАКТ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПИВА

В.М.Шевченко

*В.Л. Прибильський, Н.О. Ємельянова*

Відомо, що при виробництві пива заміна солоду несолодженим ячменем дає значний економічний ефект. Крім ячменю в пивоварінні використовують інші замітники солоду: рис, кукурудзу, цукор, ячмінно-солодовий екстракт, крохмальну патоку.

Найбільш перспективним заміником солоду є ячмінний сироп, який готується з несолодженого ячменю і ферментних препаратів.

Ячмінні сиропи як сировина для пива розповсюджені в ряді країн Європи, але в Україні не виробляються.

В НУХТ разом з фахівцями ТОВ “Завод солодових екстрактів” розроблено новий ячмінний екстракт (зернова патока), технологія якого оснований на ферментативному гідролізі ячменю з допомогою ферментних препаратів фірми VULCASCOT. Ячмінний екстракт має високий вміст низькомолекулярних білкових речовин, амінокислот та цукрів. Його хімічний склад подібний до складу солодового суслу. Технологія нового продукту апробована у виробничих умовах ТОВ “Завод солодових екстрактів”.