

**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**

#### **14. ЗАСТОСУВАННЯ ЦУКРОВІСНОЇ СИРОВИНИ У ПИВОВАРІННІ**

**С.І. Воронцова, А.В. Кислюк, О.І. Воробйова, А.І. Таволжан**

**А.Є. Мелетьєв**

*Національний університет харчових технологій*

**Л.В. Проценко**

*Інститут сільського господарства Полісся, м. Житомир*

Застосування заміників традиційного солоду у виробництві пива обумовлено необхідністю розширення асортименту, а також дає можливість зниження витрат на сировину. Але перероблення несолоджених зернопродуктів має ряд обмежень: потребує додаткових витрат на ферментні препарати, ускладнює технологічні процеси. Перспективним напрямом є розроблення технологій виробництва і використання у пивоварінні різноманітних зернових екстрактів.

Достатньо поширеним у виробництві деяких сортів шіва є застосування тростинного та бурякового цукру (сахарози), що має свої переваги та обмеження.

Авторами досліджено можливість заміни солоду патокою мальтозною та визначити особливості технологічних процесів і якісні показники отриманого пива. Встановлено, що вона є достатньо повноцінним заміником вуглеводної частини екстракту солоду і не містить азотистих, поліфенольних та інших компонентів, які впливають на технологічні процеси і якість пива.

Приготування пива з патокою в умовах як лабораторії, так і мініпивоварні підтвердило доцільність її застосування як заміника солоду. При цьому досягається суттєве спрощення технології та обладнання, створюються можливості урізноманітнення асортименту, покращення якості пива, в тому числі його стійкості, а також зниження матеріальних та енергетичних витрат.