

УДК 663.6, 628.16.081.32, 628.16.162.1

## ПОДГОТОВКА ВОДЫ ДЛЯ МЕДОВЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАПИТКОВ

*Н.В. Чуприна, С.И. Олейник, В.Л. Прибыльский,  
И.А. Самченко, Ю.А. Горчинская*

*Национальный университет пищевых технологий, г. Киев,  
Украина*

Актуальной задачей пивобезалкогольной отрасли является создание новых видов напитков. При этом большое внимание уделяется использованию высококачественной воды и натурального сырья, пополняющих дефицит жизненно необходимых веществ в организме человека.

Целью работы является совершенствование технологии медовых напитков с использованием эффективных способов подготовки воды. Для приготовления сусла использовали воду питьевую (контроль) и подготовленную: 1) активированным углем (АУ); 2) АУ и кремнем; 3) АУ и гранатом; 4) АУ и горным хрусталем.

Установлено, что рН медового сусла на подготовленной воде уменьшается на 30% больше по сравнению с контрольным образцом и имеет оптимальные значения 4,8...5,1, при пастеризации рН – 4,5...4,7. Органолептическая оценка готовых медовых напитков, приготовленных на воде подготовленной с применением АВ и микропористых минералов повышается по сравнению с контролем на 5...8 баллов: аромат - приятный медовый, вкус - сладковато-кислый с ощутимой свежестью. Наиболее сбалансированным по соотношению: кислотность и сладость является образец, приготовленный на воде подготовленной АУ и горным хрусталем.

Подготовка воды АУ и микропористыми минералами позволяет интенсифицировать процесс брожения и придать оригинальные вкусо-ароматические свойства готовому медовому ферментированному напитку.