

18.Збагачення пива мікронутрієнтами рослинної сировини

Олена Рудь, Василь Сидор

Національний університет харчових технологій

Вступ. Виробники пива щорічно розширюють асортимент своєї продукції. Аналізуючи розвиток виробництва напоїв за останні роки, простежується тенденція до їх «натуралізації». Тому актуальною темою сьогодення є розроблення нового сорту пива з удосконаленням його хімічного складу та надання йому статусу функціонального продукту за рахунок додавання спеціальної рослинної сировини.

Матеріали і методи. При розробленні рецептури пива збагаченого був встановлений мікронутрієнтний та вітамінний склад кожного із компонентів, які формують споживчі властивості та якісні показники пива. За допомогою розрахунків розроблена серія співвідношень вмісту збагачувачів в пиві та розраховано хімічний склад суміші порошків, які наведені в таблиці 1. Крім того розраховано відсоток забезпечення добової потреби організму людини мінеральними речовинами та вітамінами за рахунок вживання 200мл збагаченого пива.

Результати. Експериментальним шляхом було приготовлено серію зразків пива з різним співвідношенням збагачувачів. Після проведення дегустаційного оцінювання встановлено, що найкращу оцінку отримав зразок пива з таким співвідношенням компонентів: журавлина 10%, цикорій 30% та корінь солодки 60%.

Результати розрахунку відсотку забезпечення добової потреби організму людини мінеральними речовинами та вітамінами із розрахунку на 200 мл пива наведено на рисунку 1.

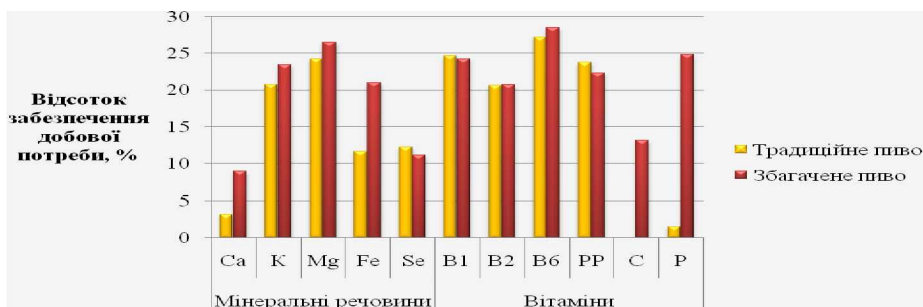


Рис 1 Забезпечення добової потреби організму мінеральними речовинами та вітамінами за рахунок вживання 200 мл пива збагаченого

Висновки. Додавання рослинної сировини а саме журавлини, кореню солодки і цикорію позитивно впливає на споживчі властивості пива, поліпшуються його органолептичні та фізико-хімічні властивості. У зв'язку з цим, підтверджена доцільність використання саме цієї сировини для збагачення пива.