

**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

29. НОВІ ФЕРМЕНТОВАНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ МЕДУ

Ю.О. Полікарпова, О.В. Олійник, Г.М. Онуфрієнко

В.Л. Прибильський

Ферментовані напої є однією з найбільш перспективних груп напоїв з точки зору відповідності їх складу потребам організму людини. Вони представляють собою продукти культивування моно- або асоційованих культур мікроорганізмів у суслі з натуральної сировини. Основна їх відмінна і перевага над звичайними напоями купажування полягає тому, що біологічно активні речовини не вносяться штучно, а утворюються в процесі бродіння. Крім цього широкий спектр їх якісного складу дозволяє поповнити організм дефіцитними біологічно активними речовинами.

Метою роботи було розроблення технологічних режимів приготування ферментованих напоїв з меду. В дослідженнях використовували зразки меду, одержаних з різних регіонів України. Сусло зброджували чистими культурами дріжджів при температурі 14... 16 °С.

В результаті проведених досліджень встановлені оптимальні значення параметрів зброджування сусла, складена рецептура та технологічна інструкція приготування нових ферментованих напоїв.