

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**74-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ МОЛОДИХ УЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І  
СТУДЕНТІВ**

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

*21—22 квітня 2008 р.*

*Київ НУХТ 2008*

## **ВИКОРИСТАННЯ СУМІШІ СУХОГО ХМЕЛЮ ТА ЕКСТРАКТУ ХМЕЛЮ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИВА**

*О. Строй, З.М. Романова, А.Є. Мелетьев*

Одним із шляхів оптимального використання гірких речовин є використання суміші сухого пресованого (чи порошку) та ізомеризованого екстракту при приготуванні пива. Дослідження проводили саме у цьому руслі раціонального використання хмелесировини. Це передбачає зміну класичної технології пивоваріння, що стосується лише способу та місця внесення хмелю для надання пиву оптимальної величини гіркоти, піноутворення та стійкості.

У лабораторних умовах було зварено три зразки пива, які відрізнялись між собою запропонованою специфікою приготування напою. Перший зразок був контрольним згідно класичної технології. У другий задавали суміш у два етапи: на стадії кип'ятіння та у кінці. У два інші зразки на стадії кип'ятіння задавався ароматичний хміль з подальшим кип'ятінням суслу протягом 60 хв. Під час бродіння в другий зразок задавався ізомеризований екстракт, також у третій зразок після бродіння та доброджування і на стадії фільтрування пива.

Встановлено, що застосування ізомеризованого екстракту на стадії фільтрування пива дає змогу корегувати величину його гіркоти, підвищити ефективність використання  $\alpha$ -кислот в 1,6—2 рази, причому якість пива не відрізняється від пива, виготовленого за традиційною технологією.