

ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КВАСУ З МЕТОЮ ЗБІЛЬШЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ

Півень О.М., Лазуренко К.Л.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Споживання квасу в Україні протягом останніх років характеризується стійкою тенденцією до зростання. На сьогоднішній день в Україні споживається близько 2,6 л квасу на душу населення в рік, тоді як в Росії - 3,2 л, а в Білорусі - 6,4 л. Подальший розвиток ринку пов'язано з використанням в рецептурі натуральних компонентів. Тому актуальні дослідження впливу рослинних добавок в процесі приготування квасу.

Використовуючи властивості різних рослин, можна приготувати квас, у якому ці компоненти будуть виконувати роль технологічних добавок, що дозволяють збільшити терміни придатності, знизити інтенсивність окислювальних процесів, створити новий смаковий і ароматичний профіль продукту.

Крім того, використання рослинної сировини дозволяє збагатити продукт мікроелементами і вітамінами, отже отримати лікувальний квас спрямованої дії. Такий квас буде корисніше, ніж просто відвари або настої з трав та плодово-ягідної сировини. Тому що в процесі виробництва використовуються молочнокислі бактерії, які беруть участь в синтезі вітамінів та інших біологічно активних речовин [1].

Метою наукової роботи було розробити рецептуру квасу з додаванням 3 видів рослинної сировини і дослідити їх властивості. Рецептура була розроблена на основі оптимального співвідношення обраних компонентів і схвалена дегустаційною комісією.

Література:

1. Исследование влияния растительных добавок на качество лечебного кваса/ Омашева А.Ч., Бейсенбаев А.Ю., Уразбаева К.А. [та ін] // Успехи современного естествознания. – 2015. – № 1. – С. 822-826.