

## ОСОБЛИВОСТІ СТАДІЇ ФІЛЬТРУВАННЯ ПИВА

Романов М.С.<sup>1</sup>, Романова З.М.<sup>1</sup>, Березка Т.О.<sup>2</sup>, Плахотна Ю.М.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Національний університет харчових технологій, м. Київ,

<sup>2</sup>Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Вихід України на європейський ринок висуває високі вимоги до якості всієї продукції, яку виготовляє країна. Особливо сильна конкуренція на сьогоднішній день існує на ринку харчової промисловості. Одним з найбільш популярних напоїв як у нашій країні, так і за кордоном є пиво. Для досягнення неповторного смаку та аромату напою, а також стійкої біологічної якості продукту важливим є видалення дріжджів наприкінці процесу стабілізації пива. Для цього напій фільтрують. Окрім клітин дріжджів у молодому пиві також присутні нерозчинні сторонні домішки. Тому метою фільтрування є також видалення низькодисперсних речовин, які в результаті реакції з деякими протеїнами можуть спричинити помутніння пива.

В ході дослідження встановлено, що на швидкість фільтрування та якість кінцевого продукту суттєво впливає генерація дріжджів, які зброджували сусло, та якість освітлення на попередніх стадіях.

Використання чистої культури дозволяє отримувати нефільтроване пиво високої якості та таким чином за 10 годин фільтрування отримувати максимальну продуктивність фільтру. Але внесення старшої генерації дріжджів обумовлює необхідність більш тривалого освітлення перед фільтрацією.

Експериментально встановлено, що за 10 годин фільтрації кількість отриманого пива знизилась на 4,5 % та на 10,3 % при використанні 2 та 4 генерації дріжджів відповідно у порівнянні з пивом, забродженим на чистій культурі.

На основі даних отриманих у дослідженні авторами була запропонована апаратурно-технологічна схема, яка забезпечує одержання кращих показників процесу фільтрування.

### Література:

1. Домарецький В.А. Технологія харчових продуктів: підручник для студентів вищих навчальних закладів / В.А. Домарецький, М.В. Остапчук, А.І. Українець – К.: НУХТ, 2003. – 565 с.
2. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: підручник для студентів вищих навчальних закладів / В.А. Домарецький.– К.: ІНКІС, 2004. – 426 с.
3. Ермолаєва Г.А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия / Г.А. Ермолаєва. – СПб: Профессия, 2004 – 536 с.
4. Жвирблянская А.Ю. Дрожжи в пивоварении / А.Ю. Жвирблянская, В.С. Исаева.– М.: Пищевая промышленность, 1979. – 197 с.
5. Каглер М. Фильтрование пива: пер. с чеш. / М. Каглер, Я. Воборский. – М.: Агропромиздат, 1986. – 279 с.