

УДОСКОНАЛЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА НАПІВТЕМНОГО ПИВА

Гончарова О. А., Самойленко С. І.
*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Останнім часом в Україні виробництво та збут пива показує стабільне зростання. Приріст з кожним роком кількості невеликих приватних пивоварень, які приділяють увагу в першу чергу органолептичним властивостям пива, створює значну конкуренцію великим підприємствам [1].

Для збільшення конкурентоспроможності великих підприємств необхідно покращувати органолептичні характеристики пива. В той же час на Україні незначний асортимент сортів напівтемного пива яке є одним з найбільш перспективним напрямком для нинішніх виробників.

Напівтемне пиво не входить до лідерів продажі серед українських споживачів, через вищу середню ціну та меншим різноманіттям порівняно зі світлим пивом. Тому, вдосконалення технології виробництва напівтемного пива та розширення його асортименту на ринку може підвищити конкурентоспроможність обраного типу пива [1].

Забезпечення високої якості пива зі зниженням небажаних ароматичних добавок і підвищенням бажаних смакоароматичних добавок важливе питання для пивоварної промисловості в цілому [1].

Найбільш бажані смакоароматичні сполуки в пиві є складні ефіри і вищі спирти, які надають фруктовий аромат пива. Найбільш важливі смакоутворюючі складні ефіри в пиві є складні ацетатні ефіри, такі як етилацетат та ізоамілацетат і складні етилові ефіри, такі як етилгексаноат і октаноат [1].

Запропонований штам дріжджів *Pichia kluyveri* дає змогу підвищити вміст смакоароматичних сполук щонайменше однієї смакоароматичної сполуки з групи в пиві, отриманому з охмеленого сусла ферментованого штамом дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* [2].

Дріжджі *Pichia kluyveri* при комбінації з різними сортами хмелю в процесі ферментації, надають кращі смакові властивості готовому пиву Також, при комбінації з штамом дріжджів *Saccharomyces* або *Brettanomyces* підвищується утворення смакоароматичних речовин з обраним сортом хмелю [3].

Внаслідок того, що значні підвищення виявляли для всіх бажаних смакоароматичних сполук, то це демонструє значний потенціал застосування штаму *Pichia kluyveri* у виробництві пива, зокрема напівтемного [2].

Література:

1. Гончарова О. А. Біотехнологія виробництва пива напівтемного: дипл. проект / О. А. Гончарова, – Харків, 2019 – 81 с.
2. *Pichia* [Електронний Ресурс] – Режим доступу : <https://ru.wikipedia.org/> (дата звернення: 05.03.2020). – Назва з екрану.
3. *Saccharomyces cerevisiae* [Електронний Ресурс] – Режим доступу : <https://ru.wikipedia.org/> (дата звернення: 05.03.2020). – Назва з екрану.