

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БРОДІННЯ КРАФТОВИХ СОРТІВ НЕФІЛЬТРОВАНОГО ПИВА

Стаднік Д.М., Ларінцева Н.В.
*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Данна тема роботи має певну актуальність через те, що «Пивна культура» почала розвиватися у Україні нещодавно. Кожного дня, виробники для потреби покупців вигадують нові сорти, для можливості конкурентоспроможних дій, на ринку України. Постійно відкриваються нові виробництва які готують невеликі партії «крафтового» пива. Через це, будь яке удосконалення виробництва, стає важливим для розвитку, та закріплення на ринку країни [1].

Нефільтроване пиво - це непрозора піниста рідина або прозора з опалесценцією без сторонніх включень не властивих пиву. За ароматом це, чистий, зброджений, солодовий, хмельовий без сторонніх запахів. Допустима наявність дріжджового осаду та часточок білково-дубильних сполук. Допустимий слабкий дріжджовий аромат. Смак повинен бути чистий, зброджений, солодовий з хмельовою гіркотою, що відповідає сорту пива, з присмаком дріжджів, без сторонніх присмаків. Додаткові вимоги до органолептичних показників пива встановлює виробник у технологічній інструкції (рецептурі) на кожний сорт пива[2].

Спираючись на патент RU 2110572 у дослідженні запропоновано як продуцент спиртового бродіння в процесі пивоваріння використовувати штам низових дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* Д-202, що має високу фізико-біохімічну ферментативну активність, внаслідок чого скорочується на 40%, строк головного бродіння, а кінцева ступінь зброджування підвищується на 4,9%. Пиво, отримане з використанням штаму Д-202 ВНПСХМ II більш м'яке з приємним ароматом [3].

Підвищена швидкість головного бродіння дозволить збільшити потужність виробництва, що призведе до скорішого його розвитку та збільшенню потужності виробництва. Завдяки удосконаленню виробництва за допомогою нового штаму дріжджів буде забезпечена більша рентабельність виробництва, та покращення якості товару.

Література:

1. Третьяк, Л.Н. Автоматизація управління процесом виробництва пива з заданими властивостями [Текст] / Л.М. Третьяк // Вісник Оренбурзького державного університету. - 2010. - № 10. - С. 169-178.
2. ДСТУ 3888:2015. Пиво. Загальні технічні умови [Текст]. – Введ. 2015–5–28. – К. : ДП УкрНДНЦ, 2015. – 13 с.
3. Фараджева Е.Д. Общая технология бродильных производств / Е.Д. Фараджева, В.А. Федоров. – М.: «Колос», 2002, 408 с.