

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПЕЦІАЛЬНОГО ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРАКТУ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА

*Навчально-науковий інститут “Українська інженерно-педагогічна академія”
Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, м. Харків, Україна*

Оригінальні та спеціальні сорти пива можна віднести до фаворитів останніх років, оскільки вони відповідають прагненню споживача вживати напої, корисні здоров'ю. Оригінальні сорти пива – сегмент асортименту пива в багатьох країнах. Не залучаючи нових інвестицій для переоснащення технологічного парку обладнання, випуск таких сортів дозволяє збільшити обсяг продукції за рахунок залучення нових цільових груп споживачів, розширити асортимент продукції, що випускається, забезпечити зростання товарообігу. Зважаючи на це, важливо розробити інноваційну технологію і додавати до пива нову сировину, наприклад таку як волоський горіх.

Волоський горіх - перспективна рослина (вирощується на території України), яка у своєму складі має всі необхідні речовини, що сприяють стабільності пива, надають лікувальних властивостей напою, а також додають специфічний колір та аромат. Листя волоського горіха містить велику кількість біологічно активних речовин: гідроюглони, що легко окислюються в юглон, флавоноїди, альдегіди, ефірні олії, алкалоїди, вітаміни С, РР, каротин, каротин кумарини, флавоноїди, антоціани, хінони та високоароматичні вуглеводні. Навколоплодні шкірки волоського горіха містять органічні кислоти, вітамін С, каротин, фенолкарбонові кислоти, дубильні речовини, кумарини та хінони [1].

У ході розробки було обрано: якісна традиційна сировина та штам дріжджів, необхідний для здобуття нових сортів пива. Технологія спеціального сорту пива заснована на класичній технології приготування пива та зводиться до наступних основних етапів: підготовка сировини, затирання, фільтрація сусла, кип'ятіння сусла з хмелем, охолодження та освітлення сусла, бродіння пивного сусла, доброджування пива. Для надання функціональних характеристик та антиоксидантної активності в пиво додається 2,5 – 4 % активної речовини від загального обсягу сусла [2].

Технологія пива спеціального може здійснюватися за одним з чотирьох можливих напрямків: додавання екстрактів у сусло на стадії варіння з хмелем, на стадії бродіння, на стадії доброджування або додавання їх у готове пиво (приведе

до утворення різних помутнінь, зміни кольору). Найбільш раціональний спосіб введення спиртових екстрактів – додавання їх на стадії доброджування, після головного бродіння [3].

Отже, навколоплодні шкірки волоського горіха як сировина для екстракту являють собою відновлювані частини рослини та містять речовини, які мають антиоксидантні властивості. Тому застосування екстрактів у виробництві спеціальних сортів пива дозволить розширити ринок фізіологічно корисних сортів популярного напою.

Література:

1. Романова Н.К. Харчові добавки з алкопротекторними властивостямб / Н.К. Романова, Н.Н. Симонова, А.А. Костіна // Харчова промисловість. - 2007. - № 11. - С. 26-27.
2. Токаєв Е.С. Огляд сучасного ринку функціональних напоїв / Е. С Токаєв., Е.Н. Баженова // Пиво та напої. - 2007. - № 4. - С. 5-7.
3. Hahn P. Vom Klassiker Wasser zu Energy – Drinks und Functional drinks / P. Hahn // Flüssiges Obst. 2000. - № 4. - pp. 218 - 223.