

## ОБґРУНТУВАННЯ ОПТИМАЛЬНОГО СПОСОБУ ВИРОБНИЦТВА ПИВНОГО СОЛОДУ

**Обций С.А., Кацька О.В., Ігнатенко М.М.,  
Александров В.Л., гр. М-39**

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. **Черевко О.І.**,  
д-р техн. наук, проф. **Кіптела Л.В.**,  
канд. техн. наук, доц. **Загорулько О.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Якість пива в значній мірі пов'язана з використанням високоякісної сировини, тобто солоду. В Україні останнім часом звертається увага на те, щоб вдосконалити роботу солодових цехів і заводів. Більше того існує концепція про використання солоду лише вітчизняного виробництва, який має високу якість та низьку собівартість. Підвищення якості солоду, що випускається, залежить від якості вживаної сировини і від рівня досконалості техніки і технології.

Добру репутацію здобув Харківський завод солодових екстрактів «Малтюрор», який на сьогоднішній день є лідером з виробництва солоду в Україні. Потужність заводу становить 105000 т солоду за рік.

Виробництво солоду є тривалим і енергоємним, воно складається з таких етапів: замочування ячменю, пророщування ячменю, сушка солоду, очистка солоду від ростків.

Один з напрямів збільшення випуску солоду – зниження втрат на технологічних стадіях. Зниження втрат на стадіях замочування і пророщування зерна може бути забезпечене, наприклад, за рахунок контролю і оптимізації дихання.

Основною метою замочування ячменю є збільшення його вологості до 43...48% до загальної маси, або 75...92% до маси сухих речовин. Крім цього при замочуванні проводять такі операції: миття зерна, видалення легких і неповноцінних зерен, обробка зерна антисептиками.

Одним з напрямків вдосконалення технологічного процесу замочування є використання найефективнішого повітряно-зрошувального способу замочування зерна у пневматичному солодоростильному апараті, наряду з використанням стимулятора росту (гіберлінової кислоти) при пророщуванні, дозволяє отримати солод високої якості за менший період часу.