

Секція 28. ІСТОРІЯ ТА КУЛЬТУРА

ТЕХНОЛОГІЇ ПИВОВАРІННЯ В НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ УКРАЇНСЬКОГО ІНСТИТУТУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Агішева А.А., наук. співроб.

Центральний державний науково-технічний архів України

Історія вітчизняної науки і техніки завжди була і залишається актуальною серед широкого кола науковців та спеціалістів у різних сферах народного господарства. Знаходить своїх дослідників і така галузь виробництва як харчова промисловість. Одним із важливих історичних джерел з цього питання є архівна науково-технічна документація, що зберігається у Центральному державному науково-технічному архіві України (ЦДНТА України).

Особливої уваги дослідників заслуговують праці Українського науково-дослідного інституту харчової промисловості у м. Харкові за період 1933–1941 рр., що зберігаються у ЦДНТА України. Чимало наукових праць інституту присвячено технологіям пивоваріння.

Задля вирішення проблеми економного використання сировини на пивоварному виробництві, працівники інституту створювали нові, більш ошадливі технології. Зокрема, вчені Д.Б. Ліфшиц, К.М. Шаройко досліджували використання ферментних препаратів. Здійснивши порівняльне вивчення мікроорганізмів, вони довели, що їх використання поліпшує якість пива, прискорює процеси визрівання напою і значно зменшує витрати на його виробництво. Відомо, що незамінною та найдорожчою сировиною у пивоварінні є хміль, гіркі речовини, ефірна олія та поліфенольні сполуки якого створюють букет напою. Відділ біохімічної технології інституту з 1936 р. розробляв технологію отримання хмелевих екстрактів шляхом багаторазової екстракції спиртом. Проведені дослідження дали позитивні результати – планувалася економія сировини від 35 до 50%.

Багато уваги фахівці інституту приділяли проблемам підвищення стійкості продукції, впливу високих температур на спори плісняви, що пошкоджують харчові продукти. Спосіб термічної обробки продуктів завжди був головним у боротьбі зі шкідливою мікрофлорою, але дослідники шляхом випробувань знайшли такий температурний режим обробки, який би не знижував харчової цінності продукту.

Наукові праці харківського інституту харчової промисловості у фондах ЦДНТА України є важливою складовою у вивченні пивоварного виробництва. Архівні документи висвітлюють інноваційну діяльність вчених інституту і можуть бути використаними у подальших дослідженнях з історії розвитку галузі.