

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ НОВОГО ПИВА З ДОДАВАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

Ткаченко О.Ю., гр. ТТМ-24,

Сметана І.А., гр. ТТЗ-17

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.М. Пенкіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У всьому світі пиво користується великим попитом серед населення завдяки своїм смаковим та тонізуючим властивостям. Сьогодні ситуацію на пивному вітчизняному ринку можна порівняти з промисловою революцією. Стрімкого розвитку набуває крафтове пивоваріння, частка якого в загальному обсязі виробництва і продажів становить 0,3–0,5%. Згідно з повідомленням ПрАТ «Укрпиво» експертна оцінка обсягу виробництва хмільного напою по Україні за 12 місяців 2016 року – 179,8 млн дал. Високий рівень конкуренції серед виробників пива визначає необхідність постійно підвищувати якість продукції. Одним із головних факторів, що формують якість напою є сировина. Сьогодні пивоварні бажають використовувати сировину переважно закордонних виробників, що має високу якість під час виробництва. Дослідження якості основної сировини для виробництва пива є актуальним питанням. Попит на солод та хміль є досить високим у зв'язку з відкриттям пивоварень, дегустаційних залів та пивних ресторанів, що варять напій за авторськими рецептами з оригінальними смаковими властивостями. Продукція має максимально задовольняти попит населення та бути високої і стабільної якості, підприємства повинні чітко контролювати якість сировини, що використовують.

Досліджено показники якості солоду пивоварного ячмінного світлого та гранул хмелю тип-90 як основної рослинної сировини, що формує якість готового напою. За проведеними дослідженнями зразки солоду мають виражений солодовий аромат і достатню ферментативну активність, щоб слугувати базовим в заторі. Установлено, що сорти солоду не перевищують допустимий рівень токсичних речовин та радіонуклідів. За результатами визначення показників якості найкращими стали такі сорти: солоду – Munich, Pilsner, Carabohemian, гранул хмелю – Bramling Cross, Mandarina Bavaria та Magnum.

Запропоновані сорти солоду і хмелю дозволять отримати пиво з високими органолептичними показниками, колоїдною стійкістю та розширити асортимент галузі за рахунок створення нових сортів для задоволення по треб споживача.