

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**



**VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
VII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2017

В зразках №1-№4 смак імбиру не відчувався, №5-№12 - відчувався слабо, №13-№18 - відчувався сильно.

У зразках №1-№3, №6 і №10-№14 відчувалась приємна хмелева гіркота, №4-№5 - неприємна, №7-№9 - приємна і добре відчувалась, №15-№18 - порівняно з іншими зразками відчувається слабше.

За зовнішнім виглядом усі зразки були злегка замутнені, так як пиво не фільтрували.

Порівняно з контрольним зразком величина рН зменшилася від 5 одиниць в контролі до 4,7 одиниць при внесенні 55 %-го розчину. А при внесенні 50 %-го розчину – до 4,6 одиниць.

Суттєвих змін з дійсним і видимим екстрактом не спостерігалось. Лише при внесенні 45 %-го розчину в кількостях від 1 до 2,5 см³ настою показник видимого екстракту менший.

Щодо вмісту спирту в пиві, то найбільша величина досягнута була при внесенні 1,5 см³ водно-спиртових настоїв всіх вибраних концентрацій та при додаванні 2,5 см³ 50 і 55 %-их настоїв.

Колір збільшувався лише при додаванні 55 %-го настою імбиру. І це можна спостерігати із залежності кольору від кількості доданого імбиру.

Висновки

1. Додавання настою імбиру в різних кількостях призводить до зниження величини рН, підвищення вмісту спирту і кольору, на видимий і дійсний екстракт впливає незначно.

2. Встановлено, що оптимальна кількість настою імбиру для додавання у пиво (на 250 см³) становить 1,0 см³, приготований на 55 %-ому водно-спиртовому розчині, або як співвідношення 250:1.

3. Встановлено, що додавання настоїв імбиру позитивно впливає на органолептичні показники пива, надає йому приємного смаку і аромату.

УДК 338.2

І.Р. Лазарів, студент магістратури

Національний університет харчових технологій, м. Київ

М.М. Жеплінська, к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

ПИВО З ДОДАВАННЯМ ВОДНО-СПИРТОВОГО НАСТОЮ ІМБИРУ

Насиченість ринку різними сортами пива, а також зниження ринкового дефіциту посилює роль маркетингу. До недавнього часу багато пивних компаній працювали на масову цільову аудиторію. Проте кілька років тому виникла необхідність більш чіткої структурної сегментації на продукцію преміум класу, середнього класу, для широкої аудиторії. Тепер же більше

уваги приділяється розробці марки і маркетинговим прийомам її просування на ринок.

Основною задачею маркетингової політики є збільшення обсягів продажу і посилення позицій бренду і його впізнанності серед споживачів.

Ринок пива України представлений величезним асортиментом, основна частка якого складає п'ять основних марок: світле, темне, червоне, біле і міцне. Близько 90% вітчизняного пивного ринку займають світлі сорти, на які доводиться основний об'єм продажів, а інші 10% розділяють між собою інші сорти, переважно темні. Зараз «в моді» нефільтровані сорти пива.

Нами проведені дослідження з метою визначення оптимальної кількості водно-спиртового настою імбиру для додавання у пиво і розширення асортименту готової продукції.

Матеріалом для досліджень стали корінь імбиру, водно-спиртові розчини і світле пиво з концентрацією СР у початковому суслі 11 % мас. Для визначення показників готового пива застосували органолептичний, титриметричний методи і перегонку з наступним визначенням спирту за допомогою занурювального аерометра.

Імбирний корінь містить величезну кількість корисних речовин. Він багатий вуглеводами, клітковиною, у ньому є жири й натуральні цукри, крохмаль, смоли, ефірні масла, феноли, вітаміни й мінеральні компоненти.

Вміст живильних речовин, мінеральних речовин і вітамінів у 100 г подрібненого кореня імбиру наведено у табл.

Пекучий смак пряності надає фенолоподібна речовина гінгерол (1,5%), а приємний аромат - ефірні масла (1-3%). Є в рослині й незамінні амінокислоти, у тому числі треонін, триптофан, лізин, фенілаланін, метіонін і валін.

Встановлено, що додавання настоїв імбиру позитивно впливає на органолептичні показники пива, надає йому приємного смаку і аромату. Додавання настою імбиру в різних кількостях призводить до зниження рН, підвищення вмісту спирту і кольору, на видимий і дійсний екстракт впливає незначно.

Встановлено, що оптимальна кількість імбиру для додавання у пиво (на 250 см³) становить 1,0 см³, приготований на 55 %-ому водно-спиртовому настої, або як співвідношення 250:1.