

22-425

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Л. Г. Влащик, М. П. Багдасарова

ТЕХНОЛОГИЯ И ЭКСПЕРТИЗА
БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ.
ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

22-00425



Учебное пособие

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
университет имени И. Т. Трубилина»**

Л. Г. Влащик, М. П. Багдасарова

**ТЕХНОЛОГИЯ И ЭКСПЕРТИЗА
БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ.
ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА**

Учебное пособие

**Краснодар
КубГАУ
2021**

УДК 663.4/5 (075.8)
ББК 36.87
В58

Рецензенты:

А. В. Прах – старший научный сотрудник,
заведующий лаборатории виноделия
Северо-Кавказского федерального научного центра
садоводства, виноградарства и виноделия, канд. с.-х. наук;

И. С. Жолобова – профессор кафедры биотехнологии,
биохимии и биофизики Кубанского государственного
аграрного университета, д-р вет. наук

Влащик Л. Г.
В58 Технология и экспертиза бродильных производств.
Теория и практика : учеб. пособие / Л. Г. Влащик, М. П. Багдасарова. –
Краснодар : КубГАУ, 2021. – 108 с.

ISBN 978-5-907550-14-8

В учебном пособии представлены теоретические сведения и практические методики, касающиеся обеспечения качества и безопасности продуктов бродильных производств на предприятиях перерабатывающей промышленности, в лабораториях и т. д. Приведенные стандарты и методики позволяют овладеть навыками лабораторного анализа.

Издание предназначено для преподавателей, студентов-бакалавров, магистрантов, обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 35.03.05 «Садоводство».

УДК 663.4/5 (075.8)
ББК 36.87

ISBN 978-5-907550-14-8

© Влащик Л. Г.,
Багдасарова М. П., 2021
© ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный аграрный
университет имени
И. Т. Трубилина», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Пищевая ценность пива. Классификация пива	5
1.1 Питательная ценность и диетические свойства пива.....	5
1.2 Виды пива, классификация и ассортимент	7
Глава 2. Экспертиза качества пива	17
2.1 Правила отбора проб	17
2.2 Определение органолептических показателей пива.....	18
Глава 3. Определение органолептических показателей пива	22
3.1 Оценка полноты налива в бутылки	22
3.2 Оценка пенообразования и пеноустойчивости.....	23
3.3 Оценка насыщенности диоксидом углерода	24
3.4 Оценка прозрачности пива.....	25
3.5 Оценка аромата.....	26
3.6 Оценка вкуса.....	27
3.7 Оценка хмелевой горечи.....	30
3.8. Определение принадлежности пива к группе качества по сумме баллов.....	31
Глава 4. Определение физико-химических показателей качества пива	37
4.1 Определение кислотности в пиве	37
4.2 Определение белковой стойкости пива	38
4.3 Определение стойкости пива	40
4.4 Химический состав пива	42
4.5 Расчет пищевой и энергетической ценности	45
4.6 Химический состав пива	45
4.7 Расчет пищевой и энергетической ценности.....	46
Глава 5. Экспертиза качества пива	49
5.1 Определение цвета пива спектрофотометрическим методом	49
5.2 Инструментальные методы оценки качества пива	54
Глава 6. Экспертиза качества кваса	65
6.1 Органолептическая оценка кваса	65
6.2 Определение сухих веществ в напитках ареометрическим методом	71

6.3	Определение полноты налива (объема) напиткам ..	78
6.4	Определение кислотности кваса.....	80
Глава 7.	Экспертиза качества спирта.....	84
7.1	Сырье для производстве спирта	84
7.2	Требования к качеству спирта	86
7.3	Определение органолептических показателей этилового спирта	87
Глава 8.	Дегустационная оценка качества спирта	93
8.1	Виды дегустации	93
Заключение	98
Список литературы.....		100
Приложения		102