

22-4117

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Бабаева М.В., Макаров С.Ю.

# Технологии и качественные показатели специальных солодов

Учебное пособие

22-04117



Макаров С.Ю., Бабаева М.В.

**Технологии и качественные  
показатели специальных солодов.  
Учебное пособие**

**УДК 663.4(075.8)**  
**ББК 36.87я73**  
**М15**

М15 Технологии и качественные показатели специальных солодов. Учебное пособие / Макаров С.Ю., Бабаева М.В.; ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет). – М.: ООО «Сам Полиграфист», 2022, 80 с.

**ISBN 978-5-00166-700-1**

В учебном пособии представлена технология солодоращения. Содержится анализ различных типов солодов для использования в пивоварении, технологии их приготовления, рекомендуемые производителями способы применения, методы определения их качественных показателей по российским и международным стандартам.

Материал пособия изложен комплексно, с раскрытием инновационных особенностей приготовления специальных солодов и их качественные показатели. Такой подход позволяет правильно оценить эффективность различных технологий и понять суть технологий различных солодов.

Соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования последнего поколения и предназначено для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

**Ключевые слова:**

*биосолод; диастатический солод; диафарин; жженный солод; йодное число; карамельный солод; копченый солод; корректирующие солода; лабораторное сусло; массовый экстракт солода; меланоидиновый солод; мучнистые зерна; обжарка солода; пивоваренный солод; пивоваренный ячмень; протеолитический солод; ржаной солод; свежепросошенный солод; светлый солод; солод; солода короткого ращения; солодовый экстракт; сорные примеси солода; специальные солода; стекловидные зерна; темный солод; технология солодоращения; томленный солод; ферменты солода; цветность лабораторного сусла; число Кольбаха; число Хартона*

## Оглавление

Введение.....	4
1 Технология солодоращения .....	6
1.1 Нормативное определение пивоваренного солода .....	6
1.2 Технология солодоращения .....	7
1.3 Нормативные показатели солода.....	15
1.4 Методы определения качественных показателей солода .....	19
2 Классификация пивоваренных солодов.....	30
2.1 Классификация ГОСТ 29294-92 по способу приготовления.....	30
2.2 Классификация солода по назначению.....	31
3 Технология приготовления и качественные показатели специальных солодов .....	32
3.1 Технологические солода.....	33
3.2. Корректирующие солода .....	39
3.3 Препараты из солода.....	65
3.4 Биосолод.....	69
Список использованной литературы.....	76