

18-6082

ДУБЛЕТ

национальное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

Ю.Ю. Миллер

ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК НЕТРАДИЦИОННЫХ СОЛОДОВ ДЛЯ СБРОЖЕННЫХ ПОЛИСОЛОДОВЫХ НАПИТКОВ

Монография

18-06082

НОВОСИБИРСК 2017



Сибирский университет
потребительской кооперации
(Торговый)

СИБУПК

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

Ю.Ю. Миллер

**Формирование качественных характеристик
нетрадиционных солодов
для сброженных полисолодовых напитков**

Монография

Новосибирск 2017

УДК 663.43
ББК 36.87
М 604

Рецензенты:

Киселева Т. Ф., д-р техн. наук, профессор,
Кемеровский технологический институт
пищевой промышленности (университет)

Голуб О. В., д-р техн. наук, доцент,
Сибирский университет потребительской кооперации

Миллер, Ю. Ю.

М 604 **Формирование качественных характеристик нетрадиционных солодов для сброженных полисолодовых напитков : монография / Ю. Ю. Миллер; ЧОУ ВО Центросоюза РФ «СибУПК».** – Новосибирск, 2017. – 154 с.

ISBN 978-5-334-00172-5

Монография посвящена нетрадиционным для пивобезалкогольной отрасли солодам как перспективному альтернативному сырью для производства сброженных полисолодовых напитков. Рассмотрены особенности получения овсяного, пшеничного, ржаного, ячменного, соевого солодов с использованием ферментных препаратов, органических и неорганических стимуляторов, разработаны рецептуры и технология сброженных полисолодовых напитков.

Предназначена для исследователей и специалистов, занимающихся вопросом производства напитков на основе зернового сырья, а также студентов и аспирантов профильных специальностей вузов.

УДК 663.43
ББК 36.87

Монография рекомендована к изданию советом по науке СибУПК, протокол от 22 ноября 2017 г. № 4.

ISBN 978-5-334-00172-5

© Миллер Ю. Ю., 2017

© Сибирский университет
потребительской кооперации, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Современные технологии солодоращения	6
2. Особенности биокаталитической обработки зерна на стадиях солодоращения	11
2.1. Использование ферментных препаратов в производстве овсяного солода	11
2.2. Применение ферментных препаратов в производстве ржаного солода	32
3. Совершенствование технологии солода посредством использования органических и неорганических стимуляторов роста	47
3.1. Использование комплекса органических кислот при производстве ячменного, пшеничного и ржаного солодов	47
3.2. Использование неорганического активатора роста в производстве ячменного, пшеничного и овсяного солодов	66
3.3. Особенности производства соевого солода с применением органического стимулятора	81
4. Перспективы использования солодов, полученных с применением специальной обработки зерна на стадии солодоращения, в производстве зерновых напитков	94
4.1. Разработка рецептуры и технологии сброженных полисолодовых напитков	94
4.2. Разработка рецептуры и технологии кваса с использованием обработанных солодов	113
Заключение	131
Список литературы	133
Приложение 1	149
Приложение 2	151