

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ СИДРА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАЗЛИЧНЫХ ШТАММОВ ДРОЖЖЕЙ

М.Б. Хоконова, А.Б. Хоконов

ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет им. В.М. Кокова», Нальчик, Россия

Сидр – натуральный напиток легкой крепости, получаемый путем брожения сырья. В наши дни производство сидра заняло прочно устоявшуюся нишу среди выпуска прочих слабоалкогольных продуктов [1].

Брожение считается одним из наиболее важных этапов всего производства сидра. Для того чтобы получился правильный вкус напитка, необходимо осуществлять систематический контроль на протяжении всего периода брожения. Перед данным этапом необходимо замерить содержание сахаров в подготовленном сусле. Оно должно составлять 10 % [2].

Чтобы избежать развития в сусле вредной микрофлоры, необходимо использование специальных добавок, таких как метабисульфит калия, сернистый ангидрид и другие. Существует и другой метод сохранения правильной среды в период брожения – пастеризация исходного продукта. Во время брожения необходимо регулярно замерять плотность сусла, температуру, степень содержания алкоголя. Если брожение приостанавливается, можно ввести в сусло небольшое количество активно бродящего продукта [1].

Целью исследований являлось определение влияния различных штаммов дрожжей на качественные показатели сидра.

В своей работе мы использовали следующие штаммы дрожжей: Fermentis, Lallemand Prise de Mousse EC1118, Mangrove Jack's Cider Yeast M02, Wyeast 3787 Trappist High Gravity, Vita Vino винные KW-1255 [3]. По результатам исследований приведены качественные показатели сидра в зависимости от использования различных штаммов дрожжей (табл.).

Таблица. Физико-химические показатели сидра

Показатели	Виноматериал с использованием				
	Fermentis	Lallemand Prise de Mousse EC1118	Mangrove Jack's Cider Yeast M02	Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Vita Vino винные KW-1255
Объемная доля спирта, %	1,2	1,8	2,0	2,3	2,6
pH	3,0	3,2	3,4	3,9	3,6
Массовая концентрация сахаров, г/дм ³	4,0	3,7	3,5	3,0	2,8
Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм ³	6,0	5,5	5,1	4,9	4,0

Согласно требованиям стандарта 31820–2015 Сидры. Общие технические условия, крепость не превышает 6 %, количество сахара не более 4 г/дм³, количество кислот в пересчете на винную не менее 4 г/дм³.

Таким образом, важным этапом в технологии производства сидра является процесс брожения. Все исследуемые варианты соответствовали требованиям нормативной документации.

Литература

1. Хоконов А.Б., Хоконова М.Б. Подбор дрожжей в технологии сидровых материалов / Сельскохозяйственное землепользование и продовольственная безопасность. Материалы VIII Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Заслуженного деятеля науки РФ, КБР, Республики Адыгея профессора Б.Х. Фиашеву. Нальчик, 2022. С. 114–116.
2. Хоконова М.Б., Дзахмишева И.Ш., Хоконов А.Б. Влияние качества сырья на состав и условия брожения яблочного сока / Пищевая промышленность. 2021. № 11. С. 92–95.
3. Чалдаев П.А., Кашаев А.Г., Леучев А.Е., Малышкин С.С. Влияние вида дрожжей на качество сидрового материала // Вестник ВГУИТ. 2018. Т.80. № 2.С. 220–224.