



Семетеева Б.С.
Т-093

Природные
минеральные
воды –
подземные
воды, с
повышенным
содержанием
физиологическ
и активных
веществ и
газов.





Виды: лечебно-столовые (2-8 г/л минеральных веществ)

Лечебные (8-12 г/л и более)

Ассортимент воды - Нарзан, Ессентуки, Славянская, Боржоми и др.

Искусственные минеральные воды

изготавливают
путем добавления
некоторых солей
(натрия, магния,
кальция) в питьевую
воду и насыщения
раствора
углекислым газом.

Ассортимент
искусственной
минеральной воды-
Содовая, Столовая.



Разновидности слабоалкогольных напитков:
квас, пиво, медовые напитки и др.





Квас-

освежающий
слабоалкогольный
напиток,

содержащий не
более 1,2% спирта.

В зависимости от
исходного сырья и
технологии

производства

различают квас

- Хлебный
- Плодово-ягодный

Хлебный квас-

имеет приятный освежающий кисло-сладкий вкус с ярко выраженным ароматом свежесыпеченного ржаного хлеба и солода. В зависимости от рецептуры производят квасы хлебный и для окрошки, напитки из хлебного сырья- Ароматный, Медовой, Здоровье и др. в отличие от квасов напитки из хлебного сырья не содержат спирта.



Плодово – ягодный квас получают сбраживанием сусла, полученного из разбавленных водой плодово-ягодных соков, морсов и сахара.





Медовый напиток- продукт сбраживания дрожжами сусла из смеси воды, меда и сахара; используется также хмель. Ассортимент: Мед, Медок и др.

Пиво-

слабоалкогольный, пенистый, ячменно-солодовый напиток, с приятной горечью и ароматом хмеля. Сырье для приготовления пива - ячмень, хмель, вода, дрожжи. Пиво производится в зависимости от вида входящего в рецептуру солода (светлый, темный, жженный) двух типов: светлое и темное.





В зависимости от
массой доли сухих
веществ в
начальном сусле
пиво
подразделяются
на две группы:
светлое (%),
темное (%).
По способу
обработки пиво
подразделяют на
пастеризованное и
непастеризованно
е.

Характеристики
темного пива: цвет
от желтого до
светло коричневого;
отчетливо
выраженный
хмелевой вкус, с
почти незаметным
ароматом солода.
Ассортимент
светлого пива:
Жигулевское,
Московское,
Рижское, Балтика и
др.





Характеристики
темного пива:
коричневый цвет,
на фоне
хмелевого
аромата и вкуса
обладает
выраженным
солодовым
вкусом.
Ассортимент :
Портер,
Бархатное,
Украинское.

Массовая доля спирта (%): у светлых сортов пива колеблется от 3,0 (Жигулевское) до 6,0 (Ленинградское); у темных сортов- от 2,5 (Бархатное) до 5,0 (Портер); у некоторых новых видов пива (Балтика) содержание алкоголя достигает 7,0% и более. Пищевая и энергетическая ценность (ккал /100г) от 37 до 64.



Гарантийные сроки хранения:
непастеризованного пива при температуре от 5 до 12 °С, 3-7 сут.; пастеризованного пива-3 мес. от 10 до 20° С; без применения стабилизаторов – 1 мес.





Требования к качеству пива установлены ГОСТ Р 51174-98 «Пиво. Общие технические условия». Пиво должно быть прозрачным, без осадка и посторонних включений, иметь чистый вкус и аромат сбреженного солодового напитка с хмелевой горечью и хмелевым ароматом без посторонних запахов и привкусов.

Органолептические показатели оценивают по 25 балльной системе со следующим распределением баллов:

❖ Прозрачность – 3

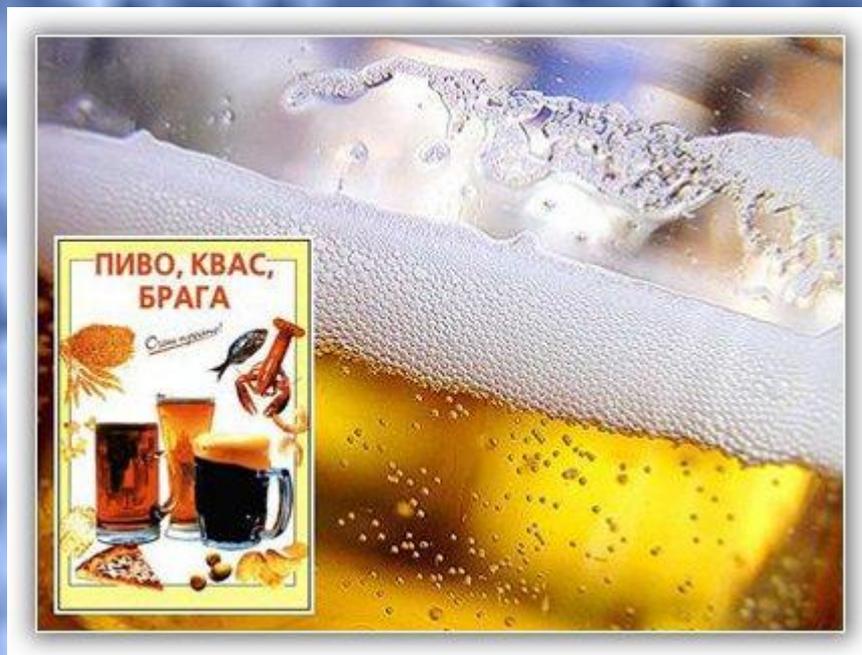
❖ Цвет-3

❖ Аромат- 4

❖ Вкус-5

❖ Пенообразование (пена и насыщенность двуокисью) -5

❖ Хмелевая горечь-5 баллов.





В зависимости от общего числа набранных баллов характеризуют уровень качества пива:

- 22-25 баллов - напиток отличного качества
- 19-21 балл- хорошего
- 13-18 баллов- удовлетворительного
- 12 баллов и ниже- неудовлетворительного качества.



К основным дефектам пива относят помутнения различного характера (бактериальное-дрожжевое, Белковое, металлобелковое и др.), посторонние привкусы и запахи.

