ТЕХНОЛОГІЇ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика
Агробіологічний факультет

Лектор	**Войцехівський Володимир Іванович, доцент**
Семестр	**8**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС	**5**
Форма контролю	**Екзамен**
Аудиторні години	**60 год (30 год лекцій, 30 год практичних)**

Загальний опис дисципліни

Технологія бродильних виробництв покликана надати практичні знання щодо виробництва різних продуктів шляхом використання бродіння. Сучасний стан та перспективи розвитку технології бродильних виробництв України. Технологічні схеми виробництва основних груп продуктів бродіння. Способи ефективного екстрагування цінних речовин із сировини. Основи технології виробництва безалкогольних напоїв. Спиртове бродіння – основний технологічний процес технології виробництва напоїв. Фактори, що впливають на ефективність бродіння. Основи технології виробництва низькоспиртуозних натуральних напоїв (сидр, пуаре, пиво). Основні показники. Розрахунок сировини на заплановані кондиції напоїв. Технології витримки спиртовмісних напоїв. Купажування, спиртування. Заходи спрямовані на уникнення розвитку псування напоїв. Інноваційні технології у виноробстві, пивоварінні та ферментованих медових напоїв. Культура споживання спиртовмісних напоїв. Практична оцінка якості зразків різних типів і видів напоїв.

Теми лекцій:

1. Історія та перспектива бродильних виробництв в Україні, світовий досвід та традиції.
2. Хімічний склад сировини для виробництва бродильних продуктів із зернових культур.
3. Особливості хімічного складу плодово-ягідної сировини для виробництва продуктів бродіння.
4. Технологія виробництва натурального квасу підвищеної біологічної цінності.
5. Технологія виробництва слабоалкогольних напоїв з зернової сировини.
6. Технологія виробництва слабоалкогольних напоїв з плодової сировини
7. Технологія виробництва виноградних вин.
8. Освітлення, стабілізація, купажування вин.
9. Особливості витримки та зберігання виноградних напоїв.
10. Технологія виробництва бренді.
11. Технологія виробництва кальвадосу.
12. Технологія виробництва харчового спирту.

13. Технологія виробництва віскі.

14. Біохімія, смак, аромат напоїв. Фактори, що впливають на якість.

15. Онови дегустації напоїв та їх класифікація. Культура споживання напоїв.

Теми занять:

(практичних)

1. Оцінка якості сировини на відповідність чинним нормативним документам.
2. Особливості приготування сусла для різних продуктів (розробка рецептури).
3. Особливості процесу ферментації для приготування різних продуктів.
4. Особливості відбору проб для проведення випробувань безалкогольної та алкогольної продукції.
5. Визначення вмісту сухих розчинних речовин у суслі до бродіння.
6. Розрахунок вмісту цукру на заплановану спиртуозність. Оптимізація процесу.
7. Визначення вмісту титрованих кислот у суслі та готовій продукції.
8. Визначення летких кислот у суслі та продуктах бродіння.
9. Визначення вмісту спирту у різних продуктах бродіння.
10. Визначення вад та хвороб продуктів бродіння.
11. Органолептична оцінка безалкогольної продукції.
12. Органолептична оцінка сидру.
13. Органолептична оцінка натуральних вин.
14. Органолептична оцінка бренді.
15. Органолептична оцінка напоїв із зернових культур.