



КАСТА БРОВАРІВ

www.casta-of-brewers.com

**СОЛОДОВІ ЕКСТРАКТИ –
ВИБІР ПИВОВАРІВ-ПОЧАТКІВЦІВ**





Цінність солодових екстрактів



Завдяки високій харчовій і біологічній цінності солодові екстракти набули широкого застосування в різних галузях харчової промисловості як за кордоном, так і в нашій країні. Особливої уваги заслуговує практичне використання солодових екстрактів у хлібопекарській та кондитерській промисловості.

Дослідження показали, що солодові екстракти позитивно впливають як на органолептичні показники хліба, покращуючи їхній зовнішній вигляд, аромат і смак, так і на перебіг технологічного процесу. Мальтодекстрини, що містяться в солодовому екстракті, зумовлюють його вологоутримувальну здатність, що сприяє підвищенню вологості та дає змогу в такий спосіб отримати ніжніший м'якуш у хліба, бісквіта та булочок, і водночас збільшити терміни зберігання продуктів. Цукри солодового екстракту підвищують газоутворювальну здатність борошна і тим самим скорочують тривалість вистоювання, а також сприяють структуризації властивостей тіста.

У кондитерському виробництві солодові екстракти використовують як добавку в продукцію тривалого зберігання: пряники, батончики, вафлі, сухарі. Екстракти широко застосовуються для виробництва вафель і цукерок типу Toffi, а також карамельок, помадок, печива з начинкою і без неї, для кремів для шоколадних виробів, мюслі батончиків тощо.

На сьогоднішній день спостерігається підвищений попит на солодові екстракти в якості основної сировини для приготування пива серед новачків-пивоварів. Історичні дані свідчать про те, що перше пиво було зварено багато років тому, за часів зародження культури Єгипту і Месопотамії, саме в домашніх умовах. Однією з основних зернових культур у Середземномор'ї був ячмінь. Його вирощували в сприятливому кліматі й використовували для випічки. Люди досить швидко виявили, що якщо ячмінь замочити, дати йому прорости, а потім знову висушити, то зерна стануть солодшими і зберігати їх можна буде довше. За однією з версій, це відкриття стало можливим через помилку недбайливих фермерів. Хтось випадково залишив кошик із зернами під дощем, а потім, щоб виправити становище, висушив їх. Таким чином, отримали ячмінний солод.



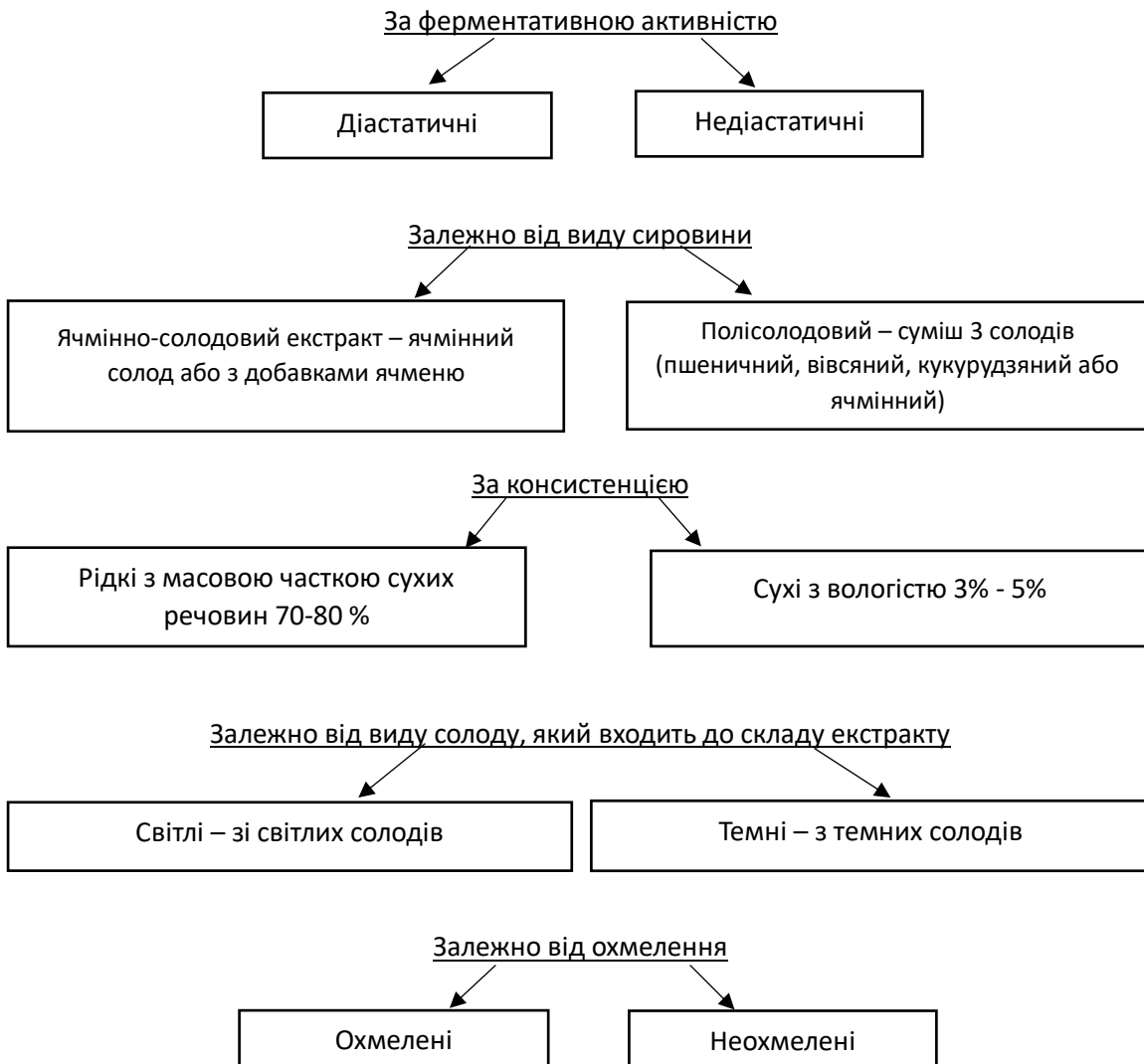


Класифікація солодових екстрактів

Наразі ячмінний солод є основною сировиною для виготовлення солодових екстрактів за кордоном. В нашій країні, залежно від сировини, що використовується, солодові екстракти поділяють на:

- 1) ячмінно-солодовий екстракт (ЯСЕ) – з ячмінного солоду або з добавками ячменю;
- 2) полісолодовий екстракт – з суміші трьох солодів: пшеничного, вівсяного і кукурудзяного або ячмінного.

За ферментативною активністю солодові екстракти поділяють на діастатичні та недіастатичні. Діастатичні екстракти містять амілолітичні і протеолітичні ферменти, недіастатичні є джерелом моно- і олігосахаридів. Охмелені екстракти дають змогу виключити операцію кип'ятіння сусла з хмелем під час приготування пива, неохмелені екстракти мають високий вміст меланоїдинів, які застосовують як харчові барвники. Взагалі, всі солодові екстракти можна класифікувати за наступною схемою





Загальна технологія виготовлення солодових екстрактів

Технологія виробництва солодових екстрактів на пивоварних або спеціалізованих підприємствах складається з таких основних стадій:

- приготування солодового сусла;
- концентрування його у вакуум-апаратах;
- розливання готового продукту.

Виробництво солодового екстракту на заводі дуже схоже з першим етапом традиційного пивоваріння. Подрібнений солод змішують з водою та затирають для отримання з крохмалю ферментованих цукрів. Оптимальним гідромодулем вважають 1:3-1:4. Після завершення затирання оцукрений затір перекачується до фільтраційного чану, де відбувається процес розділення затору на сусло і шротину (відпрацьований солод). Якщо передбачається отримання охмеленого екстракту, то сусло кип'ятять з додаванням хмелю. Якщо потрібен концентрований екстракт, сусло конденсують до 75-80% у вакуумно-випарному апараті з низхідним потоком рідини за температури 50-60°C. Температура кипіння в умовах вакууму значно знижується, що виключає утворення меланоїдинів, сусло не піддається термічному стресу і зберігає свій смак і колір. Сусло втрачає від 80% води, що міститься в ньому, набуваючи консистенції дуже густого сиропу. Для отримання сухого екстракту потрібна ще одна стадія: отриманий екстракт пропускають через центрифугу, де видаляється волога, що залишилася, і на виході отримують порошкоподібну речовину.

Асортимент солодових екстрактів для пивоварів-початківців

Якість солодових екстрактів формується, насамперед, за рахунок властивостей зернової сировини. Не менш важливе значення має технологія виробництва екстрактів. Регулюючи окремі параметри кожної технологічної стадії, можна отримати екстракт з бажаними органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Слід зазначити, що асортимент солодових екстрактів досить великий і різноманітний. І серед домашніх пивоварів користуються популярністю саме охмелені рідкі солодові екстракти. Значна їх кількість є імпортними від відомих виробників і виробляється відповідно до стилів пива. В основному це пивні набори, до складу яких входять розфасований в жерстяні банки солодовий екстракт (1,5-1,7 кг), сухі універсальні дріжджі та інструкція з використання екстракту.

Світовим лідером з виробництва наборів для домашнього пивоваріння є австралійська компанія «Coopers». Викликає захоплення сімейна традиція Куперів, яка охоплює шість поколінь і більше 160 років історії. «Coopers» почали виробляти набори для самостійного приготування пива ще на початку 70-х років, коли законодавство дозволило варити пиво вдома. Це були 20-літрові пакети сусла «мішок у коробці», в яких пиво варилося в мішку. У 1982-му році впроваджений метод низькотемпературного випаровування дав змогу м'яко концентрувати сусло, що зменшило розмір і вагу пакування.

Солодові екстракти «Coopers» мають свою історію та представлені серіями. Coopers «Original Series» – лінійка класичних стилів пива. Серія





КАСТА БРОВАРІВ

Coopers «International Series» заснована на популярних у світі сортах пива з міжнародними смаками, характерних для регіонів. Серія «Thomas Coopers» присвячена засновнику пивоварні Томасу Куперу, який перетворив свою пристрасть до пивоваріння в професію. Першу партію крафтового елю він зварив в 1862-му році.

Серія невеликих партій екстрактів «Mr Beer Craft Series» представлена американськими крафтовими сортами пива.



Симпатичний хлопець, що біжить з кухлем пива, з 1991-го року є не тільки логотипом Mr. Malt® і орієнтиром для італійських домашніх пивоварів; це ще й суть успішної комерційної компанії, яка поєднує в собі динамізм і якість, технології та пристрасть до мистецтва пивоваріння. «Mr.Malt®» пропонує широкий вибір сучасної продукції для захоплюючого світу домашнього пивоваріння.

Таким чином, асортимент екстрактів, які пропонують виробники для домашнього пивоваріння, дає можливість не тільки опанувати навички пивоваріння, а й ознайомити початківців зі стилями пива.

Лінійки охмелених солодових екстрактів відомих брендів «COOPERS» та «MR.MALT» доступні в інтернет-магазині «Каста броварів». Для ознайомлення з асортиментом та придбання товару використовуйте QR-код



Україна, 65496, м. Одеса,
с. Лиманка (Мізікевича),
вул. Новоселів, 35
+38 048 797 22 71
+38 050 346 83 47

www.casta-of-brewers.com