Самарский Государственный Университет Путей Сообщения

Производство кваса

Выполнили: студенты гр. ННЭС-112
Воронов Кирилл
Красильников Илья

Нижний Новгород 2019 г.

Содержание

- Введение
- Получение белого сахарного сиропа
- Получение сусла
- Получение закваски
- Сбраживание сусла
- Купажирование кваса
- Розлив
- Источники

Введен
ие

Квас — традиционный балто-славянский кисл
напиток, который готов
основе брожения из му
солода (ржаного,
ячменного) или из сух
ржаного хлеба, иногд
добавлением пахучих т
мёда, вощины; такж
готовится из свёкль
фруктов, ягод. Квас
используется не тольк
напиток, но и являет
основой для классических
холодных похлёбок русской
кухни (окрошка, ботвинья и

Получение белого сахарного сиропа

Для производства кваса используют концентрированный (е раствор сахара в воде производстве его готов сироповарочных аппар При приготовлении сир горячим способом сироповарочный аппа наливают воду и нагрева до кипения. Затем посте при непрерывном нагре и размешивании вводят При приготовлении сиропа холодным способом сахар растворяют в воде при

Получение сусла

Сусло для брожения готовят с использованием 70% концентрата от расчетно количества, оставшиеся 3 вносятся после сбраживан для ароматизации кваса. С же вносят сахарный сиро количестве 25% от расчетн чтобы не допустить избыточного накопления сп при брожении. Содержан сухих веществ в сусле не м 2,5% для хлебного кваса и 1 для окрошечного. Этот спос широко используется на производстве и считается

Получение закваски

Для получения заквас
используется купа
видов микроорганиз
молочнокислых бакт
(создают кислотно
среды, оптимальну
дрожжей) и дрожж
(выделяют в сред
аминокислоты, вита
необходимые бакте
Конечный продук
идеальная закваска
производства хлеб
кваса в современном
мире.

Сбраживание сусла

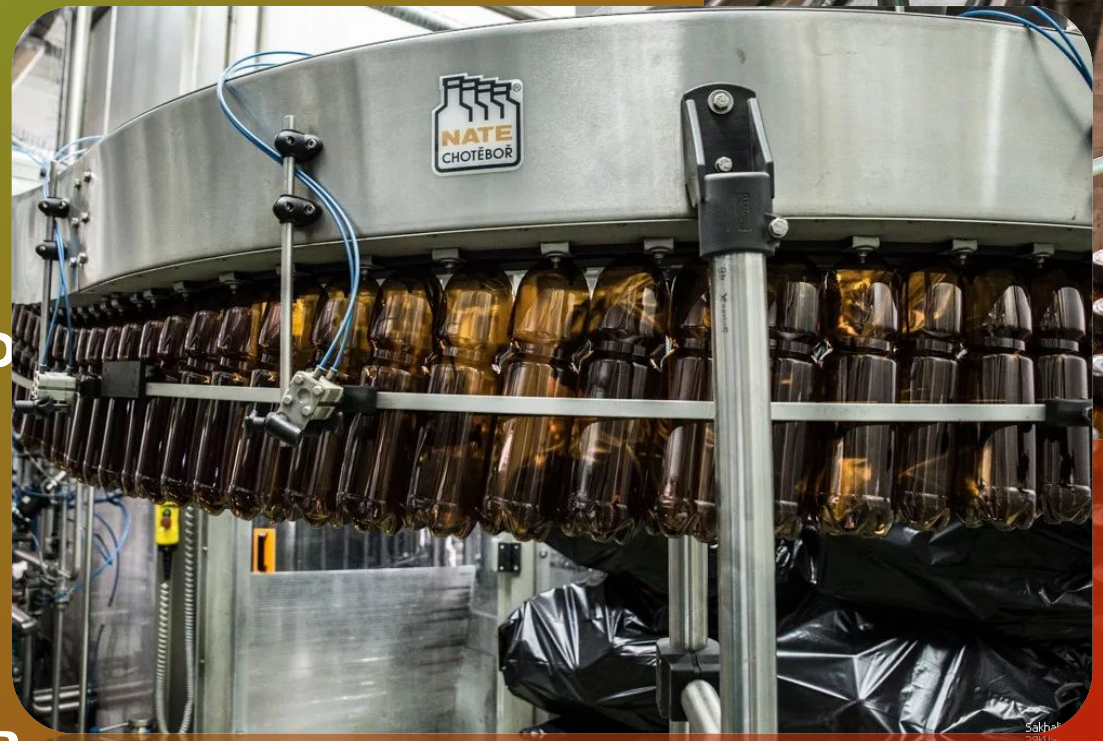
В бродильный чан вносят сусло, добавляют закваск ведут брожение при температуре 25…30°С Температура регулируе путем охлаждения рассо Продолжительность брожения при этих услов составляет 14…16 часо Затем квас охлаждают температуры 6…7°С дл оседания закваски и перекачивают его в купаж аппарат. Для отделени закваски на сливное отверстие перед заполнением

Купажирование кваса

В купажном аппарате в квас вносят оставшиеся 30 % концентрата квасного сусл % сахарного сиропа. По перемешивания направля мерники, откуда ведется р кваса. Закваска повторн используется, так ка молочнокислые бактери охлаждении кваса не оседа остаются в квасе, наруша соотношение микрооргани Кроме того, нет возможн хранить закваску, т.к. не возможности достаточно тщательно промыть.

Розли

Прежде чем приступить к розливу, тару стерилизуют. Затем, бутылки поступают на конвейер, где происходит непосредственно розлив кваса в тару. За процессом постоянно ведется контроль со стороны



Источники

- https://yandex.ru/images
- https://ru.wikipedia.org
- http://mirznanii.com/a/194139/tekhnologiya-proizvodstva-kvasa
- https://studbooks.net/2555087/tovarovedenie/prigotovlenie_saharnogo_siropa
- https://studwood.ru/2113468/tovarovedenie/sposoby_polucheniya_kvasnogo_susla
- https://studwood.ru/1826238/tovarovedenie/mikroorganizmy_ispolzuemye_proizvodstve_kvasa
- https://studbooks.net/2528092/tovarovedenie/sposoby_sbrazhivaniya_kvasnogo_susla_kupazhirovaniya_kvasa

Благодарим за