

ОЦЕНКА СОДЕРЖАНИЯ β -ГЛЮКАНОВ В ПИВНЫХ ДРОЖЖАХ РАЗНЫХ ГЕНЕРАЦИЙ

Ершова Н.П.(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики); **Иванова В.А.**(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики); **Харба Р.**(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

Научный руководитель - д.т.н., профессор Меледина Т.В.
(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

Одной из особенностей дрожжей является наличие в их клеточной стенке β -глюкана. С 2011 года β (1,3) / (1,6) -глюканы, извлеченные из дрожжей, разрешены в странах ЕС для использования в пищевых продуктах, а также для медицинских целей.

В пивоваренной промышленности возможно повторное использование в качестве семенного материала дрожжей нескольких поколений, число которых зависит от штамма и вида дрожжей, сорта получаемого пива. С увеличением числа поколений у дрожжей ухудшается физиологическое состояние, так как они адсорбируют на своей поверхности хмелевые горькие и белково-дубильные вещества, которые влияют на помутнение пива, рубцуются. Переработка отработанных дрожжей пивоваренного производства является экономически выгодным процессом, а также положительно сказывается на состоянии окружающей среды.

Одной из возможностей переработки пивоваренных дрожжей может стать выделение из них β -глюкана, что является экологически и экономически выгодным способом дальнейшего использования пивных дрожжей. Исходя из этого, цель исследования: оценка содержания β -глюканов в пивных дрожжах разных поколений.

В качестве объектов исследования рассматривали пивные дрожжи 037W 2,3 и 4 поколений, предоставленные ООО "Объединенные Пивоварни Хейнекен".

После предварительной подготовки пивных дрожжей был проведен анализ содержания в них β -глюканов с помощью набора К-УВГЛ (Megazyme, Ирландия).

Ершова Н.П. (соавтор)

Иванова В.А. (соавтор)

Харба Р. (соавтор)

Меледина Т.В. (научный руководитель)