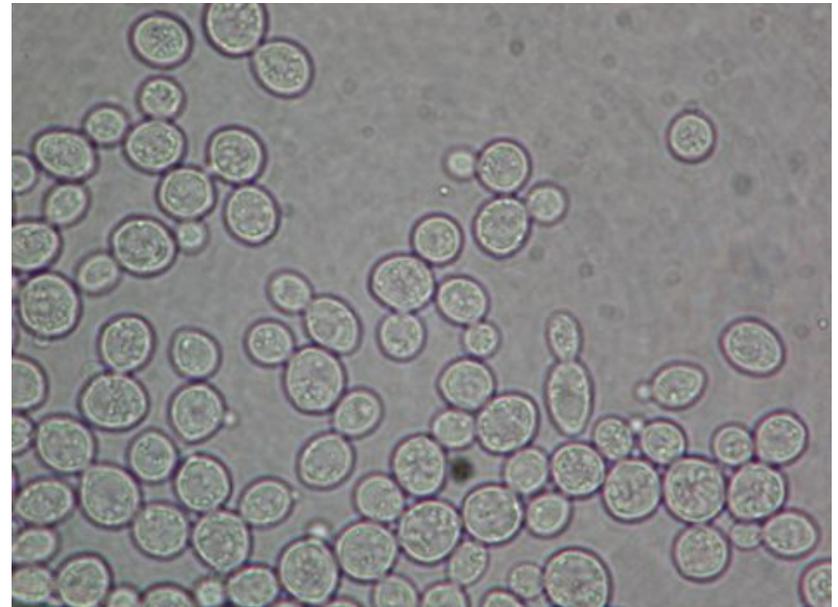


Дрожжи в пивоварении



Что же такое дрожжи?

- Дрожжи – это условное название грибов, которые не образуют грибницы, существуют в виде отдельных клеток, но обладают всеми признаками грибов



Интересные факты о дрожжах

- Русское слово «дрожжи» имеет общий корень со словами «дрожь», «дрожать», а английское слово «yeast» (дрожжи) происходит от староанглийского «gist», «gyst», что означает «пена, кипеть, выделять газ».
- Предполагается что пиво египтяне начали варить за 6000 лет до н. э., а к 1200 году до н. э. овладели технологией выпечки дрожжевого хлеба наряду с выпечкой пресного.
- Свежие прессованные дрожжи содержат 16,2% белков, 1,3% жира, 5,3% углеводов, что дает 101 ккал в 100 г.

- 
- Польза дрожжей заключается в том, что они богаты важнейшими питательными веществами - витаминами группы В (кроме В12), аминокислотами, фосфором и многими другими
 - Некоторые исследователи полагают, что у человека и грибов (дрожжей) когда-то был общий предок! Но в какой-то момент наши эволюционные пути разошлись.
 - Римляне открыли использование сухих дрожжей до открытия самих дрожжей

Применение дрожжей

Приготовление
хлеба

Применяются в
косметологии и
медицине

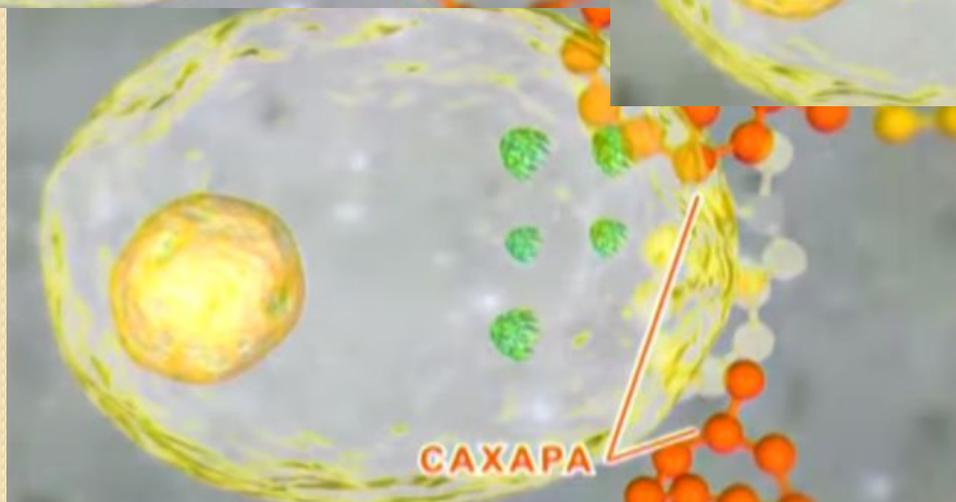
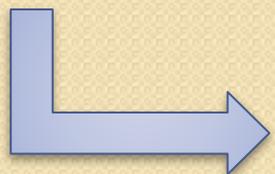
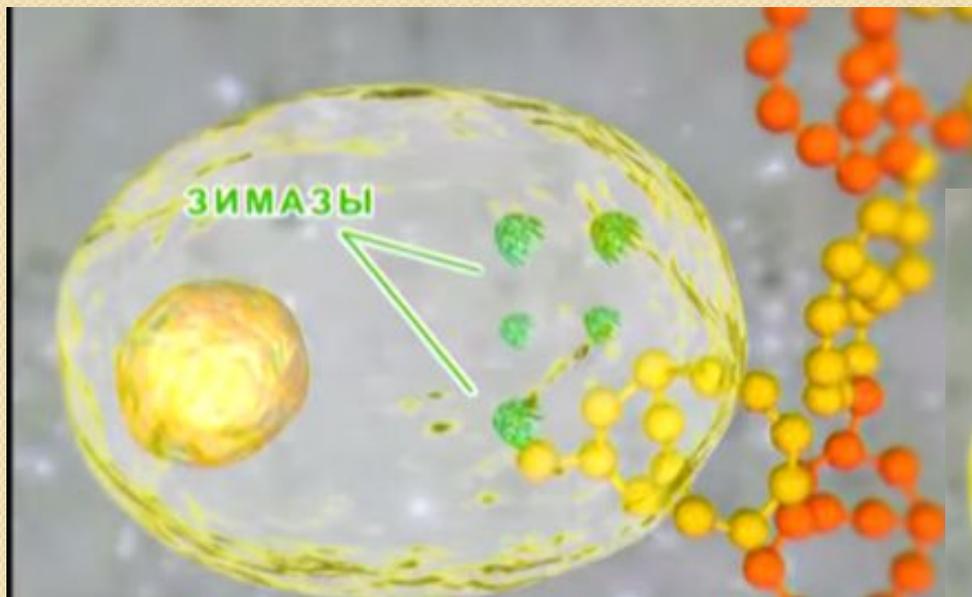
Пивоварение
и
квасоварение

Производство
ксилита,
ферментов,
пищевых
добавок

Модельные организмы в
генетических исследованиях,
молекулярной биологии и
биотехнологии



КАК РАБОТАЮТ ДРОЖЖИ (ЛЮБЫЕ):





После открытия микроскопа Луи Пастер открыл в 1866 году, что дрожжи отвечают за ферментацию пива. 15 лет спустя в лаборатории Карлсберг в Копенгагене Эмиль Хансен смог выделить отдельную клетку дрожжей.

Пиво приготавливается из 4 основных ингредиентов: солод, хмель, вода и дрожжи. Дрожжи – единственный одноклеточный организм, который превращает сусло в пиво. Мы знаем, что только некоторые виды дрожжей пригодны для производства пива. Качества, которые определяют хорошие пивоваренные дрожжи – сбраживаемость, флокуляция и вкусовой профиль.





Дрожжи отвечают за вкус и аромат в пиве

Дрожжи вносят более 600 оттенков вкуса и аромата конечного пива. Колесо вкусов показывает, что 59% аромата и 79 % вкуса может быть заслугой дрожжей.

- Флоккуляция – особая способность пивных дрожжей связываться друг с другом.



