

Сидри, питні меди, квaси. Технології крафтових виробництв : навч. посіб. / Т. І. Юдіна, В. А. Гніцевич, Д. В. Федорова, О. П. Вітряк. – Київ : Держ. торг.-екон. ун-т, 2026. – 88 с.

ISBN 978-966-629-386-5

DOI: 10.31617/np.knute.2026-194

Навчальний посібник «Сидри, питні меди, квaси» є першим у серії видань з дисципліни «Технології крафтових виробництв». У навчальному посібнику наведено інформацію щодо історії походження, класифікації, особливостей ремісницького виробництва і технології ферментованих напоїв, зокрема сидрів, питних медів, квасів, з урахуванням перебігу фізико-хімічних та біохімічних процесів, що відбуваються під час ферментації; надано вимоги до якості готових напоїв.

Навчальний посібник призначено для студентів, що навчаються за спеціальністю «Харчові технології», викладачів профільних закладів вищої освіти III–IV рівнів акредитації, фахівців харчової промисловості, малих виробників, а також може бути корисним усім, хто прагне опанувати мистецтво створення натуральних ферментованих напоїв.

Зам. 194/26
Ціна 270,00 грн

ЗМІСТ

ВСТУП 4

Розділ 1. СИДРИ 5
1.1. Ферментовані напої: класифікація, технологічні етапи виробництва 5
1.2. Загальна характеристика сидрів 9
1.3. Асортимент і стилі сидрів 14
1.4. Технологія крафтових сидрів 18
Завдання для самоконтролю 33

Розділ 2. ПИТНІ МЕДИ 35
2.1. Загальна характеристика питних медів 38
2.2. Технологія класичних варених питних медів 40
2.2.1. Рецепти класичних варених питних медів 47
2.3. Технологія фруктових варених медів 49
2.3.1. Рецепти фруктових варених питних медів 50
2.4. Технологія ставлених питних медів 53
2.4.1. Рецепти плодоягідних медових вин (ставлених питних медів) 57
2.5. Споживчі та лікувальні якості медових напоїв 60
Завдання для самоконтролю 61

Розділ 3. КВАСИ 62
3.1. Загальна характеристика квасів бродіння 62
3.2. Технологія хлібного квасу 63
3.3. Технологія автентичних хлібних квасів 66
3.4. Технологія фруктово-хлібних квасів 69
3.5. Технологія плодово-ягідних квасів 72
3.6. Технологія квасів на зерновій основі 80
Завдання для самоконтролю 83

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 84