

АНАЛИЗ НАПРАВЛЕНИЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИВНОЙ ДРОБИНЫ

Пивная дробина – это побочный продукт пивоварения, который представляет собой остатки ячменного сырья после выработки из него сусла. Она содержит частицы семян и оболочек зерна, богатые растительной клетчаткой. Норматив образования дробины пивной согласно [1] может составлять 27,0 % от объема готового пива. В соответствии с классификатором отходов Республики Беларусь [2] дробина солодовая (пивная) имеет код 1140501 и относится к неопасным отходам.

Влажность пивной дробины может составлять 80%, что ограничивает срок ее хранения. При длительном хранении пивной дробины наблюдается ее закисание, что приводит к потере ценных компонентов. В пивной дробине содержится значительное количество белковых веществ и других питательных элементов.

Анализ научно-технической и патентной литературы позволит выделить следующие направления переработки пивной дробины:

- 1) производство кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы;
- 2) получение белкового напитка, который может быть использован в спортивном и диетическом питании;
- 3) производство колбасных изделий из мяса птицы и биологически активной добавки на основе пивной дробины;
- 4) получение субстрата, используемого в качестве основы для получения удобрения, подкормки для рыбы или кормовых добавок.

Трудность переработки пивной дробины в товарные продукты обусловлена ее высокой влажностью, что вызывает необходимость ее подсушки на пивоваренных предприятиях.

ЛИТЕРАТУРА

1. ЭкоНиП 17.01.06-001-2017 «Охрана окружающей среды и природопользование. Требования экологической безопасности» // Постановление Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 18.07.2017 г. № 5-т.
2. ОКРБ 021-2019. «Классификатор отходов, образующихся в Республике Беларусь» // Постановление Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь от 9.09.2019 г. № 3-Т.