

Теперь будет квас и с облепихой

На кафедре технологии пищевых производств Могилевского государственного университета продовольствия разработаны новые виды кваса и безалкогольных напитков с повышенной биологической ценностью.

По словам научного руководителя проекта доцента кафедры Елены Цед, работа по созданию целебных натуральных напитков велась около полугода. В результате ученым есть чем похвалиться: готовы к производству квасы на основе новых дрожжей с добавлением сока облепихи, черноплодной рябины, свеклы; напитки, созданные с использованием квасного сусла. В разработке — квас с бифидобактериями.

Планируется, что созданные могилевчанами напитки — витаминные, с биологически активными веществами, будут выпускаться на минском предприятии "Крыніца".

Наталья ВЕСЕЛКИНА.