

Научная статья
УДК 332.1
EDN UTRFLS

Оценка напитка, полученного из образцов ярового ячменя амурской селекции

Вероника Алексеевна Бондарева¹, студент бакалавриата
Ксения Алексеевна Миронова², студент бакалавриата
Научный руководитель – Наталья Александровна Карпова³, старший преподаватель
^{1,2,3}Дальневосточный государственный аграрный университет, Благовещенск, Россия
verka.bond@mail.ru

Аннотация. Исследованы методики оценки напитка, полученного из образцов ярового ячменя амурской селекции. В ходе исследования была проведена органолептическая оценка напитка (оценка вкуса, аромата, цвета и послевкусия). Выделены перспективы для дальнейшей селекционной работы ярового ячменя для производства ячменного напитка местной селекции.

Ключевые слова: методики оценки, селекция, яровой ячмень Амурская область

Для цитирования: Бондарева В. А., Миронова К. А. Оценка напитка, полученного из образцов ярового ячменя амурской селекции // Студенческие исследования – производству : материалы 32-й студ. науч. конф. по естественным, техническим и гуманитарным наукам, (Благовещенск, 13 ноября 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2025. С. 94–98.

Original article

Evaluation of the drink obtained from samples of spring barley of Amur selection

Veronika A. Bondareva¹, Undergraduat student
Ksenia A. Mironova², Undergraduate student
Scientific supervisor – Natalia A. Karpova³, Senior Lecturer,
^{1,2,3}Far Eastern State Agrarian University, Blagoveshchensk, Russia
verka.bond@mail.ru

Abstract. The methods of evaluating the drink obtained from samples of spring barley of the Amur selection are investigated. During the study, an organoleptic evaluation of the drink was carried out (evaluation of taste, aroma, color and aftertaste). Prospects for further breeding work of spring barley for the production

of locally selected barley drink are highlighted.

Keywords: assessment methods, breeding, spring barley Amur region

For Citation: Bondareva V. A., Mironova K. A. Otsenka napitka, poluchennogo iz obraztsov yarovogo yachmenya amurskoj selektsii [Evaluation of the drink obtained from samples of spring barley of Amur selection]. Student researches – production : *materialy 32-i studencheskoj nauchnoi konferentsii po estestvennym, tekhnicheskim i gumanitarnym naukam, (Blagoveshchensk, 13 noyabrya 2024 g.)*. Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyj gosudarstvennyj agrarnyj universitet, 2025, pp. 94–98 (in Russ.).

Объект исследования – зерно разных сортов ячменя ярового амурской селекции.

Цель – выбрать сорт ячменя, отличающийся наилучшими вкусовыми качествами для приготовления ячменного напитка.

Задачи:

- 1) Освоить методику приготовления напитка из ячменя;
- 2) Выбрать лучший сорт по органолептическим показателям;
- 3) Подготовить публикацию для любителей вкусных и полезных напитков.

Актуальность нашей темы заключается в развитии селекции ячменя ярового в Амурской области, для создания новых интересных безалкогольных напитков, так как происходит увеличение числа потребителей, стремящихся к здоровому образу жизни и употреблению натуральных и полезных напитков. Напитки из ячменя, обогащенные витаминами, минералами и антиоксидантами. Селекция может развиваться в данном направлении, увеличивая эти компоненты, напитки из ячменя будут более привлекательными для здорового питания. Учитывая повышенный интерес к эко-продуктам, селекция ячменя может направить свои силы на создание сортов, которые требуют меньшего внесения пестицидов и удобрений, что в результате приведёт к уменьшению негативного влияния на окружающую среду и повысит ценность нашего напитка. Также производство ячменного напитка из сортов ярового ячменя амурской селекции может стать более

прибыльным, что приведёт к большим инвестициям в селекцию, тем самым поспособствует улучшить качество и разнообразие не только напитков из ячменя, но и селекционный сортовой состав Амурской области.

Ячменный напиток, производимый из ячменя сорта «Амурец», представляет собой альтернативный напиток, заменяющий кофе, так как он несёт в себе колоссальную пользу для здоровья, он способствует снижению стресса, риска развития болезни Альцгеймера, восстановлению после физических нагрузок.

Сорт ячменя «Амурец» был выведен в Дальневосточном государственном аграрном университете, в научно-исследовательской лаборатории селекции зерновых культур, он обладает высокой устойчивостью к болезням и высокой урожайностью. Он также адаптирован к различным климатическим условиям, что делает его подходящим для многих регионов.

Характеристика сорта

Родословная: искусственный отбор из сорта Амур. Включён в Госреестр по Дальневосточному (12) региону. Рекомендован для возделывания по Амурской области, Приморскому и Хабаровскому краям.

Среднеранний, вегетационный период – 64–77 дней. Устойчив к полеганию. Засухоустойчивость высокая. Зернофуражный, содержание белка до 15,1 %.

Авторы: Кузнецова Александра Сергеевна, Куркова Ирина Викторовна, Мищенко Лариса Николаевна, Терехин Михаил Васильевич, Терехин Николай Михайлович (Государственная комиссия Российской Федерации по испытанию и охране селекционных достижений <https://gossortrf.ru/registry/>).

Ячмень «Амурец» обладает хорошими вкусовыми и ароматическими качествами, что делает его подходящим для использования в производстве ячменного напитка.

Процесс приготовления ячменного напитка происходил следующим образом. В первую очередь мы провели отбор ячменя, ячмень собирают,

очищают его от сорняков и других примесей. После этого на специальном приборе «Полировщик» убираем плёнчатость. Затем зерна обжаривают в жарочном шкафу, до коричневого цвета, благодаря чему происходит развитие вкуса и аромата. Температура обжарки и время могут варьироваться, всё зависит от вкуса, который вы хотите получить. После этого остужаем зерна и измельчаем их в порошок при помощи кофемолки, и в результате получаем порошок, который можно заваривать, как обычный кофе.

Что касается вкуса и аромата, так ячменный напиток имеет уникальный, сладковатый вкус с кофейными нотками. Он не обладает горечью, характерной для обычного кофе, благодаря чему некоторые предпочитают ячменный напиток как более мягкую альтернативу.

Таблица Органолептические показатели качества ячменного напитка

Сорт	Аромат	Вкус	Цвет	Насыщенность
Амур	Легкий аромат	Насыщенный	Коричневый	Легкий аромат
Амурец	Легкий аромат	Насыщенный сладковатый вкус	Коричневый	Легкий аромат
Сортообразец	Легкий аромат с кислинкой	Насыщенный, напоминает вкус попкорна	Светло- коричневый	Легкий аромат

Рассмотрим результаты проведенной дегустации ячменного напитка, на базе Дальневосточного государственного аграрного университета, в рамках дисциплины сортоведение. В дегустации по органолептическим показателям принимали участие 15 человек. Лучшим по мнению независимой комиссии признан ячменный напиток из сорта Амурец.

Ячменный кофе из сорта «Амурец» представляет собой вкусный и здоровый альтернативный напиток, который может быть особенно интересен тем, кто ищет способы разнообразить свой рацион или уменьшить потребление кофеина. Правильная обработка и приготовление ячменного кофе могут раскрыть его уникальные вкусовые качества.

Статья поступила 18.11.2024; одобрена после рецензирования 05.12.2024; принята к публикации 20.12.2024.

The article was submitted 18.11.2024; approved after reviewing 05.12.2024; accepted for publication 20.12.2024.