

Покупаем могилевское!

# В Могилеве появится чудо-квас

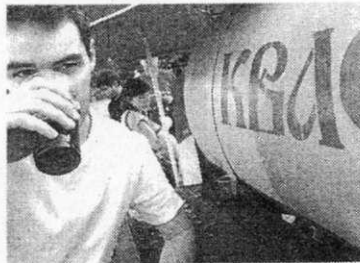
Специалисты Могилевского университета продовольствия создали хлебный квас, аналогов которому не существует в Беларуси.

– Квасом имеет право называться только тот напиток, который получается методом брожения, – рассказывает о своем новшестве преподаватель кафедры технологии пищевых производств **Елена Цед.**

– Продукт, где используется концентрат квасного суслу с добавками, должен именоваться квасным напитком. Мы же разработали безалкогольный напиток брожения, который не содержит ни подсластителей, ни лимонной кислоты, ни консервантов, – настоящий белорусский хлебный квас.

Теперь, уверяют разработчики, дело времени — пока экологически чистый продукт в больших количествах появится на прилавках магазинов, и тогда жители области смогут не только утолить жажду, но и обогатить свой организм ценными биологически активными микроэлементами. Тем более для этого есть хорошее подспорье: появляются потребители, которые заботятся о своем здоровье и внимательно читают состав ингредиентов на этикетках.

Но это еще не все, чем удивили преподаватели МГУП. Оказалось, без добавления специальных консервантов они вышли на максимально большой срок хранения – 180 суток.



И, наконец, самое главное: квас имеет лечебно-профилактические свойства, так как основан на жизнедеятельности микроорганизмов рисового гриба – уникальной природной биокультуры. Специалисты насчитали около 110 заболеваний, при которых рекомендуется употребление настоев на основе этого гриба.

*Виктория СИДЕЛЬНИКОВА.*