

**Аракелян Наринэ Геннадьевна, Емельянов Сергей Александрович**

**ПРИМЕНЕНИЕ ОВСА В КАЧЕСТВЕ НЕСОЛОЖЕНОГО СЫРЬЯ  
КАК ИММУНОСТИМУЛЯТОРА, ПОВЫШАЮЩЕГО КОЛЛОИДНУЮ  
СТОЙКОСТЬ ГОТОВОГО ПИВНОГО НАПИТКА**

*Исследовано несоложеное, растительное сырье как многокомпонентная, биологически активная система в производстве пивного напитка. Представлены результаты химико-физических и спектрофотометрических исследований образцов пивного напитка с 100% содержанием солода и пивного напитка с 5 % содержанием несоложеного сырья, в качестве которого использован овес.*

*Ключевые слова: пивной напиток, несоложеное сырье, коллоидная стойкость, экстрактивность сула, полифенолы, аминный азот.*

**Arakelyan Narine Gennadievna, Emelyanov Sergey  
Aleksandrovich**

**THE USE OF OATS AS UNMALTED MATERIALS  
AS IMMUNOSTIMULATOR THAT INCREASE THE  
COLLOIDAL STABILITY OF THE FINISHED BEER DRINK**

*Studied unmalted, plant raw material as multicomponent, biologically active system in the production of beer drink. Presents the results of the chemical-physical and spectrophotometric studies of samples drink beer with 100% content of malt and beer drink with a 5 % content of unmalted materials, which used oats.*

*Keywords: beer beverage, unmalted raw materials, colloidal stability, wort extract content, polyphenols, amine nitrogen.*