

物混浊，这不仅影响产品外观，还会使格瓦斯变质，出现异味不能饮用，这也是一些格瓦斯生物指标不合格的症结所在，为防止发生生物混浊，就必需严格各生产工序，注意杀菌和清洁，贮存温度也应尽量低一些。

六 成品质量指标和品尝评定

生产出的格瓦斯出厂前应进行宏观检查和理化指标的测定，达到质量指标者方可出厂。

苏联格瓦斯厂生产的面包格瓦斯和莫斯科格瓦斯的质量指标为：

质 量 指 标	莫斯科格瓦斯	面包格瓦斯
干物质含量(100g格瓦斯不少于g)	7.3	5.4~5.8
酸度(100ml格瓦斯消耗1N NaOH溶液的ml数)	2~3	2~4
二氧化碳(%, 重量)	0.3~0.4	0.3~0.4
酒精含量(%, 重量)	0.4~0.6	0.4~0.6

格瓦斯中干物质和酒精含量间有如下相互关系：(干物质减少，酒精含量增加；反之亦然。)

干物质含量(实际浸出物)(%)：

6.2, 6.0, 5.8, 5.6, 5.4, 5.2, 5.0, 4.8, 4.6, 4.4, 4.2。

酒精含量(%, 重量)：

0.2, 0.3, 0.4, 0.5, 0.6, 0.7, 0.8, 0.9, 1.0, 1.1, 1.2。

格瓦斯的品尝评定温度为10~12°C，主要品尝评定其香味，口味和CO₂饱和度。

格瓦斯的质量要求与啤酒相同。100分为满分，96~100分为优，90~95分为良，85~89分为合格，85分以下为差。

其 他

如上所述，面包格瓦斯是用发酵法生产的一种清凉饮料。面包格瓦斯应该具有甜味，酸味和面包之特有芳香。这些味道来自原料菌种和发酵的酿造过程，所以不宜添加其他的香精、香料之类的物质，否则这些香料的味会掩盖其固有的味道，有损于格瓦斯的原有风味。另外，生产中有以糖精代替食糖者，这在饮料生产上是不妥的。营养价值，而且使用糖精是不允许的，尤其现在随着人民生活水平的提高，对产品的营养价值是很注意的，所以不能以假充真。

以上仅就今年以来面包格瓦斯生产中存在的一些问题，说明了自己的一些看法和意见，以资参考。

将选好的醋栗果实装入搪瓷容器内，以2:1的比例加水煮沸，至汤略变为暗红色为止。煮好的果汁用麻布或2~3层纱布过滤后倒入大瓶或小桶中，同时加砂糖和葡萄干进行发酵(每公斤果汁加砂糖35克和葡萄干5克)。果汁发酵后分装小瓶，经冷却后饮用，即成醋栗格瓦斯。

还有一种美味食品是醋栗蜜饯。制法是：挑选未完全熟透的醋栗果，选好后进行清洗，然后用刀切开，

通过切面用舌形小勺将果核抠出来，彻底洗净，装入搪瓷罐内，在醋栗果上可铺一层樱桃叶，以增加特殊香味和保持鲜绿颜色。往里倒冷水浸泡5~6小时，把浸透的醋栗果捞起来放进烧开的糖浆内3~4小时，然后煮至汤和果合成一体。再放置5~6小时使味道变醇厚。每公斤醋栗果放砂糖1.5公斤，加水两大杯。

(李荒译自俄文《生活科教新知识》农业分册1981年第3期42页。)

醋栗格瓦斯

和

醋栗蜜饯