

CLASIFICAREA ȘI REGIMUL TEHOLOGIC LA PRODUCEREA BĂUTURILOR NAȚIONALE ÎN CHINA

PANG WEI,

studentă Facultatea Horticultură, UASM

Domeniul studiat: este ramura viticolă și, în special - fabricarea băuturilor speciale în R. Chineză. Este un sector prioritar și strategic pentru economie, accentul fiind pus pe siguranța și diversitatea produselor alimentare, ca oportunitate relevantă în procesarea materiei prime și producerea unei game variate de băuturi.

Scopul cercetării: e axat pe analiza sortimentului de băuturi alcoolice, clasificarea lor și a regimului tehnologic acceptat tradițional și cel modern din R. Chineză.

Obiectivele: constau în vederea analizei arealelor de producție, caracteristica materiei prime utilizată pentru fabricarea gamei de băuturi speciale, particularitățile tehnologice vechi și noi.

Material și metode: studiu realizat în baza analizei informației din literatură, dar și din surse *web*, experiența seculară, materie primă utilizată tradițional pentru producția diferitor băuturi în raport cu clima, solurile și resursele acvatice. Aria de producție depinde de condițiile geo-ecologice din Sud-ul țării, unde materia primă va întruni, de exemplu Wuliangye (lichide din 5 specii): sorg, grâu, orez, porumb, orez lipicios. La fel, lichiorul se clasifică după alcool, zaharitate, tehnologie, aromă care sunt tocmai 7 Baijiu, cunoscute: aroma puternică, savuroasă sau ușoară, din aroma de orez sunt 4 de baza independente de altele, celelalte șapte arome se bazează pe aceste patru. Procesarea grânelor în regiuni este variată, la nivel de experimente. În special, prezintă interes metoda lichidă și cea solidă. Băutură - Huangjiu este vinul chinezesc, cel mai popular în zona Jiangnan, preparat prin amestecarea boabelor fierte, inclusiv orez, orez lipicios sau mei cu qū ca cultură inițială, urmată de zaharificare și fermentare la aproximativ 13-18° C două săptămâni. Rezultate și discuții: Baijiu este un termen general pentru lichiorurile chinezești (cu excepția vinului de fructe și a vinului de orez), cunoscut și sub denumirea de Shaojiu, Laobaigan, Shaodaozi. Are o aromă compusă cu esteri ca corp principal. Se folosește Qu (sorg fiert) și Jiumu (starter de zaharificare pentru fermentație, care conține mucegai, drojdie și bacterii), să fermenteze amidonul (zaharide) hidrolizate, mai apoi, la distilare se capătă etanolul, care este învechit și amestecat (cupajat cu condimente). După marunțire-zdrobirea grânelor fermentarea va urma prin metoda solidă (dospirea) și metoda lichidă. Fermentarea în stare solidă a boabelor pure de sorg, orz, porumb și altele are loc în pivnițe în vase deschise de lemn, ceramică, inox, iar apoi distilate în acool original, 70-85 de grade. Urmează depozitarea pe termen lung cu învechire în vase de lemn, ceramica, inox și ambalat în garafe de porțelan, faianță, sticlă. Conform diferitelor stiluri de măiestrie, aromă și gust ale băuturii, se deosebim în total cca 10 tipuri de arome: ușoară, evidentă, de sos, mixtă, medicinală, de susan, de feng etc. Același stiluri se păstrează și la lichioruri obținute prin metoda lichidă, doar ca fermentarea la cereale se realizează în amfore de ceramică, vase de inox în semifabricat lichid dozat cu enzime de zaharificare și drojdie uscată. În stare lichidă distilarea este cu un randament mai mare și distilatul este maturat conform procedurii deja descrise. Există și metoda mixtă: lichior obținut din orez în adaos cu sorg ca starter de zaharificare în stare solidă, urmând fermentarea în stare lichidă și supus distilării și maturării. În provincia coastei de Est Zhejiang sunt varietăți de vin maturate zeci de ani în ceramică incrustate cu flori, tip: Huadiao jiu, Shaoxing jiu – cu ingrediente aromatice și tincturale.

Concluzii: 1. Baijiu chinezesc are o istorie lungă unică catalogat ca unul dintre primele 6 din lume, obținut prin metode de fermentare cu microflora materiei prime, distilare, complexitatea diferitor condimente, bun aperitiv, care activează sângele, elimină oboseala, lipidele și colesterolul.

2. Huangjiu, preparat prin amestecarea boabelor fierte, inclusiv orez, mei, sorg este un vin galben, consumat în mod obișnuit cald, deoarece se simte bogăția compușilor de aromă - vara consumat dulce, ca regulă, cu conținut de alcool 8%-20%. Vinul de orez Shaoxing de tip Liaojiu este tot un huangjiu folosit în bucătărie, popular în China și Taiwan.

Conducător științific: *conf.univ., dr. Liviu VACARCIUC*