

KVAŠS

Kali

ESTONSKI KVASS ALI KALI

- Je brezalkoholna pijača (oz. vsebuje nizke koncentracije alkohola)
- Narejena je iz rženega kruha („leib“)
- Izvira iz SV Evrope



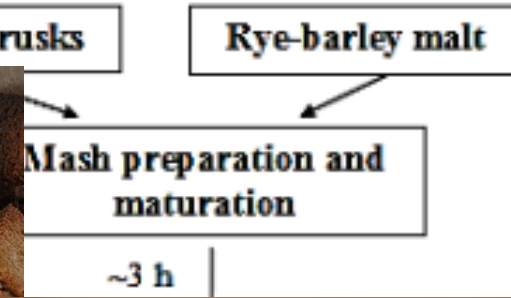
Tehnološki proces na fermentiranega kva

Priprava kruha

Namakanje v vodi (12h)

Filtriranja (odstranitev namočenega kruha)

Dodajanje sladkorja in kulture

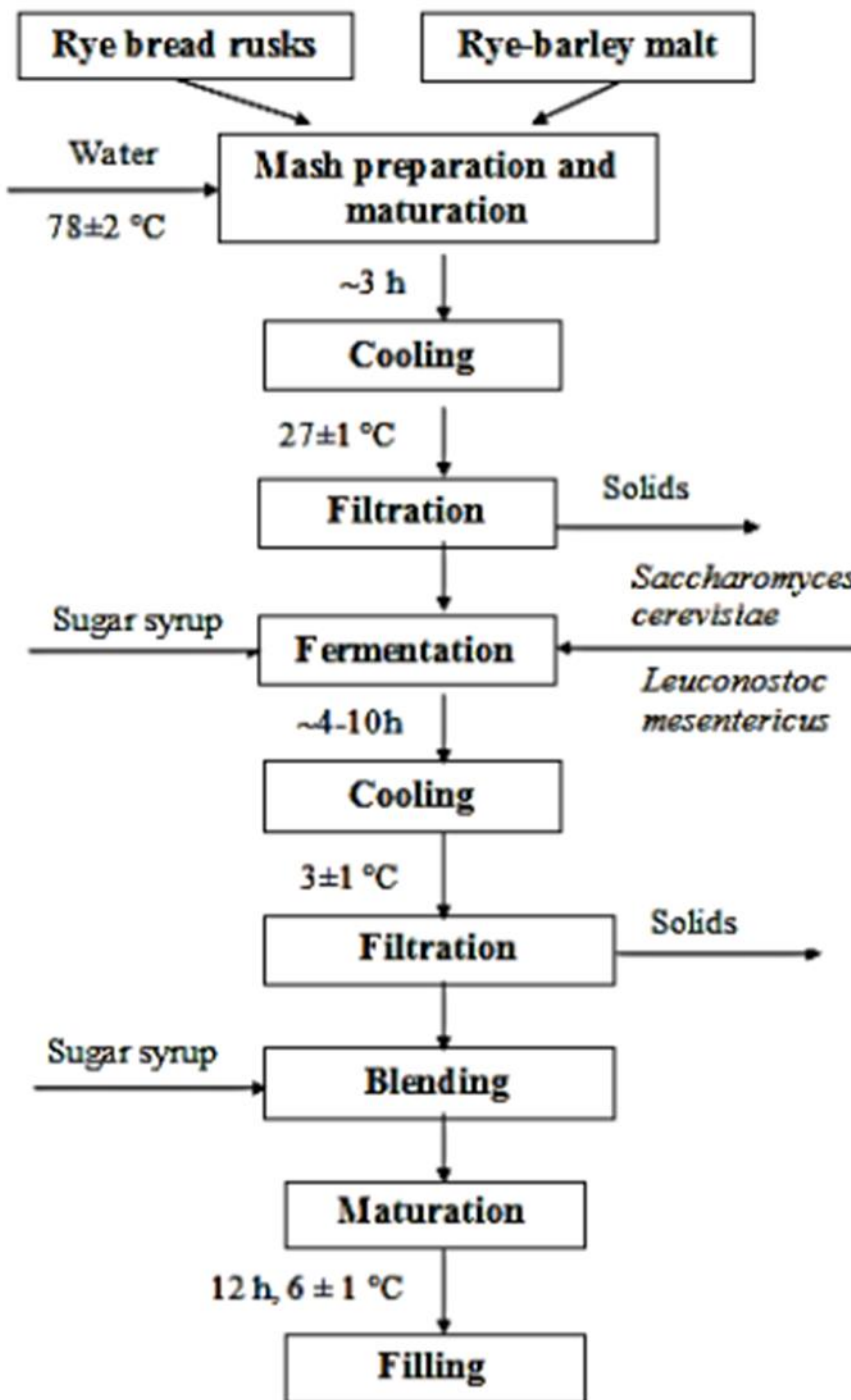


Fermentacija

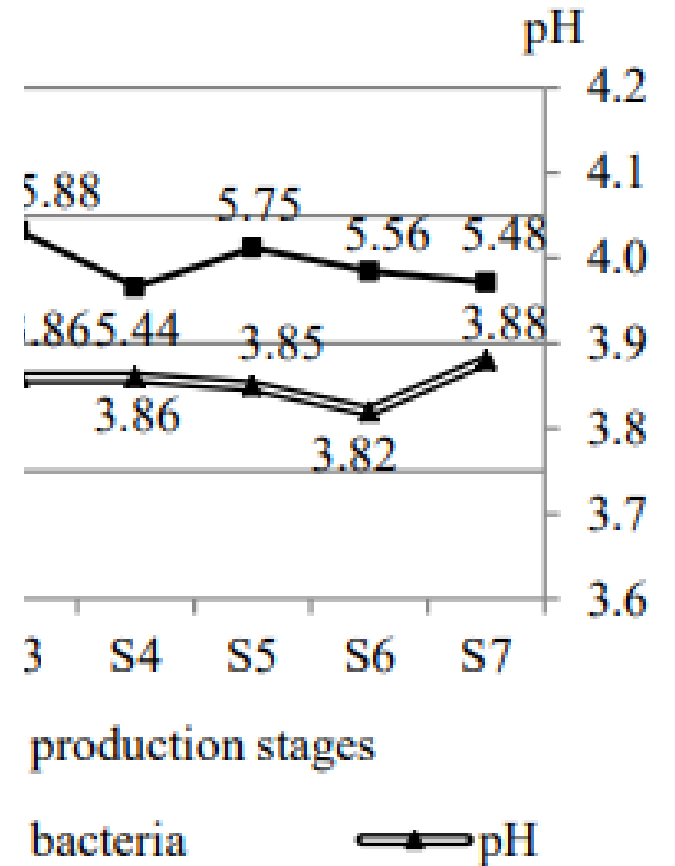
- *Mlečnokislinske bakterije, kvasovke*
- *Kvasovke predelajo sladkorje v etanol in CO₂*
- Mlečnokislinske bakterije izdelujejo mlečno kislino
- simbioza

pH in količini

- S0 - prepečenci po namakanjem
- S1 – kvass po fermentaciji
- S2 – dodajanje sladkorja pred zorenjem
- S3 – kvass po zorenju
- S4,5,6,7 – med shranjevanjem



kih bakterij



Trajanje proizvodnje

- Shranjevanje dalj časa: močnejši okus, aroma, kislost
- Shranjevanje krajši čas: intenzivnejša barva



Vpliv na telo

- Podobno kefirju (mlečna kislina)
- Pomaga pri prebavi
- Vsebuje več kot 30 mineralov
- Brez holesterola, maščob ali nitrátov

Viri

- <https://www.atlasobscura.com/foods/kali-kvass-estonian-liquid-bread> (5.2)
- <https://www.youtube.com/watch?v=fVySP4RYTZs> (5.2)
- https://lufb.ltu.lv/conference/foodbalt/2017/Lidums_Karklina_Kirse_Sabovics_FoodBalt2017.pdf (5.2)
- https://www.researchgate.net/profile/Modestas-Ruzauskas/publication/265249967_Antimicrobial_susceptibility_of_oxacillin-resistant_Staphylococcus_spp_isolated_from_poultry_products/links/540619fa0cf2c48563b246cf/Antimicrobial-susceptibility-of-oxacillin-resistant-Staphylococcus-spp-isolated-from-poultry-products.pdf#page=188 (5.2)
- <https://techni-k.co.uk/inspection-testing/log-cfu/> (5.2)
- https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/76621084/LatviaResearchRuralDevel21st_volume1-143-149-libre.pdf?1639761021=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEvaluation_of_Aroma_Volatiles_in_Natural.pdf&Expires=1706821150&Signature=YorRdrVCounKxECGg2KZhfEslGoNbfKb4wQDfmMBBPzvU~JBwTxCsOdlyy4t5FrPRNZBvAJWPAIbrPBzlyeTjfsAysEdrlwzd6EjlyyeCZKm0CNaRS69mbC20oCAojQq0jyYSMHvkQ7tP2iwQ0ku0mMXAUu5ekGRj3UIJoliei6pGtK-nzmiYn0lbfpd0TImel8W-S-GUkfbda5kHTYvr7lZmX19Sma5uDVC-MhJNrVtOLouDU1lI7QCLwo8l-pPf0dagoc3NnM7pFf0l44pohJJWZwt4MAFg666HosVxaIX-aEp76Qp4a7oxuJyckz--2Vvn3o0oWHM8-ZKg_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA (5.2)
- https://lufb.ltu.lv/conference/Research-for-Rural-Development/2014/LatviaResearchRuralDevel20th_volume1-138-141.pdf (5.2)
- <file:///C:/Users/ajdae/Downloads/3-Anna.pdf> (5.2)
- <https://www.kraljzara.si/nasveti-in-recepti/rjave-skorjice-in-maillardova-reakcija/> (5.2)