

Секція 1. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

ВПЛИВ ТЕРМООБРОБКИ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ТИПУ ПОРТВЕЙН

Агафоновна Н.М., асп., Гниломедова Н.В., канд. техн. наук, наук. співроб.
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Гержикова В.Г.**
Національний інститут винограду і вина «Магарач»

Портвейн – найбільш поширений представник групи міцних вин. Даний тип вина отримують шляхом неповного зброджування виноградного суслу з м'язгою з подальшим внесенням етилового спирту-ректифікату, а також купажуванням виноматеріалів.

Типовість портвейну білого ординарного досягається в процесі термообробки виноматеріалу.

В залежності від способу отримання, виноматеріали можуть містити різну кількість фенольних, азотистих та інших речовин, що відповідають, надалі, за якість готової продукції.

Метою даних досліджень було встановлення впливу термообробки на фізико-хімічні та органолептичні властивості виноматеріалів, призначених для отримання вина типу портвейн зі зниженим вмістом цукрів.

Вироблено виноматеріали, з масовою концентрацією цукрів 10, 30, 60 г/дм³ і вмістом спирту 17,5% об., з білих європейських сортів винограду. Термообробку проводили протягом 4 тижнів при температурі 50⁰ С.

Показано, що при термообробці незалежно від рівня цукрів і різних прийомів вироблення виноматеріалів, спостерігається зменшення вмісту фенольних речовин, особливо, проціанідинів і ванілінреагуючих форм; збільшуються значення показника жовтизни G, масова концентрація аліфатичних та фуранових альдегідів. Вміст останніх зростає із збільшенням масової концентрації цукрів. Динаміка масової концентрації амінного азоту, діацетилу та ацетоїну має хвилеподібний характер.

Встановлено, що 4 тижні термообробки достатньо для формування типовості виноматеріалів для виробництва портвейну білого ординарного. Максимальну дегустаційну оцінку отримав зразок з вмістом цукрів 30 г/дм³, вироблений способом бродіння м'язги. Виноматеріал відрізнявся добре вираженим типом, плодовим ароматом і злагодженим смаком.