

НОВИЙ СПОСІБ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ КРІПЛЕНИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ

Іовчева І.О., мол. наук. співроб.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Осипова Л.А.**

Одеська національна академія харчових технологій

В умовах ринкової економіки, щоб завоювати споживача, необхідно виробництва конкурентоспроможної продукції. У зв'язку з цим виникає проблема пошуку економічно раціональних рівнів її забезпечення і оптимізації витрат на її досягнення, що підвищує роль правління в ціле направленому впливі на якість продукції.

Червоні сорти винограду містять більш 600 речовин, що обумовлюють їхній смак, аромат і біологічну цінність, більшість яких зосереджені в клітинах шкірочки ягід. При приготуванні кріплених червоних виноmaterіалів гарні результати дає спиртування м'язги під час бродіння (традиційна технологія), але при переробці червоних сортів винограду по традиційному способу у виноmaterіали екстрагується 49...76% фенольних сполук і 47...56% барвних речовин від технологічного запасу цих сполук в ягодах. Технологічний запас фенольних сполук и барвних речовин складає відповідно близько 20% та 32% від загальної кількості цих сполук у виноградній ягоді. Тобто є великий резерв (який не використовується раціонально) цих речовин, що мають високу та різноманітну хімічну, біохімічну і фізіологічну активність. На теперішній час накоплені багато факторів, які свідчать про високі антиоксидантні властивості червоних вин [1].

Розроблена нами інноваційна технологія червоних кріплених виноmaterіалів полягає в первинній переробці винограду по білому способу, отриманні спиртових настоїв з вологих вичавок і зупинці ними бродіння сусла. Такий спосіб виробництва дозволяє отримувати виноmaterіали з високими органолептичними показниками і масовою концентрацією фенольних і барвних речовин.

Висновки: ефективність екстрагування фенольних сполук за традиційним способом дорівнює 67%, а за розробленої технології – 83%; ефективність екстрагування барвних речовин за традиційним способом – 77%, а за розробленої технології – 99,4%; органолептичні властивості виноmaterіалів покращились.