

І.В. Мельник, канд. техн. наук (ОНАХТ, Одеса)

С.І. Вікуль, канд. техн. наук (ОНАХТ, Одеса)

БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ПОРІВНЯНО З ІНОЗЕМНИМИ БРЕНДАМИ

Розробка технологій нових харчових продуктів, які забезпечують максимальне зберігання біологічно активних речовин сировини, є основою для створення високоякісних продуктів харчування, в тому числі лікувально-профілактичної дії.

В теперішній час значно виріс попит на ароматизовані вина, тому актуальною проблемою сьогодення в області виробництва ароматизованих вин є задача удосконалення технологічних засобів, направлених на значне покращення якості і фізико-хімічних властивостей готових вин, а також пошук і розробка нових оригінальних марок вермутів (ароматизованих вин).

На українському ринку вермути представлені як вітчизняними, так і зарубіжними виробниками. Вітчизняні виробники ринку вермутів: торгові марки ВАТ «Коблево» - «Marengo» ; «Вінко», Б-Дністровський; «Діоніс», Крим; «Trino», АР Крим; Salute, «Теба и Ко», м. Київ; ТМ «Доміно» та ін. При виробництві італійських вермутів у якості ароматичних добавок використовують рослини альпійських лугов. Найбільш відомі італійські фірми «Мартіні», «Россі», «Пікадонна», «Чінзано», «Ганчіа», «Карпано».

До складу вермутів «Маренго», наприклад, входить 9 трав і 2 прянощі: роза дамаська, шавлія мускатна, васильок євгенольний, коріандр посівний, лаванда колискова, меліса лікарська, полинь лимонна, ромашка лікарська, безсмертник, мускатний горіх, ваніль. Для виготовлення білих вермутів використовується сухе вино з білих сортів винограду, для рожевих – сухе вино з білих і червоних сортів винограду. Рецептатура вермутів – власна розробка виноробів-технологів вин заводу «Коблево».

Рецептура настоїв трав та інших рослинних компонентів, що використовуються для вермутів різних виробників – сувора таємниця. Багатообразність видів, які виробляються, цього вина, підкреслює відповідність смакам споживачів різних країн. Однак, за допомогою методу визначення біологічної активності (БА) були досліджені основні марки вермутів, представлені на ринку України.

З'ясувалося, що БА серед білих вермутів найвища у вермуту торгової марки «Букет Молдавії» (128-157 ум. одиниць), далі за цим показником йде вермут «Marengo» – ВАТ «Коблево» (77 ум. одиниць)

та «Trino» – ТОВ «Атлантик» (75 ум. одиниць), далі слідує вермут «Salute» – «Теба і Ко», Київ (42-59 ум. одиниць), і на останньому місці – вермут «Martini» - «Martini & Rossi», Італія (14-18 ум. одиниць).

Середня ціна на ароматизовані вина вітчизняних виробників («Marengo» і «Trino») складає біля 35-65 грн. за 1літр, і біля 120-130 грн. за 1 літр іноземних вермутів (у тому числі і «Martini»), що значно вище середньої ціни на інші ординарні вина.

Результати досліджень доводять, що наряду з відомими методами оцінки якості вермутів, визначення показника БА дає можливість зробити висновок про натуральність пряно-ароматичної сировини, яка входить до складу вина. Це, у свою чергу, може служити критерієм оцінки біологічної і лікувально-профілактичної цінності готових вермутів. Вміст сполук поліфенольної природи досліджених вермутів – різний, і залежить від якості і вмісту пряно-ароматичної сировини, що входить до їхнього складу.

Витрати на створення нових видів і марок вермутів зменшуються (при використанні даного методу) за рахунок швидкого прогнозування якості різноманітних інгредієнтів складу і дозволяє науково обґрунтовано створювати композиції з урахуванням дегустаційної оцінки.

Наприклад, винно-спиртовий екстракт коріандру посівного збільшує БА виноматеріалу в 92,2 рази. Найбільшою БА із досліджених рослинних інгредієнтів володіє тисячолістник – збільшує БА столового матеріалу в 392 рази. Комбінування натуральних рослинних компонентів і використання їх в різноманітних кількісних співвідношеннях дозволяє створювати вермути високої якості з підвищеною біологічною цінністю.

На кафедрі технології виноробства ОНАХТ розроблена нова технологія червоних вермутів, яка пройшла лабораторне випробування в Інституті виноградарства й виноробства ім. Таїрова (м. Одеса). Зроблено підбір інгредієнтів пряно-ароматичної сировини для створення рецептури нових видів червоних вермутів: сухого і міцного. У рецептуру введені 14 трав (71,4 % від їхньої загальної кількості), що зростають на території України і володіють загальновідомими імуномодельючими властивостями.

Широке використання натуральної вітчизняної пряно-ароматичної сировини для створення нових марок вермутів дозволить не тільки розширити асортимент даного типу вин, але й суттєво підвищить їхню біологічну цінність, покращить лікувально-профілактичні властивості та знизить собівартість готового вермуту.