

ІННОВАЦІЙНІ РІШЕННЯ У СТАБІЛІЗАЦІЇ ЯКОСТІ ГОРІЛКИ

Суркова М.В., гр. ТТ-39

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Пенкіна Н.М.**,

асист. **Колесник В.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Необхідність насичення ринку якісною та безпечною алкогольною продукцією обумовлює розвиток нових напрямків в розробці способів підвищення якості горілчаної продукції.

Для покращення смакових якостей і стабілізації фізико-хімічних показників горілки розроблена нова система фільтрації, яка завдяки фільтрам на основі активованого вугілля зі шкаралупи кокосового горіха дозволяє досягнути необхідної якості продукції. На всіх технологічних етапах процесу підтримується оптимальний температурний режим, що має велике значення для приготування якісної горілки.

Для стабілізації органолептичних показників горілки рекомендовано під час виробництва знижувати температуру води, підвищувати температуру спирту і збільшувати частку зм'якшеної води, при цьому вагоміший вплив має пропорція води, обробленої різними способами.

Встановлено, що в порівнянні зі зм'якшуванням води Натіонним методом при демінералізації методом зворотного осмосу знижується вміст сухого залишку - в 30,6 рази, змінюються фізико-хімічні властивості води, а саме окислюваність зменшується в 27,5, загальна жорсткість - в 1,7, загальна лужність - в 18,3 рази.

Для очищення горілки від небажаних домішок в процесі виробництва використовують метод на основі застосування двох адсорбентів модифікованого крохмалю і активованого вугілля в поєднанні з молочно-кислим нарієм. Це забезпечує звільнення горілки від азотистих речовин, а отже від неприємного патокового запаху, а також інших видів незернового харчового спирту, кальцієвих і магнієвих з'єднань, що обумовлює стабільність горілок при зберіганні.

Таким чином, перспективним напрямком для підвищення якості горілок є використання добавок в нових поєднаннях, які раніше не використовувалися та вивчення їх впливу на стабілізаційні властивості горілчаних виробів під час виробництва та в період зберігання.