

ПРОГРЕСИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВИНА
ТА ВИНОМАТЕРІАЛІВБрага О. С., студент, e-mail: papelats@ukr.netНауковий керівник доц. Якушенко Є. М.
Державний біотехнологічний університет

Виробництво винограду перетворилося на крупну галузь харчової промисловості. Проведено велике будівництво вин заводів і розширення що раніше існували, заново створено шампанське виробництво на базі крупних шампанських заводів, обладнаних новітньою вітчизняною технікою.

Проте сучасне виноробництво потребує технічного і технологічного переозброєння. Основна увага має бути направлена на розширення механізації і організації потокової окремих стадій технологічного процесу. При цьому раціоналізація і удосконалення технологічного процесу на основі новітньої техніки і наукових знань повинні зайняти головне місце. У цьому напрямі термічна обробка сусла і вина заслуговує на особливу увагу.

За останні роки у виноробницькій промисловості проведені заходи щодо підвищення технічного рівня виробництва, в результаті яких був упроваджений новий вигляд вітчизняного і імпортного устаткування. Для термічної обробки вина упроваджені пластинчасті теплообмінники і пастеризатори і технічно досконаліші пластинчасті фільтри. На багато крупних підприємствах упроваджені автоматичні лінії для розливу вина і шампанська. Всі крупні підприємства оснащені в даний час холодильними установками для обробки молодих вин. Крім того, у ряді пунктів первинного виноробства встановлюються холодильники невеликої потужності (10 000 ккал/час) для охолодження сусла при відстоюванні і під час бродіння.

На заводах первинного і вторинного виноробства великого поширення набули крупні металеві ємкості, що значною мірою витіснили з виробництва дубові бочки. Широке впровадження у виробництво холодильних установок, пастеризатори, а також інших пристроїв для термічної обробки вина є головним і невідкладним завданням. Вживання охолодження і нагрівання дає можливість створити нормальні температурні умови для ряду технологічних процесів: відстоювання сусла, бродіння, очищення вина, а обробка вин холодом значно підвищує якість вина і збільшує його стабільність.

Не менш необхідна обробка вин нагріванням до різних температур залежно від мети теплової обробки: прискорити дозрівання, додати певний характер, властивий різним типам вин, стерилізувати вино. Строго певні температурні режими технологічних процесів гарантують здобуття стабільних якісних вин, що відповідають певним типам

Організація потокової і освоєння безперервних методів вимагає перевлаштування окремих ланок виноробницького виробництва і впровадження відповідної механізації і автоматизації. В світлі перспектив подальшого розвитку вітчизняного виноробницького виробництва великого значення набувають пропозиції, винахідництво і передові методи праці. У первинному виноробстві почалося широке впровадження роботизації трудомістких робіт. Раціоналізаторами і винахідниками запропоновані удосконалення старого і конструкції нового устаткування. Впровадження цих пропозицій значно підвищило технічний рівень промисловості, понизило витрати праці і збільшило продуктивність.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Якушенко Є.М. Підвищення енергоефективності процесу сушіння виноградних вичавок у масообмінному модулі з кондуктивним підведенням теплоти : дис. канд. техн. наук / Є.М. Якушенко. – Х., 2014. – 279 с.
2. Семенюк Д. П. Технологічне холодильне обладнання [Електронний ресурс] : навч. посібник : у 2 ч. Ч. 1 / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – С. 241.