

ПЕРСПЕКТИВНІ ВИДИ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КВІТКОВИХ ВИН

О.С. Ковальова¹, А.В. Вакуленко²

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, Дніпро, Україна

¹ доцентка кафедри харчових технологій, livre@i.ua

² здобувачка вищої освіти, 9675096@student.dsau.dp.ua

Україна володіє безмежним потенціалом для розвитку виноробної промисловості. Її багаті й різноманітні ґрунти, сприятливий клімат та безліч сортів винограду, дарують світові вина, що приваблюють своїм неповторним смаком та ароматом. Крім ягід українська земля дарує людям квіти – ніжні, ароматні, з барвистою палітрою кольорів. Ці витвори природи, здатні наповнити вина не лише вишуканим ароматом, але й неповторним смаком, що робить квіткові вина улюбленими напоями українців. Використання квітів у виноробстві – це давня традиція, що сягає корінням у глибину століть. Ще давні греки та римляни знали про секрет квіткових вин, цінуючи їх за витонченість та унікальність. Сьогодні ж, коли світ прагне до нового, винороби України отримують можливість відродити цю традицію, створити вина, що вражатимуть уяву та підкорюватимуть серця шанувальників вишуканих напоїв. Використання квіткової сировини у виноробстві – це не просто нова течія, це шлях до безмежних можливостей. Квіткові вина здатні зацікавити не лише вітчизняних, але й іноземних споживачів, адже вони володіють унікальними смаковими та ароматичними характеристиками, які неможливо знайти в традиційних винах.

Метою роботи було дослідити перспективні види квіткової сировини, поширені в Україні, для виробництва вин. Для досягнення поставленої мети було проведено дослідження наукової літератури. Проаналізовано досвід зарубіжних виноробів, досліджено особливості українських квітів та їхню придатність для виробництва вин.

В Україні поширено багато видів квітів, які можуть бути використані для виробництва вин. До найперспективніших з них належать троянда. Використання троянди у виноробстві є цікавим напрямком, оскільки ця квітка може надати вину унікальний ароматичний профіль та глибокий смак, які вражають і привертають увагу гурманів. Один з ключових аспектів перспективності використання троянди у виноробстві – це її різноманітність. Існує безліч сортів троянд з різними ароматичними характеристиками, від «ніжних та фруктових» до «інтенсивних та квіткових». Це дає виноробам широкий вибір при створенні вин з різноманітними смаковими профілями, що може задовольнити різноманітні смакові уподобання споживачів. Однією з ключових переваг використання троянди є її здатність надавати вину не лише ароматичність, але й глибину та складність смаку. Характеристики аромату та смаку троянди можуть варіюватися від «легких та свіжих» ноток до «багатих та насичених» відтінків. Це дозволяє виноробам експериментувати з різноманітними комбінаціями, створюючи вина з неперевершеним характером. Крім того, використання троянди у виробництві вин може мати не лише естетичний, але й практичний аспект. Ця квітка має властивості, які можуть поліпшити якість та тривалість зберігання вина, а також підвищити його стійкість до окислення. Узагалі, використання троянди у виробництві вин відкриває нові горизонти для виноробної промисловості, створюючи можливості для створення вин з неповторним характером та смаком, які здатні здивувати споживачів своїм різноманіттям і якістю.

Бузок – це квітка, яка відома своїм ніжним ароматом та привабливим зовнішнім виглядом. Вона використовується у багатьох галузях, від парфумерії до кулінарії, і має великий потенціал у виробництві вин як перспективна квітова сировина. Однією з ключових переваг бузку у виробництві вин є його ніжний та солодкий аромат з нотками меду та квіткових нюансів. Цей аромат може надати вину чарівну елегантність та приємність, що робить вина з бузком ідеальними для романтичних вечорів або особливих подій. Крім того,

бузок має певні хімічні складові, які можуть позитивно впливати на якість вина. Він містить антиоксиданти, які можуть запобігти окисленню вина та покращити його збереження. Крім того, бузкові квіти мають антисептичні властивості, які можуть допомогти у підтриманні чистоти та стерильності виробничого процесу. Не менш важливою є і гіркота бузку, яка може додати вину цікавий смаковий профіль. Додавання бузку може призвести до вин з приємною гіркото-солодким смаком, який доповниться ароматичним букетом та зробить вино неповторним. Узагалі, використання бузку у виробництві вин відкриває нові можливості для створення вин з глибоким та вишуканим характером, які здатні вразити смакові рецептори навіть найвибагливіших ентузіастів вина. Його ніжний аромат, поживні властивості та гіркота роблять його одним з найцікавіших і перспективних видів квіткової сировини.

Чорнобривці – це квіти, які процвітають у степових регіонах України та відомі своїм освіжаючим ароматом та чудовими квітками. Вони мають унікальні характеристики, які роблять їх перспективною квітковою сировиною у виноробстві. Однією з ключових переваг чорнобривців у виробництві вин є їх свіжий та освіжаючий аромат з нюансами цитрусових та квіткових нот. Цей аромат може надати вину приємну свіжість та елегантність, які роблять вина з чорнобривцями ідеальними для споживання влітку або в якості легких та освіжаючих напоїв. Крім того, чорнобривці мають певні хімічні складові, які можуть позитивно впливати на якість вина. Вони містять етеричні олії, які мають антисептичні властивості та можуть допомогти у підтриманні чистоти та стерильності виробничого процесу. Крім того, вони містять антиоксиданти, які можуть запобігти окисленню вина та покращити його збереження.

Акація – це квітка, яка вражає своїм неповторним ароматом та величним виглядом. Вона є символом весняного розквіту та пишності природи. Ця квітка, яка росте в різних частинах світу, має великий потенціал у виробництві вин як перспективна квіткова сировина. Акація відома своїм яскравим ароматом з легкими фруктовими нотками та відтінками меду. Цей аромат може надати вину ніжності та елегантності, що робить вина з акацією ідеальними для споживання в спокійній обстановці або на особливі заходи. Крім того, акація має своєрідний смак, який може надати вину цікавий смаковий профіль. Додавання акації може надати винам приємного гіркото-солодкого смаку, який доповниться ароматичним букетом та зробить вино неповторним, має певні цілющі властивості, які можуть позитивно впливати на здоров'я. Квіт акації містить ефірні олії та флавоноїди, які мають протизапальні та антиоксидантні властивості. Таким чином, вина з акацією можуть бути не лише смачними, але й корисними для організму.

Лаванда відома своїми лікувальними властивостями та використовується у косметичці, ароматерапії та кулінарії, лаванда також має великий потенціал у виноробстві як перспективна квіткова сировина. Однією з ключових переваг лаванди у виробництві вин є її унікальний аромат. Аромат лаванди – це суміш свіжості, прянощів та ніжності, яка може додати вину неповторний характер та елегантність. Аромат лаванди може бути як доповненням до інших ароматів, так і основним акордом, що надає вину вишуканості та глибини. Крім того, лаванда має певні хімічні властивості, які можуть позитивно вплинути на якість вина. Олія лаванди містить антиоксиданти, які можуть запобігти окисленню вина та покращити його збереження. Також вона має антисептичні властивості, які можуть допомогти у підтриманні чистоти та стерильності виробничого процесу.

Використання квіткової сировини у виноробстві – це не просто тренд, а напрямок, який відкриває нові та захоплюючі можливості для розвитку української виноробної промисловості. Квіткові вина, з їх унікальними смаковими та ароматичними характеристиками, мають великий потенціал для завоювання сердець споживачів як в Україні, так і за її межами. Зростає популярність натуральних та екологічно чистих продуктів, а також інтерес до нових та незвичайних смаків. Квіткові вина, з їх природним походженням та унікальними органолептичними властивостями, чудово відповідають цим

тенденціям. Розвиток квіткового виноробства може збагатити асортимент українських вин, зробивши його більш різноманітним та конкурентоспроможним на світовому ринку.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Петренко Т.І., Сидоренко О.В., Гордієнко Н.М. // Квіткові вина: новий тренд у виноробстві. 2020.
2. Гончаренко І.В., Петренко Л.М., Іванова О.С. // Дослідження хімічного складу та органолептичних характеристик квіткових вин. 2019.
3. Мазуренко О.О., Мельниченко І.М., Яременко О.В. // Перспективи розвитку квітового виноробства в Україні. 2017.
4. Flower Wines: A New Trend in Winemaking. International Organisation of Vine and Wine. 2023.
5. The Rise of Flower Wines: A Unique and Flavorful Experience. Forbes. 2022.
6. Exploring the World of Flower Wines: A Guide to Floral Aromas and Flavors. Wine Folly. 2021.

WAYS OF IMPROVING THE BIOTECHNOLOGY OF FETA-TYPE CHEESE

A. Adamovich¹, O. Varankina²

National technical university «Kharkiv polytechnic institute», Department of biotechnology, biophysics and analytical chemistry, Kharkiv, Ukraine

¹ student, anastasiyadamovich@gmail.com

² associate professor, oleksandra.varankina@khpі.edu.ua

Pickled cheeses are a type of cheeses that are made by soaking in brine, which involves immersing the cheese in a salt solution for a certain time. The result of this treatment is a change in the structure of the cheese, its softening, opening of pores, and the addition of a sweet or savory flavor. Pickled cheeses represent a category of cheeses that have undergone a maturation process in brine to enhance their flavor qualities and better preserve the product.

Feta is a soft white cheese with 20–25 % fat content, cured in brine, with salty-sour taste. Traditionally, feta is made from sheep's milk or a mixture of sheep's and goat's milk, which gives it a characteristic slightly piquant and salty flavor. In addition, feta may have a distinct rancid flavor, which can be imparted by introducing various agents into the cheese and is associated with intense lipolytic activity.

The main cultures used for the production of pickled cheese with a low temperature of the second heating are those containing lactic acid bacteria (*Lactococcus* and *Leuconostoc*). *Lactococcus lactis* is a species of Gram-positive, non-motile, non-spore-forming bacteria. The latter means that this bacterium typically cannot colonize the human gastrointestinal tract. *Lactococcus lactis* is used for the production of cheese and kefir. It remains one of the most important bacteria in the dairy industry due to its ability to produce lactic acid from lactose (milk sugar). *L. lactis* is divided into three subspecies: *L. lactis subsp. lactis*; *L. lactis subsp. cremoris*; *L. lactis subsp. hordniae*. *Leuconostoc mesenteroides* has two main subspecies, namely: *Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris* and *Leuconostoc lactis*.

Pickled cheeses are made on both a milk fat base and a milk-vegetable fat mixture. Soft pickled cheeses like "Feta" are packaged without brine, or with brine, or in vegetable oil with added spices. The main stages of its production that affect the quality of the final product can be distinguished. Although some types of pickled cheese are produced with certain differences in technology. The modern technological process of producing pickled-type cheeses consists of the following stages: receiving, assessing the quality and primary processing of raw materials;