

ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ВИН

Білоконь Н.С., Турчина М.К., гр. ТКМ-53

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Упатова О.І.**,

канд. техн. наук, доц. **Мурликіна Н.В.**,

ст. викл. **Уклеїна О.Г.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Колір вина відноситься до показників, що комплексно характеризують його фізико-хімічний склад і якість. Колір вина залежить від сорту винограду і технології виробництва. Тому колір повинен відповідати певному типу вина і його віку. Для характеристики кольоровості вин розроблені різні інструментальні методи, одним з яких є спектрофотометричний метод, що базується на вимірюванні показників інтенсивності (I) та відтінку (T) кольору вин.

Забарвлення червоних вин і їх стабільність визначаються речовинами поліфенольної природи. Основна роль в утворенні і збереженні забарвлення вин належить антоціанам і таніну (полімерним фенольним сполукам). Інтенсивність забарвлення вин в процесі зберігання, витримки і обробки значно знижується. Це пояснюється зменшенням з часом у вині кількості фенольних сполук, які беруть активну участь у всіх процесах виготовлення вина: окисно-відновних реакціях, взаємодії з різними речовинами, полімеризації та ін.

Метою роботи був аналіз якості деяких видів червоних вин за допомогою даних оптичних характеристик, визначених спектрофотометричним методом. Визначення кольору червоних вин проводили вимірюванням величини поглинання світла за довжини хвилі 520 нм (це максимум поглинання світла антоціанами) і 420 нм (це максимум поглинання світла продуктами конденсації і полімеризації фенольних речовин). Загальна інтенсивність (I) забарвлення червоних вин визначалась як сума цих показників: $I = D_{520} + D_{420}$. Для того щоб надати повну характеристику якості кольору червоних вин, яка залежить від співвідношення антоціанів і полімерних пігментів, користувалися показником відтінку кольору $T = D_{520} / D_{420}$. Збільшення цього відношення свідчить або про старіння вина або його окиснення.

Значення оптичної густини досліджуваних зразків вин за довжини хвилі 420 нм знаходилися в інтервалі від 0,196 до 0,273; за довжини хвилі 520 нм – від 0,469 до 0,608. Результати дослідження дозволили порівняти якість кольору різних вибраних зразків вин.

Таким чином, підтверджено, що сумарна інтенсивність забарвлення, а також відтінок кольору вин є інформативними показниками їх якості.