

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВОГО ДИСТИЛЛЯТА ИЗ ВИНОГРАДА

Яковлева О.В., Прокудина И.Н.

**Научный руководитель – Волкова С.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

За последние годы ликероводочная промышленность значительно увеличила и расширила ассортимент выпускаемой продукции. Перспективным направлением является поиск современных технологий получения конкурентоспособных изделий. Одним из таких изделий является фруктовый дистиллят, который в дальнейшем может быть использован в качестве основного сырья для получения кальвадоса или фруктовой водки.

Дистиллят – алкогольная продукция с объемной долей этилового спирта более 52 %, полученная простой или фракционной дистилляцией (перегонкой), или ректификацией сброженного сусла, вина наливом (виноматериалов), спиртосодержащих дрожжевых, гущевых осадков, спиртосодержащих выжимок, иной спиртосодержащей пищевой продукции и применяемый для производства алкогольной и винодельческой продукции. Дистиллят может иметь наименование сырья или напитка, для которого он изготовлен.

Подлинный фруктовый дистиллят никогда и ни при каких условиях не разбавляется другими видами спиртов и содержит исключительно спирт, а точнее фруктовый дистиллят.

Целью данной работы являлась разработка технологии фруктового дистиллята на основе винограда, выращенного на территории РБ, который в дальнейшем может быть использован для получения фруктовой водки, обогащенный пряно-ароматическими компонентами.

В качестве источника вкусовых и ароматических оттенков нового вида дистиллята использовали пряно-ароматическую добавку в виде мускатного ореха. Он является натуральным источником антиоксидантов, эфирных масел, других биоактивных веществ. Для сохранения органолептических свойств мускатного ореха его внесение в виде порошка производили на стадии брожения сусла.

Внесение мускатного ореха на начальной стадии брожения способствовало более эффективной ассимиляции ароматобразующих компонентов, в результате которого резкие сивушные тона сглаживаются, трансформируются, приобретают приятные оттенки, обогащают букет дистиллята и оказывают положительные влияния на формирования вкуса. Полученный дистиллят более полный и богатый во вкусе и аромате по сравнению с контрольным.

Органолептическая оценка показала, что полученный дистиллят характеризуется лучшей прозрачностью, чистыми фруктовыми тонами и сложным вкусом.