

РАЙОНИРОВАННЫЕ СОРТА МАЛИНЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИННЫХ НАПИТКОВ

Измер А.П.

**Научный руководитель – Яковлева О.В., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время одним из приоритетных направлений развития пищевой отрасли является разработка различных продуктов питания, а также алкогольных напитков на основе растительного сырья, районированного в Республике Беларусь.

Цель данной работы – исследование возможности использования ягод малины, выращенной на территории Республики Беларусь в производстве винных напитков.

Объектом наших исследований являлось ягодное сырье, которое принято считать национальным – ягоды красной малины различных сортов: Аленушка, Двойная, Услава, районированных на территории Республики Беларусь. Использование местного растительного сырья – малины для производства винных напитков позволит более эффективно использовать растительные ресурсы страны и расширить ассортимент алкогольных напитков винодельческой промышленности.

Малина – одна из наиболее важных по пищевой ценности растений мира. Именно этим качеством объясняется ее большая распространенность.

Зрелые ягоды малины пригодны для употребления в свежем виде, однако из-за очень коротких сроков хранения и способности сохранять полезные свойства даже после термической обработки малина широко используется для приготовления плодово-ягодных вин, наливок, настоек, ликеров.

Сорт Аленушка является зимостойким. Ягоды средние (средняя масса – 3-3,5 г), удлинненно-тупоконические, красные, с крупными, прочно скрепленными костянками нежного сладко-кислого и ароматного десертного вкуса.

Сорт Двойная считается универсальным среди сортов с поздним сроком созревания. Ягоды малины сорта Двойная выше средней величины (средняя масса – 4,0 г), округло-конические, красной окраски. Ягоды малины пригодны в качестве десерта и для технической переработки.

Сорт Услава летнего срока созревания, обладает высокой продуктивностью (1,1 кг/куст или 7,3 т/га) и крупноплодностью (3,9 г). Плоды – сложные костянки, красной окраски с блеском. Костянки выпуклые, плотно скреплены между собой. Плоды конической формы приятного вкуса. Косточка мелкая. Ягоды употребляются в свежем виде, а также пригодны для технической переработки.

Химический состав ягод разнообразен и представлен, в основном, водой, углеводами, азотистыми веществами, органическими кислотами, витаминами, минеральными веществами и фенольными соединениями.

В ходе работы в ягодах малины были исследованы следующие показатели: массовая доля сухих веществ, титруемых кислот, сахаров, содержание красящих веществ и витамина С.

В результате исследований были подтверждены ценность химического состава ягод малины, полезные свойства выбранного сырья, и сделан вывод о возможности использования ягод малины при производстве винных напитков.