

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НАПИТКОВ АНАЛОГОВ ВЕРМУТА ИЗ МЕСТНОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Волкова С.В., Яковлева О.В.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Согласно нормативным документам вермутом называют ароматизированное вино, в котором характерные органолептические свойства достигаются использованием веществ, производных от полыни. Для подслащивания вермута используют только карамелизованный сахар, сахар-песок, рафинированный сахар-песок, виноградное сусло, ректифицированное концентрированное виноградное сусло и концентрированное виноградное сусло. [1] Известно, что существуют рецептуры вермутов, в которые помимо полыни входят следующие растительные ингредиенты: тысячелистник, пижма, мята, мускатный орех, корица, кардамон, кориандр, душица, чабрец, аир [2]. В Республике Беларусь винодельческие заводы специализируются на выпуске плодово-ягодных вин и, соответственно, основным сырьем для плодово-ягодного виноделия являются яблоки. Так как потребление плодово-ягодного вина ежегодно снижается, необходимо изыскивать новые виды алкогольной продукции с улучшенными органолептическими показателями на основе натурального местного растительного сырья. Поэтому для разработки аналогов вермутов за основу был взят яблочный сброженный сок с концентрацией спирта естественного наброда 10% об. Для придания напитку сладости и смягчения вкуса использовали сахарный сироп. Для обеспечения напитка вкусовыми и ароматическими веществами в купаж добавляли спиртованные настои лимонной цедры, имбиря, апельсиновой корки, кориандра, шафрана, корицы, полыни, одуванчика, тысячелистника, мяты и спиртованные морсы вишни и сушеных яблок.

Яблочный сброженный сок, настои, морсы, сахарный сироп и лимонную кислоту смешивали в различных соотношениях. В результате экспериментального отбора были признаны лучшими три образца: образец №1, в купаж которого входили яблочный сброженный сок, вишневый морс, настой из цедры лимона, сахарный сироп; образец №2 – яблочный сброженный сок, настой имбиря, настой из цедры апельсина, морс из сушеных яблок, настой кориандра, настой шафрана, настой корицы, сахарный сироп; образец №3 – яблочный сброженный сок, настой полыни, настой одуванчика, настой тысячелистника, настой мяты, настой имбиря, настой корицы, настой кориандра, сахарный сироп, лимонная кислота.

Полученные опытные образцы исследовали по следующим показателям: прозрачность, цвет, вкус и аромат. Органолептическая оценка образцов напитков представлена на рисунках 1 – 3.

Образец №1 обладал ярко выраженным красным цветом без помутнений, также имел хорошо выраженный аромат цитрусовых и приятный вкус с оттенками вишни и лимона. Образец №2 характеризовался светло-соломенным цветом, с хорошо выраженным ароматом, а также гармоничным и приятным вкусом с легкими нотками корицы. Образец №3 был соломенного цвета с выраженным ароматом трав и пряностей и приятным вкусом.

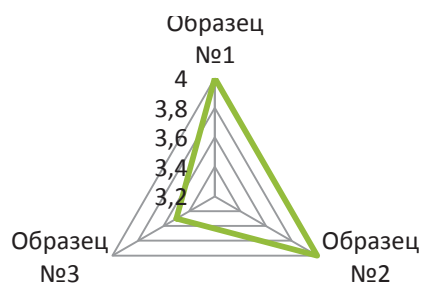
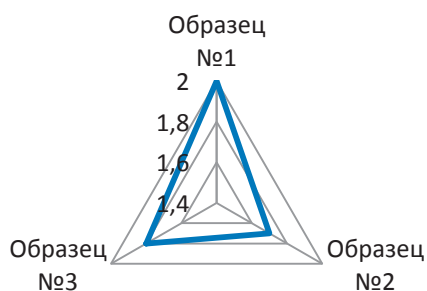


Рисунок 1 – Профиль прозрачности образцов купажей Рисунок 2 – Профиль аромата образцов купажей

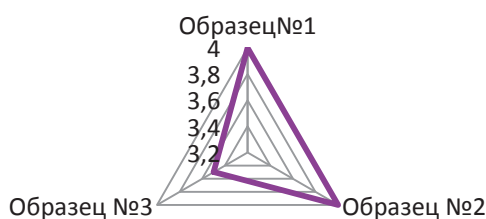


Рисунок 3 – Профиль вкуса образцов купажей

На основании полученных данных исследований были разработаны рецептуры напитков брожения на натуральном сырье. Физико-химические показатели напитков представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Физико-химические показатели напитков

Массовая концентрация сухих веществ, %	Содержание спирта, % об.	Массовая концентрация титруемых кислот, г/дм ³
Образец №1		
21,0	10,0	5,2
Образец №2		
22,0	10,0	3,8
Образец №3		
21,0	9,0	6,3

Таким образом, изучена возможность использования местного растительного сырья в производстве вина аналогов вермута. Установлено, что ароматизированные вина на основе сброженного яблочного сока являются отличной альтернативой виноградным вермутам и могут быть рекомендованы для выпуска на винодельческих предприятиях Республики Беларусь.

Литература.

- ГОСТ Р 52195-2003 Вина ароматизированные. Общие технические условия.
- Плодово-ягодное и растительное сырье в производстве напитков / Поляков В.А. [и др.]– М.: ДеЛи плюс, 2011. – 523 с.