

УДК 663.2

## **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ СТОЛОВЫХ ВИН**

**Н.К.Рагимов, Н.Х.Мусаев, П.Г. Акберова**

**Азербайджанский государственный экономический университет  
г. Баку, Республика Азербайджан**

В настоящее время является актуальным поиск технологических приемов, позволяющих улучшить качество виноградных вин, особенно столовых вин.

Проведение настоящих исследований имеет несомненный практический интерес, так как качество отечественных столовых вин и особенно их стабильность, как правило в некоторых случаях ниже зарубежных аналогичных образцов, что не позволяет в полной мере использовать экспортные возможности отрасли.

Нами проводились экспериментальные работы в течении 2003-2008 гг. на винодельческих предприятиях Азербайджана. С целью оптимизации различных режимов производства марочных столовых вин (экстракционных, температурных, кислородных и др.) в условиях микровиноделия серией опытов получали контрольные и опытные образцы красных столовых вин из сортов винограда Матраса, Хиндогны и Каберне Совиньон. При этом были использованы различные технологические схемы производства вин позволяющие варьированию исследуемых параметров.

Результаты работ по обоснованию производства высококачественных красных столовых вин позволяет сделать следующие основные выводы:

1. Тип красных столовых вин по интенсивности окраски ( $I = D_{420} + D_{520}$ ) может быть разделен на три группы: очень окрашенные ( $I = 0,85-1,10$ ), средне окрашенные ( $I = 0,50-0,80$ ), слабо окрашенные ( $I = 0,30-0,50$ ).

2. Для производства марочных красных столовых вин на предприятиях Азербайджана рекомендованы местные сорта винограда Матраса и Хиндогны, а также сорт Каберне-Совиньон.

3. Оптимум рЦ красных столовых находится в пределах 3,3-3,6.

Использование предложенных приемов позволяет получить вина, отличающиеся высоким качеством и стабильностью.

УДК 663.25

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ НАТУРАЛЬНОГО ФРУКТОВО-ЯГОДНОГО ВИНА**

**Е.А Цед, Н.Н. Силкова, Н.Г. Царева, О.В. Лустова**

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

Приоритетным направлением развития современной винодельческой отрасли Республики Беларусь является создание и внедрение новых видов натуральных фруктово-ягодных вин с улучшенными качественными и органолептическими показателями.

При получении вин данного типа согласно ТИ РБ 190239501.9-2.001-2007 используется целый спектр натурального плодово-ягодного сырья – ягоды красной и

черной смородины, малины, черники, голубики, клюквы, облепихи, калины, вишни и т.д., что сообщает винодельческой продукции определенную биологическую ценность. Кроме того, в состав рецептур таких вин входит яблочный сок, содержание которого может составлять от 70 до 90% от массы используемых соков. Особенностью технологии получения таких вин является также использования сахара с целью обеспечения необходимого наброда (9 – 10% об) в получаемом вине.

Одной из проблем, существующей при производстве натуральной винодельческой продукции являются разные сроки заготовки ягод и яблок, а также нестабильность качественных характеристик перерабатываемого сырья, и, в первую очередь, яблок. Данный фактор, безусловно, будет оказывать существенное влияние на качество выпускаемой готовой продукции.

Целью данной работы являлись исследования по определению возможности применения в виноделии нового альтернативного сырьевого компонента – КПС, и разработка на его основе новой технологии получения натуральных фруктово-ягодных вин.

Нами проведены экспериментальные исследования, в ходе которых установлено, что использование КПС в технологии виноделия позволяет не только исключить из рецептуры вина яблочный сок и сахар, обеспечивая при этом необходимый естественный наброд вина, но расширить ассортимент группы высококачественных натуральных фруктово-ягодных вин.

Таким образом, в результате экспериментальных исследований разработаны технология и рецептуры новых видов натуральных фруктово-ягодных вин на основе использования нетрадиционных для виноделия сырьевых компонентов.

УДК 614.841

## **ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ЗЕРНОВОЙ ПЫЛИ СПИРТЗАВОДОВ**

**В.Н. Цап, А.Ф. Мирончик**

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

Отделения подработки и дробления зерна спиртзаводов характеризуется образованием аэрозолей. Если такие аэрозоли горючи или взрывоопасны, то они представляют повышенную пожарную опасность. Образование взрывоопасных концентраций в производственных помещениях происходит в результате выхода пыли из дробилок и транспортных коммуникаций, а также в случае взвихрения пыли, осевшей на конструктивных элементах зданий и на поверхности оборудования. Выход большого количества пыли из оборудования наблюдается при неисправности или снижении производительности аспирационных установок и негерметичности производственного оборудования.

С целью определения категории помещений подработки и дробления зерна и зерноскладов спиртзаводов определяли нижний концентрационный предел распространения пламени (НКПР) зерновой пыли. Исследования проводились с учетом влияния на НКПР дисперсности, влажности и состава пыли. Определение НКПР зерновой пыли проводилось в соответствии с ГОСТ 12.1.044-89 «Пожаро-взрывоопасность веществ и материалов. Номенклатура показателей и методы определения». Исследовались образцы пыли с технологической влажностью и