

оказывают благоприятное действие на кислотно-щелочное равновесие. Наиболее распространенными из них являются яблочная, лимонная и винная. В клюкве массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную) составляло 3,54%, в калине - 4,82%.

Жизненно важными элементами, имеющими большое значение для обмена веществ и деятельности всего организма являются и углеводы, которые в ягодах представлены сахарами. Массовая доля сахаров в клюкве - 4,05%, в калине - 6,82%.

Витамин С (аскорбиновая кислота) участвует в окислительно-восстановительных процессах, тканевом дыхании, образовании нуклеиновых кислот, обмене аминокислот, синтезе белка, улучшает использование углеводов, нормализует обмен холестерина, предупреждает накопление вредных свободных радикалов и перекисей в тканях организма. Для ягод клюквы и калины характерно высокое содержание витамина С. Для клюквы этот показатель составляет 35,01 мг/100г, для калины - 31,24 мг/100г.

Фенольные соединения, содержащиеся в ягодах, обладают способностью выводить из организма соли алкалоидов и тяжелых металлов, имеют противовоспалительное, противовирусное и дезинфицирующее действие. Эти биологически активные вещества в значительной степени обуславливают антиоксидантные свойства сырья, а сок клюквы по антиоксидантной активности сравним с красным вином или листьями чая. Содержание фенольных соединений в клюкве - 422,38 мг/100г, значительно ниже в калине - 198,51 мг/100г.

В результате исследований были подтверждены полезные свойства выбранного сырья и сделан вывод о возможности использования ягод клюквы и калины при производстве слабоалкогольных напитков.

УДК 663.25

### **СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЯБЛОЧНЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ С ПОВЫШЕННЫМ НАБРОДОМ**

*Л.П. Яроич, Н.А. Шелегова, О.В. Яковлева, Е.В. Ратникова*  
**УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»  
Могилёв, Республика Беларусь**

За последние годы винодельческая промышленность превратилась в крупную отрасль пищевой промышленности. Одной из современных тенденций развития винодельческих технологий является разработка способов приготовления плодово-ягодных вин, предусматривающих сохранение вкусовых достоинств и питательной ценности плодово-ягодного сырья.

Нами была поставлена задача разработать технологию яблочного виноматериала, обладающего полнотой и гармоничностью вкуса, соответствующими оттенками цвета, приятным и тонким ароматом.

Объектом исследования были избраны яблоки, которые являются местным широко распространенным и недорогим сырьем.

Яблочный сок является источником жизненно важных компонентов: углеводов, пектинов, полифенолов, витаминов и минеральных веществ.

В качестве вспомогательных материалов использовали листья и ветки плодовых, ягодных деревьев а также кустарников, в состав которых входит практически весь комплекс биологически активных веществ соответствующего плода или ягоды.

Из вспомогательного сырья готовились водно-спиртовые настои по технологии принятой в ликеро-водочной промышленности.

Подбор состава суслу включал ряд операций последовательного подбора состава компонентов, удовлетворяющих прежде всего органолептическим показателям.

Процентное соотношение компонентов составлялось исходя из рекомендованных в винодельческой промышленности соотношений при производстве ароматизированных вин.

Параллельно исследовалась сравнительная сбраживающая способность различных рас дрожжей и их комбинаций.

Контролем служили виноматериалы с тем же естественным набродом, полученные обычным путем.

Органолептическая оценка показала, что полученные виноматериалы существенно обогащаются биологически-активными веществами, обладают приятным специфическим вкусом, фруктово-ягодными тонами по сравнению с контрольными.