

## **ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ ПРИ СОЗДАНИИ НОВОЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Шелегова Н.А., Болотько А.Ю., Урбанович Т.В.  
Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь**

Тема импортозамещения емко прозвучала в Послании, с которым совсем недавно обратился Президент к народу и Национальному собранию. Рациональное импортозамещение было названо одним из десяти факторов роста в экономической сфере. Президент потребовал придать этому направлению новый импульс, а перед правительством поставлена задача ежегодно наращивать выпуск импортозамещающей продукции на 600 млн. долларов [1].

Об актуальности проблемы импортозамещения для отечественных производителей алкогольной продукции говорит и Иван Троцкий, генеральный директор ЗАО «Минский завод виноградных вин: «Для каждого производителя импортозамещение важно. Предприятие любой сферы деятельности стремится создать такую продукцию, с которой сможет конкурировать в первую очередь на внутреннем рынке. То есть добиться того, чтобы продукция, которая выпускается предприятием, не завозилась сюда из-за рубежа. Конкурировать с импортом можно только в одном случае – если выпускать качественную продукцию» [2].

В настоящее время актуальным направлением исследований является научное обоснование и разработка оригинальных рецептур глинтвейнов на основе фруктово-ягодных виноматериалов, полученных с использованием плодов и ягод, произрастающих на территории Республики Беларусь.

С этой целью выполнена научная работа, решающая ряд задач теоретического и практического характера, направленных на создание новой продукции на основе импортозамещения.

В первую очередь, на теоретическом этапе исследования было изучено состояние и тенденции развития белорусского рынка вина. Установлено, что на изменение структуры потребления алкогольных напитков может положительно повлиять ориентация отечественных предприятий на производство качественных напитков из собственного сырья, производство национального натурального продукта, наиболее близкого по своим свойствам к виноградным винам, обладающим высокой биологической и физиологической ценностью, естественно, при разумном потреблении.

Рассматривались технологические аспекты, формирующие качество винодельческой продукции, новые технологии и новая продукция виноделия. Изученные технологические аспекты получения винодельческой продукции позволили очертить круг тех производственных факторов, которые в первую очередь влияют на формирование вкуса и букета вин. В тоже время, множество авторов занимаются исследованиями и разработкой новых винодельческих технологий, особенно актуальны исследования в области плодово-ягодного виноделия, что позволяет говорить об актуальности разработки новой винодельческой продукции – глинтвейнов на основе импортозамещения.

Выполнялось описание и обоснование выбора пряно-ароматического компонента для новой винодельческой продукции, а также научно-практические

аспекты процесса экстракции ароматических веществ. Для полного удовлетворения спроса населения на различные виды натуральных напитков необходимо усовершенствовать традиционную технологическую схему получения экстрактов, которая предусматривает длительную технологическую обработку растительного сырья, способствующую потере природных биологически активных веществ. В связи с этим весьма актуально усовершенствование процесса приготовления экстрактов.

Были выбраны пряности для использования в составе настоя для введения его в рецептурные композиции глентвейнов, придавая им оригинальный пряный слегка жгучий вкус и насыщенный букет. В тоже время преобладающими пряностями было решено оставить традиционные для глентвейнов корицу и гвоздику, обеспечивая характерный тон напиткам.

На следующем, экспериментальном этапе научной работы, было изучено основное сырье для виноделия в Республике Беларусь. Исходя из результатов изучения основных характеристик и особенностей различных видов плодово-ягодного сырья, принято решение использовать в качестве импортозамещающего компонента в разрабатываемых технологиях винодельческой продукции соки ягод вишни, клубники, черной смородины и черноплодной рябины

В экспериментальной части работы, во-первых, была проведена оптимизация технологического процесса получения импортозамещающего компонента глентвейнов – плодово-ягодных виноматериалов, что позволило установить оптимальные режимы брожения сула, подобрать оптимальные дрожжи для сбраживания и установить способы и режимы для стабилизации виноматериалов. Во-вторых, была выполнена оптимизация технологического процесса получения ароматического компонента глентвейнов – настоя пряно-ароматических растений, которая позволила составить композицию растений в оптимальном соотношении для пряно-ароматического настоя с богатым ароматическим комплексом, придающим глентвейнам оригинальный, сложный и гармоничный букет. И, в-третьих, осуществлена разработка рецептур с оптимизацией технологических режимов получения новой винодельческой продукции и ее качества. Разработанные глентвейны позиционируются как импортозамещающая винодельческая продукция с хорошими качественными характеристиками и привлекательными потребительскими свойствами.

Разработанные рецептуры глентвейнов расширяют ассортимент винодельческой продукции и легли в основу разработанной технической нормативно-правовой документации. Новая технология и разработанные глентвейны прошли апробацию в условиях производства, по результатам которой получили подтверждение соответствия физико-химических показателей требованиям СТБ 1695–2006 «Вина плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии и виноматериалы плодовые крепленые марочные, улучшенного качества и специальной технологии обработанные. Общие технические условия» и высокую оценку дегустационной комиссии.

## **Литература**

1 Президент Республики Беларусь: послание белорусскому народу Национальному собранию 21 апреля 2017 года [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://president.gov.by> – Дата доступа 10.12.2017г

2 Белта: круглый стол «Шотландский букет под белорусской пробкой. Как реальное импортозамещение позволяет сохранять валюту стране и экономить отечественным покупателям» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.belta.by/roundtable>. – Дата доступа 13.12.2017г.