

ВИНО «СМОРОДИНКА»**Яромич Л.П., Цед Е.А., Фокин А.А.****УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Перспективы развития плодово-ягодного виноделия в нашей стране очень велики. Белоруссия располагает большими площадями культурных садов и ягодников, огромными массивами дикорастущих плодово-ягодных культур.

Плодово-ягодные вина являются не только приятными, вкусными, но и питательными напитками.

С соками в вина вносятся органические кислоты, органически связанный фосфор, минеральные соли (калия, кальция, натрия, магния, железа), углеводы, азотистые соединения, витамины, ферменты и прочие вещества, имеющие диетическое значение и играющие весьма важную роль в организме человека.

Плодово-ягодные вина, как и виноградные, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям, они оказывают антисептическое и бактерицидное действие, которое объясняется не только содержанием многочисленных органических кислот и этилового спирта, но и наличием соединений, обладающих антибиотическими свойствами.

Перед нами стояла задача разработать технологию и рецептуру нового вида вина, обладающего максимальным сохранением вкусовой и питательной ценности исходного сырья.

Выбор черной смородины в качестве составляющей вина обусловлен тем, что в нашей стране имеется много ценных сортов смородины, отличающихся хорошей урожайностью и высокими вкусовыми качествами ягод.

Смородина высоко ценится как плодовое растение. В плодах черной смородины содержится до 11% сахаров, 1,8-4,4% органических кислот, 0,6-1,5% пектиновых веществ, до 3% клетчатки. Ягоды являются ценным поливитаминным сырьем, содержащим ряд биологически активных соединений (витамины С, К, Е, В₁, В₂, В₆, никотиновую, пантотеновую и фолиевую кислоты, β-каротин, биотин и др.).

Смородина имеет большое лечебное значение. Она рекомендуется ослабленным людям, при заболевании желудочно-кишечного тракта, анемии, нарушении ритма сердечно-сосудистой деятельности и кардионеврозах.

В результате исследований разработано вино крепленое сладкое под условным названием «Смородинка», содержащее сок черной смородины, чистую культуру винных дрожжей, сахар и водно-спиртовую жидкость.

Рецептура включает следующие соединения ингредиентов, в кг/1000дал: черная смородина (мезга) – 5837,25; сахар – 1739,18; разводка чистой культуры дрожжей – 39,41; водно-спиртовая жидкость – остальное.

Сбраживание вели на мезге при температуре 20-22^oC.

УДК 663.25

ВИНО «НЕПТУН»

Яромич Л.П., Цед Е.А., Гончарова Т.М., Фокин А.А.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

В силу географических, почвенно-климатических и исторических факторов для народов нашей страны выработка и потребление вин, полученных из плодов и ягод, традиционны.

Подбор и максимальное использование местного высоковитаминного сырья и создание таких технологических приемов его переработки, которые обеспечат максимальное сохранение витаминов в конечном продукте, помогут поднять пищевую ценность плодово-ягодных вин.

Наши исследования были направлены на расширение ассортимента плодово-ягодных вин, повышение их биологической ценности и органолептических показателей.

В качестве объекта исследования выбрана черная смородина потому, что она относится к числу наиболее ценных ягодных кустарников. Черная смородина содержит 5-8% сахара при кислотности соков 18-35 г/дм³ и, обладая неповторимым и стойким ароматом, является прекрасным сырьем для приготовления высококачественных вин.

Смородина черная имеет также большое лекарственное значение. Плоды рекомендуются при атеросклерозе, гипертонической болезни и других патологических состояниях, характеризующихся повышенной ломкостью стенок капилляров.

В качестве натурального ароматизатора применили Melissa лимонную, надземные органы которой обладают сильным и приятным лимонным запахом. Кроме того, Melissa обладает седативным действием и лечит расстройства нервного характера, снимает спазмы кишечника и вообще пищеварительного тракта, спазмы желудка, нервные возбуждения, тревогу, беспокойство.