

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 20-22⁰С.

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, наземные 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.

Мелисса в купаж вводили в виде настоя, который готовили следующим образом: листья мелиссы заливали водно-спиртовой смесью крепостью 50% об. из расчета 1 л на 100 г сырья. Через 10 суток настой сливали, листья заливали новой водно-спиртовой смесью крепостью 16-18% об. из расчета 0,6 л на 100 г исходного сырья. Второе настаивание продолжали 5 суток. Настои первого и второго слива смешивали.

В результате исследований была разработана рецептура нового вида вина под условным названием «Нептун», рецептура которого включает следующие соотношения компонентов на 1000 дал готового вина: сок черной смородины – 445,93 дал; сахар – 1742,12 кг; разводка чистой культуры дрожжей – 32,57 дал; настой мелиссы – 10 дал; остальное – водно-спиртовая жидкость.

Вино имеет приятный вкус, аромат и обладает повышенным содержанием биологически активных веществ.

УДК 663.443.4:663.442

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ПИВНОГО СУСЛА С ПОВЫШЕННЫМ КОЛИЧЕСТВОМ НЕСОЛОЖЕНОГО ОВСА

Тананайко Т.М., Шумякова Т.В.

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

Задача настоящего исследования – изучение возможности получения пивного сусла с повышенным количеством (до 50%) несоложеного голозерного овса с использованием при затирании отечественного ферментного препарата Амилоцитазы Гх.

Выбор голозерного овса в качестве несоложеного сырья обусловлен тем, что в виду отсутствия цветочных пленок он не содержит нежелательных для пивоварения горьких и красящих веществ. Кроме того, овес отличается высоким содержанием аминокислот, минеральных веществ, витаминов, а по содержанию микро- и макроэлементов он занимает первое место среди злаковых культур.

Материалами исследования служили ячменный солод, соответствующий ГОСТ 292994-92, приготовленный на ОАО «Холдинг «Могилевоблищепром», голозерный овес, а также ферментный препарат Амилоцитаза Гх, имеющий общую декстринирующую активность (АС), равную 198,0 ед/г, осаживающую активность (ОС), равную 4160 ед/г, полученный на Минском заводе Белмедпрепаратов.