

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЕДОВЫХ ФРУКТОВЫХ ВИН

Левченко В.А., Ивчина Ю.В.

Научный руководитель – Волкова С.В., к.т.н., доцент

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Производство медовых вин — сравнительно молодая отрасль во фруктово-ягодном виноделии. Технология производства медовых вин обеспечивает сохранность ценных качеств природных компонентов сырья и его органолептических достоинств. Обязательными компонентами медового суслу являются цветочная пыльца, шишки хмеля, пряности, коренья, ягоды [1].

Для получения медового вина использовали сок ягоды черной смородины прямого отжима и диффузионный сок. Диффузионный сок готовили следующим образом: выжимки ягод заливали подготовленной водой в соотношении 1:1, нагревали до температуры 40 °С, перемешивали, охлаждали до комнатной температуры и фильтровали. Затем сок прямого отжима и диффузионный смешивали и определяли физико-химические показатели в соответствии с методами исследований, общепринятыми в виноделии. Результаты представлены в таблицах 1-2.

Таблица 1 – Физико – химические показатели сока ягод черной смородины

Наименование показателя	Значение
Сухие вещества, %	7,50
Редуцирующие сахара, г/100 см ³	2,50
Титруемая кислотность, г/дм ³ , в пересчете на лимонную кислоту	22,4

Таблица 2 – Физико – химические показатели меда натурального

Наименование показателя	Значение
Сухие вещества, %	79,80
Редуцирующие сахара, г/100 см ³	64,15

Таким образом, выбранное сырье по основным показателям качества подходит для производства фруктовых вин на меду.

Список использованных источников

1 Медовое вино [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/1030811/>. — Дата доступа: 02.02.2024.