

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ МИНЕРАЛЬНОГО СОСТАВА ВОДЫ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ВОДОК

**Сентерова Е.В.**

**Научные руководители – Цед Е.А., д.т.н., профессор, Волкова С.В., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Водка – спиртной напиток крепостью 38,0–56 %, представляющий собой бесцветную водно-спиртовую жидкость с характерным вкусом и ароматом, полученный путем специальной обработки водно-спиртового раствора [1].

В настоящее время все большее значение приобретает стремление потребителей получать высококачественную продукцию. Основное условие обеспечения требуемого качества конечной продукции – тщательный выбор высококачественного исходного сырья. Важную роль в получении хорошего вкуса и высокого качества водки играет используемая при ее изготовлении технологическая вода [2]. Влияние воды на качественные показатели водки обусловлено содержанием в ней микроэлементов. В спирте содержание микроэлементов незначительно и практически не влияет на микроэлементный состав водки. Поэтому микроэлементный состав водок, в основном, определяется составом технологической воды и особенностями ее водоподготовки. В связи с этим к воде, применяемой в производстве водок, применяются дополнительные требования. Иногда для приготовления водки используют деминерализованную воду, что ухудшает качество водки, потому что такая вода безвкусна. Большинство производителей для достижения желаемого вкуса добавляют в воду различные соли после ее полного обессоливания [3].

Большое влияние на качество и органолептические показатели водок оказывают растворенные в воде минеральные вещества: ионы кальция определяют полноту вкуса, гидрокарбонаты кальция смягчают вкус водки и уменьшают ее жгучесть. Ионы магния в небольших количествах также подчеркивают полноту вкуса, а их избыток придает водкам горьковато–вяжущий вкус. Кремний положительно влияет на вкусовые показатели водок, но при избытке он образует осадки силикатов и т. д. Поэтому для получения высокосортных водок следует контролировать массовую концентрацию катионов и анионов в технологической воде.

Научная новизна данной работы заключается в установлении закономерностей формирования органолептического профиля готовых водок в зависимости от содержания отдельных микроэлементов (натрия, калия) в технологической воде, и используемой для получения готового продукта.

### **Список использованных источников**

1. Водки. Общие технические условия: СТБ 978–2003. – Введ. 12.06.2003. – Минск: Госстандарт, 2003. – 15 с.
2. Севостьянова Е. М., Влияние технологической воды на органолептические характеристики крепких напитков / В. П. Осипова, Е. В. Хорошева, Г. А. Ремнева // Пиво и напитки, 2017. – №3. – С. 40–43
3. Влияние катионного состава воды на качество водки: материалы VIII Всероссийской научно–практической конференции, Махачкала, 23–24 окт. 2018 г. / Дагестанский государственный технический университет, 2018 – 276 с.