УДК 663.8

СОЗДАНИЕ ОРИГИНАЛЬНОЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

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

Целью исследований является разработка оригинальных рецептур глинтвейнов на основе фруктово-ягодных и виноградных виноматериалов, полученных с использованием плодов и ягод, произрастающих на территории Республики Беларусь.

Одна из важнейших задач общества в настоящее время – удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах питания и напитках. Одним из перспективных направлений при решении этих задач является расширение ассортимента алкогольной продукции за счет разработки новых оригинальных рецептур традиционных напитков.

К таким напиткам относится группа глинтвейнов. Это алкогольные напитки, которые рекомендуется употреблять исключительно в горячем виде, за счет чего они являются «сезонными», обладают согревающим действием в холодное время года. Традиционно в основе глинтвейнов – виноградные сухие или полусухие вина, а также ряд пряно-ароматических растений (корица, гвоздика и т.д.).

Для обоснования целесообразности разработки новых рецептур глинтвейнов, на предварительном этапе работы проводилось маркетинговое исследование, которое позволило определить отношение потенциальных потребителей к традиционным алкогольным напиткам группы «Глинтвейны» и установить готовность потребителей к расширению рецептурной линейки этих алкогольных напитков. Кроме того, проводимое маркетинговое исследование позволило установить предпочтения потребителей при выборе сырья для новых рецептур глинтвейнов.

Маркетинговое исследование проводилось в виде анкетирования потенциальных потребителей. Выборка респондентов включала в себя 300 жителей Могилевской области различных социально-возрастных групп. Обработка полученных данных позволила установить, что более 80 % опрошенных знакома группа алкогольной продукции «Глинтвейны», около 70 % опрошенных положительно относятся к таким напиткам, предпочитая их в холодное время года и употребляя в заведениях общественного питания, а также изготавливая в домашних условиях, используя виноградные вина и пряности.

Относительно предпочтений потенциальных потребителей при выборе сырья для новых рецептур глинтвейнов установлено, что целесообразно использование в рецептурах новых глинтвейнов такого сырья, как черная и красная смородина, клюква, клубника, груша и виноград, районированный на территории Республики Беларусь.

В качестве пряно-ароматических компонентов в рецептурах новых глинтвейнов предполагается использование не только корицы и гвоздики, но и липового цвета, мелиссы, мяты перечной, тимьяна.

В настоящее время продолжается работа по изучению химического состава сырья и полуфабрикатов, разработке технологических режимов получения виноматериалов для глинтвейнов, составлению рецептурных композиций глинтвейнов и систематизации экспериментальных и теоретических данных.