

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

---

**90-та  
Міжнародна наукова  
конференція молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем  
харчування людства у ХХІ  
столітті"**

**11–12 квітня 2024 р.**

**Частина 1**

---

**Київ НУХТ 2024**

## 9. Використання вишні в технології плодово-ягідних вин

Микола Поліщук, Ірина Бабич

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Вишні є одними з найбільш розповсюджених рослин серед кісточкових культур. Вони вважаються відмінною сировиною для виробництва як міцних, так і десертних напоїв, а також для створення сортових та купажних видів вин. Найбільше поширення у виноробстві отримали сорти Володимирська, Любська, Український гріот, Польовка та інші. Плоди вишні містять вітамін С, вітаміни групи В, бета-каротин, вітамін Р, залізо, калій, а також клітковину та пектин.

**Методи досліджень.** Хімічний метод: визначення масової концентрації цукрів, титрованих кислот, летких кислот, залишкового екстракту, об'ємної частки етилового спирту. Порівняльний метод: порівняння характеристик вишневих виноматеріалів виготовлених із вишень з кісточками і без них.

**Результати і обговорення.** В Україні нині втрачається або використовується нерационально до 30-50 % врожаю культурних плодів, ягід, а також більше 1,0 млн тон дикорослих та малопоширених плодів і ягід. Актуальність цього наукового дослідження визначається принципами галузевої програми розвитку садівництва, перспективою подальшого розвитку та пришвидшення відновлення галузі плодово-ягідних вин.

Вишневе вино має потужну протизапальну дію, попереджає і лікує кардіологічні та онкологічні хвороби. Виробництво вишневого вина – одне з вузьких напрямлень плодово-ягідного виноробства. Вишневе вино має корисні властивості сировини з якої виробляється та набуває приємного смаку та аромату. У порівнянні з класичним виноробством, яке територіально прив'язане до сировинних зон Криму, Закарпаття та півдня України, підприємства для виробництва виноматеріалів та, безпосередньо, вишневого вина можуть бути розташовані в будь якому регіоні України. [1].

Обґрунтовано вибір сорту вишень Гріот Мелітопольський з масовою концентрацією цукрів 110...140 г/дм<sup>3</sup>. Плоди звільняють від кісточок для покращення органолептичних показників виноматеріалу та запобігання мигдалевому тону і синильної кислоти з кісточок.

Зброджування вишневого сусла проводили на чистих культурах дріжджів *Saccharomycetes* *vinii*, які пристосовані для життєдіяльності в середовищах зі значною кислотністю і спиртуозністю. Для переробки вишневого сусла використовують расу дріжджів Вишнева 33 та Вишнева 18. При бродінні плодово-ягідної сировини, на відміну від виноградної, має місце ряд особливостей. Через недостатнє накопичення багатьма плодами і ягодами цукрів, технологи, в залежності від типу вина, що випускається, вводять масу, яка бродить, або цукор-пісок (сироп), або спирт.

**Висновок.** Проаналізувавши стан плодово-ягідного виробництва в Україні, було охарактеризовано ключові етапи одержання сухого вишневого виноматеріалу. Проведене дослідження дозволило охарактеризувати вплив технологічного прийому видалення кісточок з вишні перед бродінням на ароматичний профіль вин. Видалення кісточок з вишні є більш затратним способом виробництва, проте вина виготовленні з використанням такого технологічного прийому мають особливі характеристики. Результати досліджень показали, що вишневі виноматеріали, які отримали з вишень без кісточок будуть мати кращі органолептичні і фізико-хімічні властивості.

**Література** В чому користь вишні. <https://www.apteka.ua/article> (дата звернення 12.03.24)