

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**73-а НАУКОВА КОНФЕРЕНЦІЯ МОЛОДИХ УЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І
СТУДЕНТІВ**

23—24 квітня 2007 р.

Частина II

Київ НУХТ 2007

ВПЛИВ ЛЕТКИХ ФЕНОЛЬНИХ РЕЧОВИН НА ЯКІСТЬ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН

О.М. Журова, М.В. Білько

Аромат вина є невід'ємною складовою його якості. За даними вітчизняних і закордонних вчених аромат вин обумовлений значною кількістю ароматоутворюючих сполук, зокрема терпеновими спиртами, вищими спиртами, складними ефірами, альдегідами. В ароматі червоних столових вин приймають участь леткі фенольні речовини. Основними представниками цієї групи є: фенол, крезол, ксиленол, гваякол, тимол.

Для достатньо швидкого визначення вмісту летких фенольних речовин розроблено новий метод, що ґрунтується на основі колориметричного методу визначення загального вмісту фенольних речовин за допомогою реактиву Фоліна-Чокольтеу.