

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

*"Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у
XXI столітті"*

21—22 квітня 2008 р.

Київ НУХТ 2008

ШОВКОВИЦЯ, ЯК ПОКРАЩУВАЧ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ

О.М. Литовченко, Б.Ю. Литовченко
Інститут садівництва
УААН І.М. Бабич

Одним з найважливіших питань індустрії напоїв є постійне покращення якості сировини за рахунок додавання природних, екологічно чистих з високим вмістом біологічно активних речовин компонентів. Для створення нових продуктів підвищеної біологічної цінності застосовані плоди шовковиці, багаті на БАР, які історично використовувались населенням в настоянках, вареннях, наливках. Вперше відпрацьовані режими і прийоми використання у виробничих умовах, розроблена загальна технологічна схема переробки і створення нових продуктів. Кращі режими переробки цієї культури з настоюванням і термообробкою м'язги на протязі 12 і 24 годин. Найкращі органолептичні показники отримали спиртовані соки та високоекстрактивні десертні виноматеріали.