

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**82 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food	7
2. Foodstuff expertise	46
3. Commodity research	79
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	124
4.1 Technology of bread and pasta.....	125
4.2. Technology of pastry and food concentrates	150
5. Grain processing technology	176
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	195
7. Technology of fermentation and wine	218
8. Technology of preservation	254
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	286
9.1. Technology of meat	287
9.2. Technology of meat and dairy.....	315
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	338
10. Biochemistry and ecology of food productions	369
11. Biotechnology of microbial synthesis	392

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	7
2. Експертизи харчових продуктів	46
3. Товарознавство	79
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	150
5. Технологія переробки зерна	176
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	195
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	218
8. Технологія консервування	254
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	286
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	287
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	315
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	338
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	369
11. Біотехнологія мікробного синтезу	392

27. Стабілізація рожевих сухих виноматеріалів для ігристих вин із застосуванням інноваційних допоміжних матеріалів

Анна Дзюба, Марина Білько

Національний університет харчових технологій

Вступ. Підготовка виноматеріалів до шампанізації об'єднує в собі цілий цикл технологічних операцій, направлених на стабілізацію ігристих вин та досягнення високих органолептичних та фізико-хімічних показників. Для виробництва рожевих ігристих вин обробка набуває особливої актуальності, що пов'язано зі стабільністю кольору та гальмуванням окисно-відновних процесів при їх виробництві.

Для попередження помутнінь найчастіше використовують схему обклеювання, яка передбачає застосування желатину або риб'ячого клею, таніну і бентоніту. В останні роки на ринку Європи з'явилися комплексні препарати для освітлення, які направлені на мінімізацію змін кольорових характеристик.

Обробка холодом – обов'язкова технологічна операція для стабілізації виноматеріалів проти кристалічних помутнінь. Разом з тим, вона зменшує вміст антоціанів у виноматеріалах і призводить до часткової втрати кольору, зменшує масову концентрацію титрованих кислот, що негативно впливає на органолептичні показники рожевих ігристих вин.

Метою роботи є дослідження впливу матеріалів для стабілізації нового покоління та обробки холодом на органолептичні і фізико-хімічні показники якості рожевих сухих виноматеріалів для ігристих рожевих вин.

Матеріали і методи. Матеріалами досліджень були рожеві сухі виноматеріали із винограду сортів Піно Нуар і Піно Грі; препарати стабілізуючої дії: желатин, риб'ячий клей, бентоніт та інші закордонних та вітчизняних виробників. Обробку холодом проводили шляхом витримки виноматеріалів при температурі $-3...-4^{\circ}\text{C}$ протягом 10 діб.

У виноматеріалах досліджували органолептичні, основні фізико-хімічні показники якості, масову концентрацію фенольних і барвних речовин, показники окисно-відновного стану ($E_{\text{H}_2\text{O}}$, ΔE_{H}) і оптичні характеристики. Основні фізико-хімічні показники визначали використовуючи методики загальноприйняті у виноробстві. [1]

Результати. Встановлено різницю у фізико-хімічних показниках рожевих виноматеріалів, оброблених препаратами нового покоління. Обґрунтовано вибір препаратів, направлених на мінімальні зміни кольорових характеристик виноматеріалів разом зі стабільністю проти помутнінь колоїдного характеру і зміною їх окисно-відновного стану.

Встановлено, що всі препарати призводять до зниження рівня речовин фенольного комплексу, оптичних показників. Показано, що застосування бентоніту знижує антоціани у більшій мірі ніж бентоніт сумісно з желатином або при використанні препарату комплексної дії. Встановлено вплив обробки холодом на вміст фенольних, барвних речовин і титрованих кислот у сортових рожевих виноматеріалах.

Висновки. Застосування матеріалів стабілізуючої дії і обробка холодом впливає на зміну фізико-хімічних показників якості рожевих виноматеріалів для ігристих вин. Вибір препаратів дозволить варіювати кольором виноматеріалів і впливати та їх окисно-відновний стан.

Література

1. Методы теххимического контроля в виноделии/ [под ред. В.Г.Гержиковой]. – Симферополь: Таврида, 2002. – 260 с