

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	6
2. Експертизи харчових продуктів	35
3. Товарознавство	76
4. Технологія хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловості	110
4.1 Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості.....	110
4.2.Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості.	125
5. Технологія переробки зерна	155
6. Технології та устаткування цукрової промисловості	177
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	201
8. Технологія консервування	240
9. Технології м'ясної, молочної та олієжирової промисловості	267
9.1.Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	267
9.2.Технологія молока і молочних продуктів	293
9.3.Технологія олієжирових продуктів.....	339
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	362
11. Біотехнологія мікробного синтезу	412

9. Дослідження впливу ферментних препаратів на якість рожевих столових виноматеріалів

Ліна Бабенко, Марина Білько

Національний університет харчових технологій

Вступ. Ферментативний катализ у виноробстві на сьогоднішній день є одним із найбільш перспективних та економічно вигідних технологічних прийомів, направлений на збільшення виходу суслу, покращення стабільності вина і отримання вин з яскравим кольором та ароматом, що є актуальним при виробництві рожевих столових вин [1].

Метою даної роботи є дослідження впливу пектолтичних ферментних препаратів (ФП) з побічною β-глюкозидазною активністю на якість рожевих столових виноматеріалів.

Матеріали і методи. Об'єктами досліджень був виноград сортів Мерло, Каберне-Совінйон та рожеві столові виноматеріали виготовлені з них з використанням ФП Тренолін опти, Тренолін Руж, Тренолін Фріо, Тренолін Букет (DÖHLER, Німеччина), Cuvee Blanc (LALZZYME, Франція).

Основні фізико-хімічні показники визначали за допомогою приладу – аналізатору вина WineScan FT 120 FOSS Electric та використовуючи методики загальноприйняті у виноробстві [2].

Результати досліджень показали, що застосування ФП прискорює швидкість зброджування цукрів на 1-3 доби.

При оцінюванні рожевих виноматеріалів встановлено, що використання ФП не впливає на основні фізико-хімічні показники якості рожевих столових виноматеріалів, але приводять до змін в їх органолептичних характеристиках, зокрема в кольорі та в ароматі.

Масові концентрації барвних речовин, які обумовлюють колір рожевих столових вин, мали більші значення у дослідних зразках, а фенольних речовин – коливались у більший або менший бік, порівнюючи з контролем залежно від застосування ферментного препарату.

Аналіз ароматичного комплексу рожевих виноматеріалів дозволив встановити збільшення у зразках з ФП вмісту терпенових спиртів та складних ефірів – основних речовин, які формують аромат виноматеріалів.

Встановлені відмінності у зразках при аналізуванні оптичних характеристик рожевих виноматеріалів та показників їх окисно-відногового стану. У зразках з ФП значення інтенсивності кольору були вищі на 5 -15 % за рахунок збільшення вмісту антоціанів, а відтінок кольору мав менші значення за рахунок переваги червоних відтінків над жовтими. Встановлено, що використання ФП по-різному змінюють ОВ-стан рожевих виноматеріалів.

Висновки. Проведені дослідження показали, що використання ферментних препаратів пектолтичної дії з побічною глюकोзидазною активністю при виробництві рожевих столових виноматеріалів дозволяє покращити їх органолептичні показники.

Література.

1. Звіт про науково-дослідну роботу «Розробити методологію ендогенного і екзогенного каталізу при формуванні, дозріванні і стабілізації вин різного типу». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.uk.xlibx.com/4himiya/141777-1-zvit-pro-naukovo-doslidnu-robotu-rozrobiti-metodologiyu-endogenного-ekzogenного-katalizu-pri-formuvanni-dozriv.php>

2. Методы теххимического контроля в виноделии; под ред. В.Г. Гержиковой. – Симферополь: Таврида, 2009. – 304 с.