

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

ПЕРСПЕКТИВНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРЕПАРАТІВ РОСЛИННОГО БІЛКУ У ВИНОРОБСТВІ

А.В. Весютова, О.О.
Чурсіна, В.А. Загоруйко
Національний інститут
винограду й вина
"Магарач" І.М. Бабич)

У зв'язку зі зростанням вимог до високоякісних вин і розширення їх експорту, основним завданням виноробства є підвищення строків стабільності готового продукту. Для обробки виноматеріалів у теперішній час широко використовуються допоміжні білкові матеріали тваринного походження (яєчний альбумін, свинячий і бичачий желатини, молочний казеїн). Тим часом в усьому світі сильно зріс попит на натуральні вина, при обробці яких використовуються натуральні природні матеріали, що мають сполуку тієї ж природи, що і оброблювана сировина.

У зв'язку із цим у вітчизняному виноробстві необхідно використовувати продукт, який здатний повною мірою замінити желатини, оскільки не існує іншого способу, що дозволяє одержувати такі ж високі, з погляду органолептичних властивостей вина результати, як при використанні білкових оклеюючих речовин.

На рослинний білок, який широко застосовується в галузях харчової промисловості (м'ясо-молочній, хлібобулочній, кондитерській), припадає близько 80 % виробленого у світі білку, на тваринний — близько 20 %. Найбільш перспективними джерелами харчового рослинного білку є насіння культур, таких як пшениця, кукурудза, соняшник, соя, рапс, горох. Як джерела білку можна використовувати також побічні продукти і відходи переробки олійних культур. Так, вміст білку у відходах соняшника (макусі) становить до 40%.

Білковий комплекс рослин представлений різноманітними білками або групами білків, які відрізняються сполукою амінокислот, структурою, фізико-хімічними зв'язками з іншими речовинами. Застосування рослинних білкових препаратів для обробки виноматеріалів дозволить поряд із забезпеченням стабільності і високої якості дати гарантії безпеки на виноробну продукцію і розширити область її збуту.