

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

ЗМІНА КОМПОНЕНТІВ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ГРУШЕВИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ

О.М. Литовченко, О.В. Локванець

Інститут садівництва УААН

Н.Я. Гречко

Одним з найголовніших процесів при виготовленні вина є бродіння сусла, що характеризується багатоманітністю біохімічних перетворень, внаслідок яких утворюються речовини, котрі визначають органолептичні властивості продукту. Оскільки даних про динаміку змін цих речовин при виробництві плодкових вин, зокрема на основі груш мало, ми проводили дослідження саме в цьому напрямку.

В результаті дослідження динаміки змін компонентів біохімічного складу при виготовленні грушевих виноматеріалів під час бродіння встановлено: вміст фенольних речовин протягом періоду бродіння знижується на 33,5—49,5, а барвних на 25,0—38,5 %; кількість хлорогенової кислоти зменшилась на 45,3—45,8; а кавової, навпаки, збільшилась на 49,1—29,9 %; кверцетину при його вмісті до бродіння 3,8—5,8 мг/дм³ в отриманих виноматеріалах не виявлено; аналіз амінокислот в досліджуваних виноматеріалах показав, що дріжджі у процесі бродіння засвоюють ці кислоти майже повністю: найбільше — тирозин, а найменше — аспарагінову кислоту; сума пектинових речовин протягом періоду досліджень зменшувалась на, %: 73,2—83,1 %, вільних терпенових спиртів — на 50,8—55,6, зв'язаних — на 35,2—56,6, а складних ефірів, альдегідів і вищих спиртів на кінець бродіння, навпаки, збільшувалась у 15,4—21,5, 1,3—2,6 і 22,3—27,5 раз.