

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

23—24 квітня 2007 р.

Частина II

Київ НУХТ 2007

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЛОДОВО-ЯГІДНІ ВИН ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

О.В. Локванець
Інститут садівництва
УААН Н.Я Гречко
О.М. Литовченко *Національний*
університет харчових
технологій

Останніми роками за кордоном відмічається різке збільшення популярності плодово-ягідних вин завдяки високому вмісту біологічно активних речовин і лікувальних властивостях. У ряді країн, таких як Франція, США, Нова Зеландія існує законодавство, що визначає виробництво плодово-ягідних вин такого типу. Особливим попитом користуються вина з підвищеним вмістом БАР, одержані з використанням місцевих рослинних ресурсів, в т. ч. мало поширених культур, екзотичних плодів і ягід. Нами в Інституті садівництва УААН і Уманському державному аграрному університеті вперше проведена робота по створенню вітчизняних плодово-ягідних вин з підвищеним вмістом БАР з використанням хеномелису, калини, обліпихи, журавлини та з інших культур.

Проведені дослідження з біологічної цінності цих культур і продуктів з них. Розроблені загальні технологічні схеми з використанням таких плодів в експериментальних і виробничих умовах. На міжнародних конкурсах розроблені вина отримали найвищі нагороди.