

АРОМАТИЗОВАНІ ВИНА З ЛІКУВАЛЬНИМИ ТА ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Чумак О.П., Узлова А.М., Довбуш І.В.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Виноробна галузь України в теперішній час є однією з найбільш розвинутих завдяки впровадженню новітніх прогресивних технологій та удосконаленню існуючих, спрямованих на інтенсифікацію всіх стадій технологічного процесу та покращення якості різних типів вин. Багатьма вченими підтверджений феномен біологічної активності виноградних вин, зокрема вермутів, який підвищує резистентність живого організму до цілого ряду шкідливих факторів довкілля завдяки використанню у технології екстрактів цілющих трав.

Метою наукових досліджень є удосконаленні технології вермутів, збагачених біологічно активними компонентами.

Для досягнення вказаної мети необхідно було вирішити наступні завдання: - дослідити якісний склад і кількісний вміст біологічно активних речовин пряно-ароматичної сировини для виробництва вермутів; - науково обґрунтувати вибір композицій пряно-ароматичної сировини для вермутів; - встановити раціональні параметри екстрагування біологічно активних речовин із пряно-ароматичної сировини при виготовленні екстрактів для вермутів; - удосконалити технологію підготовки виноматеріалів для виробництва вермутів.

В основу задачі лягло створення композиції пряно-ароматичної сировини для ароматизованого вина з лікувальними та профілактичними властивостями, споживання яких сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту. Тому вирішено створити композицію пряно-ароматичної сировини з м'яти, полину, чебрецю, меліси лимонної та материнки. Використовували водно-спиртовий розчин, в такому співвідношенні, г: м'ята – 1,5-1,7, полинь – 0,4-0,6, чебрець – 1,5-1,7, меліса лимонна – 1,5-1,7, материнка – 0,4-0,6.

Композицію готували шляхом подрібнення рослинної сировини та заливання її водно-спиртовим розчином в співвідношенні 1:10 на термін 3 – 5 діб. Одержали легкий аромат, злагоджений, свіжий. Колір коричневий з жовтуватим відтінком. Розчин не прозорий.

Результатом є отримання настою композиції пряно-ароматичної сировини для ароматизованого вина, розширення асортименту ароматизованих вин з лікувальними та профілактичними властивостями, споживання яких сприяє зміцненню імунної системи організму, стимулює діяльність шлунково-кишкового тракту.

Література:

1. Екстрагування пряно-ароматичної сировини для вермутів / І. Добоній, М. Білько, В. Шелоков, В. Домарецький // Харчова та переробна промисловість. – 2010. – Березень. – С. 16-17.