

ПРОМИСЛОВА БІОТЕХНОЛОГІЯ БРЕНДІ З МІКСУ ЯГІД

Корзунін Г.О., Варанкіна О.О.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Брендi, як напiй бродiння, вперше з'явився в XII столiтті. Спочатку перегонка вина була лише методом його збереження, однак з'ясувалося, що після зберiгання в дерев'яних бочках продукт ставав кращим, нiж вино, з якого вiн був отриманий. Після цього iндустрія виробництва брендi постійно розширюється. I на сьогоднiшній день брендi – це елітний дорогий напiй [1].

Брендi – міцний алкогольний напiй, загальне поняття для продуктів дистиляції виноградного вина, фруктовi або ягідної браги, з вмістом етилового спирту понад 37,5 % об [1].

Брендi, як готовий продукт, може стати затребуваним серед споживачів тільки в разі вдалого підбору різних коньячних спиртів в єдиний букет з яскраво вираженими ароматом і смаком. Складові букета компонуються абсолютно довільно і єдиних рецептур не існує. У класичних купажах можуть бути спирти, що виготовлені з виноматеріалів різних сортів винограду або спирти з одного сорту винограду, але різних років витримки.

Головним процесом у виробництві брендi є спиртове бродіння – це біохімічний процес розщеплення цукрів до спирту та вуглекислого газу, який проходить в результаті життєдіяльності мікроорганізмів. При виготовленні брендi застосовують дріжджові гриби різних видів, але найбільш поширені *Saccharomyces cerevisiae* [1].

Мета впровадження технології брендi з ягід малини, шовковиці та чорного годжі (*Lycium ruthenicum*) передбачає виробництво нового виду брендi зі своїм характерним смаком і ароматом. Ягідну сировину використовують у співвідношенні ягід малини до шовковиці до чорного годжі, яке становить 60:20:20. Технологія виробництва ягідного брендi включає наступні етапи: змішування попередньо оброблених ягід у вказаних масових співвідношеннях, подрібнення ягід, додавання фіксатору кольору в подрібнену масу, корегування вмісту цукру, ферментативну обробку, бродіння та перегонку з отриманням продукту з фіксованим кольором ягід.

Таким чином, брендi, який отримано із суміші ягід, за вказаним способом, має унікальний, м'який і повноцінний смак, насичений букет, відсутність каламуті та осадів, та стабільну якість. Вказані показники якості продукту будуть слугувати популяризації напою серед споживачів [2].

Література:

1. Скурихин И. М. Химия коньяка и бренди. Москва : ДеЛи Принт, 2005. 296 с.
2. Способ производства бренди из ягодного микса малины и шевковицы : пат. 111592958 Китай. СПК: C12G3/024. № 202010670780; заявл. 13.07.20; опубл. 28.08.20., Бюл. № 17.