УДК 665:664.3

І.Е. ТУРНАНБА, НТУ «ХПІ», Харків, Україна
О.П. ЧУМАК, канд. техн. наук, проф., НТУ «ХПІ», Харків, Україна

Переробка відходів виноробної промисловості

Метою науково-дослідної роботи є розширення сировинної бази та спрощення процесу отримання вищих жирних кислот та їх ефірів, що можуть бути використані в парфумерній, миловарній та інших галузях промисловості.

Мета може бути досягнена переробкою виноградних вичавок, що пройшли всі стадії технологічної схеми видалення цінних речовин.

Виноградні вичавки використовують для отримання спирту, виннокислої сировини, олії, кормового борошна, добрив, енотаніну, харчових барвників. Останнім часом вичавки, як і гребені, знайшли застосування для приготування винно-спиртових і водно-спиртових екстрактів. Перші використовують при виготовленні спеціальних типів вин (портвейнів, мадер), другі – при виробництві безалкогольної продукції, міцних напоїв.

Виноградні вичавки за своєю масою складають найбільшу частину вторинної сировини виноробства – 7–17 %. Кількість (солодких) вичавок, одержаних при переробці винограду за білим способом, займає приблизно 80 %, що збродили – біля 20 %. До складу вичавок входять шкірка, насіння, залишки сусла або вина з осадами, що виділилися з нього, обривки гребенів. Співвідношення складових частин вичавок, їх хімічний склад визначаються сортом винограду, місцем його зростання, агротехнікою обробітку, способом переробки винограду.

У вичавках вміст сусла складає близько 50 % їх маси при використанні гвинтових пресів, до 40 % – гідравлічних і близько 25–30 % – шнекових. Кількість вина у вичавках, що збродили, дещо менша. Цукристість вичавок коливається в межах 30–50 % цукристості винограду, спиртуозність вичавок, що збродили, складає 50–55 % спиртуозністі вина.

Виноградні вичавки найбільш доцільно переробляти в сезон виноробства. Контакт вичавок з повітрям приводить до втрати спирту і винокислих сполук внаслідок розвитку мікроорганізмів аеробів.

Вичавки плодово-ягідної сировини використовують в основному як корм для тварин і добрив. В науково-дослідній роботі пропонується використання виноградних вичавок для одержання ефірів поліненасичених жирних кислот класу Омега-3 і Омега-6.

Список літератури:

1. *Валуйко, Г.Г.* Виноделие «Магарача»:вчера и сегодня / *Г.Г. Валуйко, В.А. Загоруйко, А.Я. Яланецкий.* – Симферополь: Таврида, 2010. – С. 121–125, 251–254. – 256 с. – ISBN 978-966-584-003-9.