

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВИНОГРАДА, РАЙОНИРОВАННОГО В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ФРУКТОВЫХ ДИСТИЛЛЯТОВ

Яковлева О.В., Прокудина И.Н.
Научный руководитель – Волкова С.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Перспектива развития алкогольной отрасли в нашей стране очень велика. Беларусь располагает большими площадями культурных садов и ягодников, огромными массивами дикорастущих плодово-ягодных культур.

В нашей стране сейчас актуальной становится проблема совершенствования действующих технологий, улучшения качества ликероводочных изделий и повышения их конкурентоспособности, поскольку производство и оборот ликероводочной продукции является существенным источником формирования государственного бюджета.

Целью данной работы являлась исследование возможности использования винограда в производстве фруктовых дистиллятов.

Объектом наших исследований являлся красный виноград сорта Изабелла, белый виноград сорта Супага, выращенный на территории Республики Беларусь. Использование местного растительного сырья – винограда для производства дистиллятов позволит более эффективно использовать растительные ресурсы страны и расширить ассортимент плодово-ягодных алкогольных напитков.

Виноград – одно из наиболее важных по пищевой ценности растений мира. Именно этим качеством объясняется его большая распространенность. К примеру, винограда в мире производится в 1,5 раза больше, чем яблок.

Основным продуктом его переработки уже многие столетия остается вино. В мировом производстве винограда около 80% урожая используется как сырье в виноделии, 7% – для производства сушеного винограда и только немногим больше 12% употребляется в свежем виде.

Сорт Изабелла считается столово-техническим: это означает, что из винограда лучше сделать столовое вино или сок, чем употреблять его в свежем виде.

Ягоды Изабеллы среднего размера, овальной или круглой формы, и покрыты восковым налётом; их цвет чёрный, с сизоватым оттенком. Хотя кожица ягод грубая, мякоть очень нежная, и лучше всего её качество проявляется при изготовлении соков и вин.

Сорт Супага считается универсальным. Ягоды винограда сорта Супага крупные, округлые или слабоовальные, зеленовато-желтые. Мякоть практически не слизистая, сладкая с очень приятным ненавязчивым изабельным ароматом.

На данном этапе работы нами исследованы основные показатели химического состава красного и белого винограда: массовая доля сухих веществ, титруемая кислотность, активная кислотность (рН), содержание общих сахаров, содержание красящих веществ.

Полученные результаты подтверждают ценность химического состава красного и белого винограда и актуальность возможности использования винограда в производстве фруктовых дистиллятов.