

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВОГО ДИСТИЛЛЯТА ИЗ СБРОЖЕННОГО СОКА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

**Волкова С.В., Цед Е.А., Яковлева О.В., Филипова А.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В Республики Беларусь отсутствует современная технология изготовления дистиллированных напитков – фруктовых водок и бренди, невзирая на наличие обширной и разнообразной сырьевой базы. Это связано, прежде всего, с отсутствием высокоэффективных методов биоконверсии исходного сырья с целью получения национального продукта стабильного качества.

Продукция на основе фруктовых дистиллятов могла бы частично заменить водку на внутреннем рынке и стать перспективным экспортным направлением. Так же это позволило бы создать свой определённый национальный бренд. В силу того, что технология производства фруктовых дистиллятов представляет собой совокупность нескольких крупных технологических этапов, (изготовление виноматериалов, перегонка и выдержка дистиллятов, изготовление напитков на их основе), необходимо проведение научных исследований в этом направлении и соответствующие реконструкции на винодельческих предприятиях страны.

Целью данной работы являлась разработка технологии фруктового дистиллята из сброженного сока черной смородины, который в дальнейшем может быть использован для получения фруктовой водки.

Черносмородиновый сок сбраживали винными, универсальными и дрожжами расы ЦД. Полученные сброженные соки подвергали дистилляции на лабораторной перегонной установке. Перегонку сброженных соков вели с разделением получаемого дистиллята на головную, среднюю и хвостовую фракции. Как свидетельствуют полученные данные крепость средних фракций дистиллятов черной смородины с использованием винных, универсальных и дрожжей расы ЦД составила 21,8 % об., 22,5 % об., 19,8 % об., соответственно. Чтобы перейти к этапу купажирования такой крепости недостаточно, поэтому для повышения крепости средних фракций ее подвергали вторичной перегонке.

После двух перегонок получили средние фракции фруктовых дистиллятов с требуемой крепостью (не менее 50 % об.). Крепость средних фракций дистиллятов черной смородины с использованием винных, универсальных и дрожжей расы ЦД составила 57 % об., 56 % об., 54,5 % об., соответственно.

Таким образом, полученные дистилляты характеризуются необходимыми показателями качества для последующего их использования при приготовлении плодово-ягодных алкогольных напитков на основе полученных фруктовых дистиллятов.