

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВОГО ДИСТИЛЛЯТА НА ОСНОВЕ ГРУШИ**

**Яковлева О.В.**

**Научные руководители - Волкова С.В., к.т.н., доцент, Цед Е.А., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Ассортимент ликероводочных изделий Республики Беларусь достаточно широк: водки, водки особые, настойки, настойки горькие, ликеры крепкие, ликеры десертные и ликеры эмульсионные, джины, бальзамы, кремы, пунши и многое другое. Многие предприятия Беларуси, специализирующиеся на производстве крепких алкогольных напитков хотели бы выйти на рынок с продукцией, которой нет у конкурентов. Так, например, такой вид ликероводочных изделий как фруктовая водка, которая производится из фруктового дистиллята.

Целью данной работы являлась разработка технологии фруктового дистиллята на основе груши, который в дальнейшем может быть использован для получения фруктовой водки.

Объектом наших исследований являлись груши сорта Конференция, выращенные на территории Республики Беларусь. Использование местного растительного сырья – груши для производства дистиллятов позволит более эффективно использовать местные ресурсы и расширить ассортимент плодово-ягодных алкогольных напитков.

Фруктовый дистиллят отличается от других дистиллятов своими уникальными вкусовыми и ароматическими свойствами. Он располагает широкой гаммой нежных ароматов, которые завершают его уникальный вкус.

Для получения дистиллята груши измельчали и методом прямого отжима получали сок. Грушевый сок характеризовался достаточно высоким содержанием сухих веществ и сбраживаемых сахаров. Свежий сок использовали для последующего сбраживания, с целью получения спиртосодержащего субстрата, поскольку их дистилляты в последующем будут составлять основу фруктовых водок. Для этого полученный сок фильтровали и разливали в стерильные стеклянные колбы. Для сбраживания применяли сухие винные дрожжи белорусского производства. Перед внесением дрожжей в сок, их предварительно растворяли в 10 см<sup>3</sup> сока и подогревали до полного растворения (стадия реактивации дрожжей). Затем дрожжи вносили в колбы с соком. Перед постановкой сока на брожение в него вносили сахар в количестве, обеспечивающем содержание 18–20% сухих веществ. Брожение осуществляли в анаэробных условиях.

Сброженный грушевый сок подвергали дистилляции на лабораторной перегонной установке. Перегонку сброженного сока вели с разделением получаемого дистиллята на фракции: 5% головной фракции, 90% средней фракции и 5% хвостовой фракции от объема перегоняемого материала. Затем проводили вторичную перегонку средней фракции для ее укрепления до содержания в ней спирта не менее 50% об. Выход средней фракции дистиллята (в %) составил 28%.

Полученный дистиллят характеризовался необходимыми показателями качества для последующего его использования при приготовлении фруктовых водок.