

Результати досліджень свідчать, що шкірка винограду «Каберне Совіньон» є багатим джерелом білку (12,7), жиру (9,0) і флавоноїдів (5,2% на сухий залишок). Активна кислотність (рН) виноградних вичавків дорівнювала 3,7 - 3,9. Якісний хімічний склад компонентів вичавки, обумовлює можливість розробки технології отримання харчової добавки, збагаченої флавоноїдами.

Внесення харчової добавки у фарш ковбас рекомендується під час перемішування м'ясної сировини з інгредієнтами посолу для розм'якшення клітковини і повного розподіли антиоксидантної добавки за всім обсягом фаршу.

Перспективи подальших досліджень свідчать про дослідження можливості регулювання функціонально-технологічних властивостей, хімічного, амінокислотного складів та мікробіологічних показників м'ясопродуктів при використанні різних видів сировини.

Література:

1. Митасева Л.Ф. Использование экстрактов растений в качестве антиоксидантов / Л.Ф. Митасева, П.С. Дегтярев, А.Н. Селищева // Мясная индустрия. – 2012. — № 12. — С 28-29.

2. Толкунова Н.Н. Антиокислительные свойства композиций эфирных и жирных масел // Мясная индустрия. – 2012. — № 6. — С. 34-35.

3. Слаусгалвис В. Эффективный консервант продиктованный природой / В. Слаусгалвис, Р.Хусяинов // Пищевые ингредиенты, сырье и добавки. — 2010. — № 2. — С. 67 – 68.

УДК 664.8.036.6

ВИКОРИСТАННЯ ІНОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА «ВИНОРОБНОМУ ГОСПОДАРСТВІ КНЯЗЯ П.М.ТРУБЕЦЬКОГО»

Шинкарук М.В., асистент,

Воєвода Н.В., к.т.н., старший викладач,

Резніченко А.В., студент 2 курсу.

Херсонський державний аграрний університет

Все більше і більше марки українського вина заповнюють полиці магазинів. Воно й не дивно, адже Україна набирає стрімких обертів у виноробній справі, саме завдяки вигідному географічному розташуванню та

помірному клімату, які сприяють розвитку виноробства і вирощування найрізноманітніших сортів винограду.

Велика кількість підприємців скористалися природними багатствами нашої країни, для того щоб створити потужні підприємства для виготовлення вина. Одним із прикладів є підвали князя Трубецького. Завдяки інноваційним технологіям, які забезпечують первинну якість продукту, а також великим фінансовим інвестиціям, виноробне господарство князя Трубецького має одне із провідних місць на ринку України. Майже всі сорти відбірного марочного вина цінуються за кордоном [1].

Розглянемо деякі аспекти, які забезпечують провідне місце цього підприємства на українському ринку:

Виноград. Смак вина залежить в основному від винограду, який використовується у процесі виробництва. Смакові якості винограду формуються завдяки поєднанню багатьох чинників: теруар (грунтово-кліматичні характеристики місцевості, сортовий склад, спосіб та час збору винограду). У «Виноробному господарстві князя П.М.Трубецького» надзвичайну увагу приділяють збиранню винограду. Для кожного сорту підбирається оптимальний час збирання, збір урожаю здійснюється виключно руками, що гарантує найвищу якість сировини для виробництва якісного українського вина.

Обладнання. Зберегти смак відбірних ягід і виготовити з них яскраве вино допомагає новітнє обладнання, яким оснащено «Виноробне господарство князя П.М.Трубецького». На заводі встановлене професійне обладнання лідера галузі DellaToffola. На жаль, не всі підприємства, які виробляють українські вина, можуть похвалитися сучасним обладнанням. Весь комплекс первинного виробництва даного господарства, починаючи від бункерів приймання винограду, дробарок, пресів, ємностей, і аж до найменшого обладнання, такого як насоси, розрахований і підібраний фахівцями виробника DellaToffola і утворюють єдину систему.

Технологічність. Переробка винограду здійснюється на валкових дробарках-гребневідділювачах, які відокремлюють ягоди від гребня. Далі відбувається віджимання виноградного суслу. Ульт्राохолоджувач, охолоджує сушло до низьких температур в потоці після пресу. Це дозволяє зберегти якість вихідної сировини. Отримане сушло направляється у відстій у термоізоляційні ємності, де «відпочиває» при температурі 8-10⁰С протягом 10-15 годин. В таких умовах утворюється осад. Після відстоювання освітлене сушло декантують і направляють на бродіння в ємності з нержавіючої сталі. Ємнісний парк виноробні постійно оновлюється. Активна взаємодія твердої та рідкої фракції сусла відбувається за рахунок надлишкового тиску, який утворюється в

ємності. У певний момент пневматичний клапан в автоматичному режимі скидає надлишковий тиск, і в ємності відбувається не лише перемішування мезги, але і руйнування її твердих частинок. Цей процес забезпечує високий ступінь екстракції необхідних речовин. Вина, отримані таким способом, виходять з найяскравішою ароматикою [2].

Для свіжих та яскравих вин саме витримка в ємності з нержавіючої сталі підходить найкраще – вона зберігає первинний аромат та смак. Бродіння проводиться на чистій культурі французьких високоякісних дріжджів при постійній контрольованій температурі 16-18 °С. За низьких температур бродіння відбувається повільно, в результаті вино виходить більш екстрактивним та ароматним.

Після припинення бродіння ємності наповнюються, а через місяць виноматеріали направляються на витримку в старовинні підвали князя Трубецького, де вони витримуються на глибині 10 м в дубових бочках протягом 6-18 місяців при постійній температурі 14 °С і вологості 85%. Дуб надає вину тонкий смак та огранку. Так само як ювелір перетворює алмаз у діамант, так бочка перетворює вино в справжній витвір мистецтва.

Коли завершується період витримки, вино направляється на обробку холодом для стабілізації. Стабільне вино розливають в скляні пляшки на італійській лінії розливу, а система холодного стерильного розливу забезпечує створення 100% натурального якісного українського вина. Тільки холодний розлив гарантує якісний продукт, зберігаючи тонкий аромат та смак вина. Система деаерації на всіх етапах розливу захищає готовий продукт від оксидзації. Технологи «Виноробного господарства князя П.М. Трубецького» застосовують систему «чистий кабінет» – в установку подається відфільтроване повітря.

Після того, як готове вино розлили по пляшкам, його закупорюють натуральною корковою пробкою. Натуральні цільні пробки надійно зберігають смак марочних та витриманих вин. Цікаво, що найбільша кількість пробкових дерев у світі зосереджено в Португалії, і саме тут вчені розробляють найсучасніші та інноваційні засоби закупорювання.

Таким чином, можна зробити висновок, що на «виноробному господарстві князя Трубецького» використовують найпередовіші технології, які забезпечують найвищу якість українського вина. Ми можемо розраховувати на те, що херсонські вина в найближчому часі стануть ще одним брендом та візитівкою області.

Література:

1. Успешные украинские виноделия; [інтернет-ресурс]. – Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/rus/projects/wine/2018/10/30/642093/>

2. Виноробне господарство князя Трубецького; [інтернет-ресурс]. – Режим доступу: <https://vina-trubetskogo.com.ua>

УДК 677.042.2

ЗАСТОСУВАННЯ ВОДОРОЗЧИННИХ ПОЛІМЕРІВ У ЯКОСТІ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЕКОЛОГІЧНО-ЧИСТИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Гнідець В.П., к.х.н., доцент

Скропишева О.В., к.т.н., доцент

Іщенко Д.Р., студ. ф-ту інтегрованих технологій
Херсонський національний технічний університет
e-mail :wapeg@ukr.net

Досвід виробництва екологічно чистих продуктів харчування передбачає застосування для захисту рослин, ягідних насаджень і фруктових садів, передпосівної обробки насіння (протруювання) біологічних засобі захисту та мінімальних мало шкідливих високоефективних засобів захисту рослин, подовженні тривалості їх дії і стійкості проти погодних умов, зниження екологічного навантаження на навколишнє середовище [1,2]. Тільки в Україні для цілей захисту рослин використовують понад 13 тис. тон пестицидів, з яких захист рослин забезпечують тільки частину обсягу використаних отрутохімікатів, (до 25% використаних отрутохімікатів зазвичай потрапляє у водойми завдяки опадам) [3]. Розробка зниження доз застосовуваних пестицидів в рослинництві в 2-2,5 рази без зниження ефективності захисту може бути вирішена шляхом цілеспрямованого прикріплення пестицидів за допомогою плівкоутворювачів (прилипачів) на рослини та насіння.

В даний час в світі водорозчинні полімери з заданими властивостями знаходять широке застосування в багатьох галузях народного господарства. Їх використання обумовлено необхідними властивостями полімерів та використанням тільки водних розчинів в технологічних процесах обробки сільськогосподарських культур. Нами розроблені технології отримання водорозчинних полімерів і препаратів на основі мікробіологічних полісахаридів та акрилових полімерів під торговою назвою препарат ЕПАА, які володіють унікальним комплексом споживчих властивостей (мають підвищену міцність, еластичність та гнучкість плівок, повітроникність, екологічно безпечні та ін.).