**Ткаченко Михайло Григорович. Розробка технології виробництва ароматизованих напоїв на основі використання рослинної сировини півдня України. : Дис... канд. наук: 05.18.07 – 2002**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Ткаченко М.Г. Розробка технології виробництва ароматизованих напоїв на основі використання рослинної сировини півдня України.  Дисертація (рукопис) на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.07. - технологія продуктів бродіння. Інститут винограду і вина «Магарач», Ялта, 2001.  Із генофонду Нікітського ботанічного саду оцінено й виобрано 15 пряно-ароматичних рослин, з яких складено три композиції для розробки технології виробництва ароматизованих напоїв.  Розроблено технологію виготовлення екстрактів пряно-ароматичних рослин. Запропоновано процесуальну та апаратурну схеми виготовлення настоїв, розроблена та затверджена УААН технологічна інструкція виготовлення екстрактів.  Встановлено вплив екстрактів на хімічний склад ароматизованого виноматеріалу. Найбільший вплив на аромат ароматизованого напою справляють 19 з 57 віявлених сполук, а саме, ефіри, терпенові спирти та феноли, тобто сполуки з низьким значенням граничної концентрації.  Розроблено технології та затверджені три технологічні інструкції з виробництва ароматизованих напоїв: вермуту сухого «Магніс», вермуту міц-ного «Букет Криму», міцного напою «Тавр».  Робота впроваджена на винзаводі ВАТ «Чорноморська перлина». | |
| |  | | --- | | 1. З колекційного генофонду Нікітського ботанічного саду – Націо-нального Наукового центру обрані 15 пряно-ароматичних рослин півдня України, з яких складені три композиції для виробництва ароматизованих напоїв. На всі розроблені композиції інгредієнтів пряно-ароматичних рослин отримані патенти України.   2. Науково обґрунтовано використання восьми найменувань рослин (полину таврійського, полину вінечного, полину естрагонного, безсмертника італійського, ельсгольції Стаунтона, пижми звичайної, мирту і котовника лимонного) для виробництва ароматизованих напоїв, які раніше не застосовувалися діючої нормативною документацією.   1. Розроблено технологію приготування настоїв із трав'янистої пряно-ароматичної сировини. Встановлено оптимальні технологічні режими екстрагування: ступінь здрібнювання сировини, співвідношення маси сировини та обсягу екстрагента, концентрація екстрагента і тривалість настоювання при першому і другому заливах. 2. Проведено приймальні випробування технології приготування настоїв. Розроблено і затверджено УААН Технологічна інструкція з виробництва спиртових напівфабрикатів пряно-ароматичних рослин. 3. Проведено дослідження про вплив настоїв на хімічний склад ароматизованих напоїв. Установлено, що з 57 ароматутворюючих сполук на формування специфічного букету ароматизованого напою «Букет Криму» впливають 19 компонентів: ефіри, терпенові спирти, феноли і головним чином тимол, карвакрол, метилизоевгенол і a-туйон. 4. Розроблено технології приготування трьох найменувань ароматизованих напоїв: «Магнис», «Букет Криму» і «Тавр». Підібрано базові виноматеріали для приготування напоїв. Встановлені технологічні режими біологічної стабілізації напою «Магнис». 5. Проведено випробування розроблених технологій. Розроблено і затверджено УААН технологічні інструкції з виробництва вищевказаних виноградних ароматизованих напоїв. Дегустація зразків ароматизованих напоїв, розроблених на основі використання рослинної сировини півдня України, показала, що за своїми якостями вони не поступаються перед аналогічним напоям, що випускаються в Україні та закордоном. Розробка впроваджена на винзаводі ВАТ «Чорноморська перлина» в обсязі 1405 дал з використанням результатів досліджень на вибір і оцінку пряно-ароматичних рослин, складання композицій (рецептур) рослин, розробку оптимальних технологічних режимів готування настоїв і технологічної інструкції з виробництва ароматизованого напою «Букет Криму».   8. Приймальною комісією рекомендовано впровадження розроблених технологій виробництва ароматизованих напоїв з використанням рослинної сировини півдня України, у тому числі і рослин які раніше не застосовувалися згідно з діючим ГСТУ 202.-003-96. Вермути. Технічні умови.  9. Цехи з виробництва ароматизованих напоїв варто розміщувати в приміщеннях, ізольованих від виробництва звичайних виноградних вин, особливо відділень з приймання та зберігання інгредієнтів пряно-ароматичних рослин, купажування і технологічній обробці напоїв.  10. Для приготування настоїв треба використовувати обладнаня, відповідно до апаратурної схеми (рис 1). | |