**Бабич Ірина Михайлівна. Удосконалення технології обробки виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів рідких желатинів : Дис... канд. наук: 05.18.05 – 2008**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Бабич І.М. Удосконалення технології обробки виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів рідких желатинів. – Рукопис.**  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.05 – технологія цукристих речовин та продуктів бродіння. – Національний університет харчових технологій, Київ, 2008.  Захищається 14 наукових праць, які містять результати досліджень щодо удосконалення технології обробки виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів рідких желатинів.  Вивчено фізико-хімічні характеристики і технологічну ефективність застосування препаратів рідкого желатину у виноробстві залежно від ступеню їх гідролізу, досліджена модель взаємодії нових оклеюючих речовин з компонентами вина і встановлено оптимальне співвідношення реагуючих компонентів, розроблені вимоги до нових оклеюючих речовин і технологічні прийоми їх використання в виноробстві.  Встановлено основні показники, які характеризують властивості препаратів рідких желатинів – в'язкість, рН, молекулярна маса білкових фракцій препаратів, їх таніноосаджувальна здатність, зв'язування пірогалових гідроксильних груп і масова частка проліну.  Проведено виробничу апробацію препаратів рідких желатинів. Розроблено Методичні вказівки “Методы оценки препаратов жидких желатинов, применяемых в виноделии” і затверджені УААН.  Розроблена “Технологическая инструкция по обработке виноматериалов препаратами жидкого желатина” (ТИУ 00334830-079.2007). | |
| |  | | --- | | 1. В результаті проведених теоретичних досліджень встановлена відсутність критеріїв оцінки препаратів рідкого желатину, що ускладнює їх використання у виноробній галузі для обробки виноматеріалів проти колоїдних помутнінь.  2. Вперше визначено фізико-хімічні і технологічні властивості препаратів рідкого желатину: степінь гідролізу, молекулярно-масовий розподіл білкових фракцій, вміст сухих речовин і золи, проліну, динамічну в’язкість, рН, таніносаджуючу здатність, освітлюючий і стабілізуючий ефект.  3. В результаті проведених досліджень обгрунтована модель взаємодії препаратів рідкого желатину з конденсованими і гідролізованими танінами, в основі якої покладена особливість структури, розміщення і кількісного вмісту гідроксильних груп таніну. Науково обгрунтований показник таніносаджувальної здатності препарату рідкого желатину.  4. Розроблено методи оцінки препаратів рідких желатинів для обробки виноматеріалів проти колоїдних помутнінь, які включають визначення кольору, запаху, смаку, вмісту сухих речовин, вмісту золи, динамічної в'язкості, показника активності водневих іонів (рН), вмісту проліну і таніноосаджувальної здатності. Ці показники представлені в методичних вказівках “Методы оценки препаратов жидких желатинов, применяемых в виноделии”, що затверджені УААН.  5. Розроблено технологічні режими і встановлено параметри обробки виноматеріалів препаратами рідких желатинів, доведена технологічна ефективність проведення оклеювання виноматеріалів разом з обробкою холодом для стабілізації виноматеріалів для запобігання колоїдних помутнінь. Встановлено, що використання препаратів рідкого желатину дозволяє зменшити дозу желатину в 2…8 раз в порівнянні з контрольним зразком, при цьому стабільність вин становить 7…11 місяців.  6. В результаті наукових досліджень удосконалена апаратурно-технологічна схема обробки виноматеріалів і розроблена “Технологическая инструкция по обработке виноматериалов препаратами жидкого желатина” ТИУ 00334830-079-2007 і проведена її виробнича апробація в ДП “Тавріда”. Загальний об'єм впровадження склав 41,5 тис. дал білих і червоних столових виноматеріалів.  7. Економічний ефект від обробки столових виноматеріалів препаратом рідкого желатину становить 233,8 грн. на 1000 дал. | |