

Міністерство освіти і науки України

Національний університет
харчових технологій

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у XXI столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – Ч.1. – 452 с.

Видання містить програму і матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 9 від «26» березня 2015 р.*

© НУХТ, 2015

33. Исследование обработок шампанских виноматериалов против появления розового оттенка (pinking)

Александр Кучухидзе, Ирина Мельник

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Введение. Pinking (розовый хромофор) – неприятная проблема, когда белое вино приобретает розовый оттенок после хранения в бутылках, а виноматериалы при хранении в емкостях в результате окисления. Некоторые белые вина и шампанские виноматериалы подвергаются тонкому цветному изменению после обработки, в вине появляется слабо или заметно розовый оттенок, названный "pinking". Данное изменение в цвете обычно не затрагивает другие сенсорные особенности, такие как аромат. Эта проблема, которую серьезно рассматривают многие виноделы, но поскольку химическое соединение, которое дает розовый оттенок, неизвестно, трудно понять и решить проблему. В то время как проблема не новая, трудно найти источники, описывающие обработки против нее. Существуют только предположения по поводу причины возникновения pinking. Физико-химические свойства розового виноматериала указывают на то, что эти материалы и их предшественники – фенольного характера.

Материалы и методы. Исследования проводили с пятью сортами шампанских виноматериалов недавних лет изготовления – Шардоне, Траминер, Совиньон блан, Алиготе и Пино нуар. В качестве окислителя использовали 0,3 % перекись водорода. Осветляющими компонентами служили ПВПП и аскорбиновая кислота. Определение эффективности обработок проанализировано с помощью спектрофотометра.

Результаты. На начальной стадии исследования было оценено, какие сорта являются самыми восприимчивыми к pinking. Все образцы были окислены при комнатной температуре в течение 72 часов с добавлением 75 мг/л перекиси водорода. Среди всех рассматриваемых сортов, Совиньон блан и Шардоне были более восприимчивыми к pinking. Однако эта восприимчивость не зависела исключительно от сорта, поскольку дата сбора урожая также влияла на pinking-восприимчивость.

Как показали исследования, ПВПП и аскорбиновая кислота были эффективны в предотвращении и лечении pinking. В табл. 1 представлены результаты обработок.

Таблица 1
Чувствительность к pinking и дозировки применяемых осветлителей

ПВПП		Аскорбиновая кислота	
Начальная чувствительность – 23		Начальная чувствительность – 39	
40 г/гл	2	5 г/гл	11
60 г/гл	0	10 г/гл	0
80 г/гл	0	15 г/гл	0

Выводы. Не все сорта проявляют активность к pinking, а лишь некоторые. Чтобы избежать порозовения, лучше всего вносить вспомогательные материалы на начальной стадии (SO_2 , аскорбиновая кислота, NO_2), то есть во время переработки винограда на виноматериалы, так как убрать розовый оттенок потом сложно и это предусматривает дополнительные затраты для производства. Необходимо защитить суело от действия кислорода. Pinking может быть предотвращен или вылечен обработкой с ПВПП. Этот стабилизатор может удалить компоненты, которые связаны с цветом, значительно не затрагивая другие сенсорные свойства.