

УДК: 663.21**ХАРАКТЕРИСТИКА БІОТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОДУКТУ –
СУХИХ ЧЕРВОНИХ ВИН***Голобородько М.О., Стрілець О.П., Стрельников Л.С.***Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна**

Ще наші предки добре знали і високо цінували цілющі якості виноградних вин, і навіть придумали спеціальну галузь альтернативної медицини, яка називається винотерапія. Дослідження науковців показали, що завдяки підвищеному вмісту натуральних антиоксидантів в цьому продукті допомагає нашому організму захиститися від раку, а також сприяє уповільненню окислювальних процесів, пов'язаних з дією вільних радикалів, тим самим значно уповільнюючи процеси старіння. Саме завдяки цим корисним властивостям вина, цей напій був включений до п'ятірки самих здорових продуктів.

Ще однією важливою властивістю червоних вин є їх здатність поліпшити функцію серцево-судинної системи. Вживання невеликої кількості червоного вина може сприяти нормалізації рівня гемоглобіну в крові, а також зниженню рівня холестерину, що, у свою чергу, пов'язано зі зменшенням ризику скупчення зайвої ваги, утворення тромбів і розвитку таких захворювань, як інсульт, інфаркт міокарда і інш.

Крім того, вважається, що корисні властивості вина можуть прискорити одужання тих, хто страждає від простудних захворювань, таких як грип, ангіна, бронхіти і інш. За недугах рекомендується вживати глінтвейн, або тепле червоне вино зі спеціями і приправами. Також, червоне вино може мати заспокійливі та лікувальні ефекти на слизову оболонку шлунка, оскільки цей натуральний біотехнологічний продукт володіє відмінними загоюючими і зміцнюючими властивостями. Корисно вживати червоне вино для підвищення імунітету, а також для поліпшення обмінних процесів і процесів виведення радіонуклідів з організму. Такими цілющими властивостями вино може володіти, тільки якщо воно буде натуральне, виноградне і високої якості.

На сьогоднішній день на ринку України існує великий асортимент різних марок вина. Визначити їх якість населення не може без застосування лабораторних досліджень і спеціальних методик. Зустрічається дуже багато підробок, або вин що не відповідають вимогам з якості.

Тому метою роботи було проведення аналізу наукової літератури і експериментальне вивчення та підтвердження якості біотехнологічного продукту – вина червоного сухого представленого на ринку України і виробленого вітчизняними підприємствами.

Оцінка якості вина проводиться різними методами в залежності від поставлених до нього вимог. Найбільш поширені методи: органолептичний, хімічний, фізико-хімічний і мікробіологічний. Найдавніший метод – органолептичний, заснований на оцінці тільки за допомогою органів почуттів людини, залишається в даний час основним та в той же час найбільш простим, швидким і дешевим. Метод вимагає спеціальної підготовки і постійного тренування аналітика (дегу-

статора), а також суворого дотримання встановлених правил проведення дегустації. Хімічний метод ґрунтується на правилах об'ємного або вагового аналізу. З його допомогою визначають титровану кислотність. Фізико-хімічні методи пов'язані з вимірюванням температури, густини та інших фізико-хімічних величин, що є безпосередньо показниками якості вина. Мікробіологічний метод заснований на визначенні мікрофлори вина та спостереженні за розвитком окремих мікроорганізмів на різних етапах виробництва продукту.

Для проведення аналізу біотехнологічного продукту – червоних сухих вин було обрано з торгової мережі декілька зразків вітчизняного виробництва. Проведено органолептичний (дегустаційний) аналіз за 10-ти бальною системою за показниками: прозорість, плинність, колір, букет (аромат), смак, типовість. Оцінка якості вина за хімічними показниками включала визначення кислотності за допомогою титрування і підрахування вмісту органічних кислот в перерахунку на винну (за вимогами ДСТУ). Також проводили аналіз визначення вмісту спирту етилового, щільності, розведення зразків вин, сторонніх домішок. Експериментально було проведено мікробіологічний аналіз на присутність життєздатних мікроорганізмів.

Отримані результати показали що мікробіологічні показники усіх зразків якості червоних сухих він відповідають вимогам що показує якісні умови виробництва і відмінне дотримання технології виробництва. Але були зразки червоних сухих вин які за органолептичними і фізико-хімічними показниками не відповідали вимогам.