

Получение виноградного уксуса

Научный руководитель – Мирзарахметова Дилбар Тохтамуратовна

Файзуллаева Дилноза Тоир кизи

Студент (магистр)

Ташкентский международный университет КИМЁ, Ташкент, Узбекистан

E-mail: fayzullayevadilnoza93@gmail.com

В настоящее время актуальна оптимизация и интенсификация технологии производства натурального уксуса из винограда, подбор и оптимизация состава питательных сред для выращивания продукта и сбора уксусной кислоты, обеспечение стабильности качества полуфабрикатов и готовой продукции, их очистка [1-2].

Целью данной работы являлось получение натурального пищевого виноградного уксуса из белого сухого виноматериала с различными степенью сульфитации с использованием уксуснокислых бактерий, выделенных из виноматериала, в котором началось самопроизвольное уксусно-кислое брожение.

Объектом исследования служили уксуснокислые бактерии, выделенные из виноматериала, в котором началось самопроизвольное уксусно-кислое брожение. Физико-химические показатели уксуса определяли по ГОСТу [3].

Ферментацию проводили в следующих условиях: 500 мл белого сухого виноматериала с различными степенью сульфитации (6,5%; 10,5%; 11,2%) с исходной концентрацией этанола 6,8-10,7%об в течение 5 дней при 30⁰С в периодическом режиме. Экспериментальные данные показали, что использованные уксусно-кислые бактерии очень хорошо образовывали уксус (63,24 г/100 см³) и были устойчивы в среде со степенью сульфитации 11,2 ед.

Выделенные из виноматериала уксусно-кислые бактерии показали высокую активность образования уксуса, а также свою толерантность к высокосульфитированной среде. Это дает возможность получения винного столового уксуса из белых сухих вин, полученных из высокосульфитированных виноматериалов.

Источники и литература

- 1) 1. Павловская Н.Е., Гагарина И.Н., Горькова И.В., Гаврилова А.Ю., Костромичева Е.В., Солохина И.Ю. Разработка технологии микробиологического синтеза яблоч-но-облепихового уксуса. Пищевая промышленность. 2014. №6. С.16-18. 2. Xiaoman Qiu, Yao Zhang and Housheng Hong. Classification of acetic acid bacteria and their acid resistant mechanism. AMB Express. 2021.11:29. P.1-15. 3. ГОСТ 32097-2013. Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия.