

ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

УДК 663.5:663.12И

ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И СОСТАВА ДЖИНА «СТАРЫЙ ГОРОД»

Акинчиц О. Ю., Зубок Н. М., Радак В. А.

УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

Джины представляют собой однородную прозрачную или непрозрачную жидкость без посторонних включений в соответствии с требованиями рецептуры.

Целью данной работы было изучение технологического процесса и состава джина «Старый город», приготовленного на Гродненском ликероводочном заводе «Неманофф».

Технологический процесс производства джина включает следующие стадии: приемка и хранение этилового ректифицированного спирта; подготовка умягченной воды; приготовление купажа и фильтрация; розлив, упаковка, маркировка готового изделия; транспортирование и хранение готового изделия [1, 2].

Производство джина «Старый город» осуществляется в соответствии с технологической инструкцией Республики Беларусь.

Физико-химические и органолептические показатели джина представлены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 – Физико-химические показатели

Физико-химические показатели	Количество в %
Крепость	42

Таблица 2 – Органолептические показатели

Органолептические показатели	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Цвет	Бесцветный
Вкус	Слегка жгучий
Аромат	Сложный букет с оттенком можжевельной ягоды

Джин «Старый город» производится из этилового ректифицированного спирта высшей очистки, из питьевой умягченной воды с добавлением можжевельника обыкновенного (высушенные зрелые плоды),

листьев мяты перечной обмолоченных (целые листья), травы и листьев полыни горькой (высушенной верхушечной части и листьев), корневищ айра, свежей корки плодов лимона, сахара и кислоты лимонной

Для получения джина используют компоненты, представленные в таблице 3.

Таблица 3 – Состав джина

Компоненты	Количество, кг на 1000 декалитр готового изделия
Можжевельник обыкновенный (высушенные зрелые плоды).	54,6
Листья мяты перечной обмолоченные	12,0
Трава и листья полыни горькой	8,4
Корневище айра	1,6
Лимоны (свежие корки плодов)	6,7
Сахар	10,0
Кислота лимонная	0,2

Содержание токсичных элементов в джине не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами.

Джин хранят в условиях, исключающих прямое воздействие на него солнечных лучей.

Минимальный срок хранения, считая со дня розлива, 12 месяцев.

ЛИТЕРАТУРА

1. Воробьева Е. В. Усовершенствование технологии приготовления ликероводочных напитков // Тезисы докладов 4.1, Углич, 1996. С. 97-98.
2. Славущая Н. И. Технология ликероводочного производства // М.: Легкая и пищевая промышленность. – 1982. – 183 с.

УДК 664.87

ВЛИЯНИЕ УЛЬТРАЗВУКОВОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ПРОЦЕСС ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРАКТОВ КРИАС-ПОРОШКОВ ИЗ СУДАНСКОЙ РОЗЫ И ЧЕРНОПЛОДНОЙ ЯБЫНЫ

Артамонова М. В., Червоный В. Н., Пилюгина И. С.

Харьковский государственный университет питания и торговли
г. Харьков, Украина

В последнее время ультразвуковое воздействие широко применяется для ускорения процесса экстрагирования из растительного сырья. Так, разработан проект технологии получения настоев из лекарственного растительного сырья (листьев березы бородавчатой, травы пу-