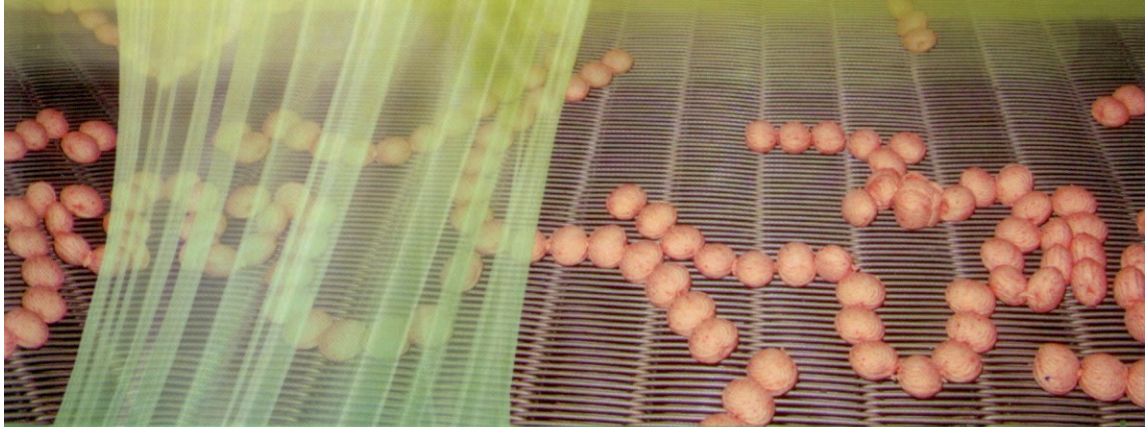


Национальная академия наук Беларуси
РУП "Научно-практический центр Национальной
академии наук Беларуси по продовольствию"

Иновационные технологии в пищевой промышленности



Материалы
XII Международной
научно-практической
конференции
2-3 октября 2013 г.

Таблица 3

Компонент	Образец КГПП № 1			Образец КГПП № 2		
	1*	2	3	1*	2	3
Ацетальдегид	73,02	3286	2087	35,86	819	713
Ацетон	12,33	340	216	5,45	76	66
Этилацетат	210,17	5597	3556	103,56	1400	1218
Метанол	56,75	2243	1425	25,05	503	437
2-пропанол	4,75	128	81	2,42	33	29
Этанол	33760,38	789300		66497,67	789300	
1-пропанол	948,54	21083	13393	458,16	5170	4497
Этилпропионат	1,54	46	29	0,59	9	8
Диацетил	13,70	1739	1105	5,71	368	320
Изобутилацетат	1,29	29	18	0,73	8	7
Изобутанол	6985,69	129763	82431	3432,92	32375	28162
1-бутанол	49,49	989	628	24,2	245	214
Изоамилол	19287,57	360141	228776	9859,64	93467	81305
Объемн. сод-е этанола, %		49,5	31,4		71,2	61,9

* 1 – величина сигнала, пА-мин; 2 – концентрация по [1], мг/л (АА); 3 – концентрация по ГОСТ Р 52363, мг/л (АА).

ЛИТЕРАТУРА

1. Charapitsa, S. V. et al. Direct Determination of Volatile Compounds in Spirit Drinks by Gas Chromatography // J. Agric. Food Chem. — 2013. — Vol. 61, No.12. — P.2950–2956.

УДК 663.3 (083.74)(476)

ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК И ДИНАМИКИ ИЗМЕНЕНИЯ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПРИ ВЫДЕРЖКЕ ФРУКТОВЫХ ВИН

К. А. Алексанян; Т. М. Тананайко, к. т. н., доцент;
Л. А. Ткачук; О. Л. Зубковская; Н. А. Пастухова

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию, г. Минск, Республика Беларусь

Выдержка вина — это сложный биотехнологический процесс, сопровождающийся экстракцией компонентов древесины дуба и прохожде-