

СЛИВОВЫЙ АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК

Л. М. БЕДИАНИДЗЕ

Доктор продуктовых технологий

(Телавский государственный университет имени Якова Гогешавили)

Во всех уголках Грузии, с давних времен крестьяне в семейных условиях изготавливали алкогольные напитки. Грузия всегда была богата "чачей", сливами, вишней, шелковицей, шиповником, вакциниумом, яблоками, бузиной, кизилом, ткемали, абрикосами и другим сырьем. [1]

В Грузии косточковые культуры занимают площадь в 30 тысяч га, что составляет 18% от всей площади фруктовых садов. У нас среди косточковых культур сливы занимают 20%. [5]

В представленном труде рассмотрено определение антиоксидантной активности сливовой водки, изготовленной по разработанной мной технологии и, в дальнейшем, напитка, полученного путем четырехмесячной выдержки на косточках. Как известно, антиоксиданты могут препятствовать свободным радикалам, которые, в свою очередь, нарушают функцию и структуру органов и тканей, а также снижают их резистентность, чрезмерно активируют пероксидную цепь окисления липидов, окончательно вызывают патологические процессы: ишемию, злокачественную опухоль, атеросклероз, преждевременную старость, некрозы. Повреждает структуру белков (эластин, коллаген), проходящих в стенках кровеносных сосудов, вследствие этого стенки кровеносных сосудов грубеют и теряют эластичность, холестерин оседает в стенках кровеносных сосудов, и соответственно происходит сужение кровеносных сосудов, а антиоксиданты могут препятствовать свободным радикалам. Кроме того фенольные соединения характеризуются выраженными в разном направлении биологическими активностями: антиопухолевой, антитромботической, бактерицидной, а также оказывают положительный эффект в отношении сердечнососудистых заболеваний и др. [2;3;4.]

Исходя из вышеуказанного, в сливовой водке определили активность антоцианов, и она оказалась 6,5%, а после четырехмесячной выдержки на косточках ее активность возросла до 38,7%. Этот процентный рост обусловлен антоцианами, перешедшими из косточек. (Рис. N 1).

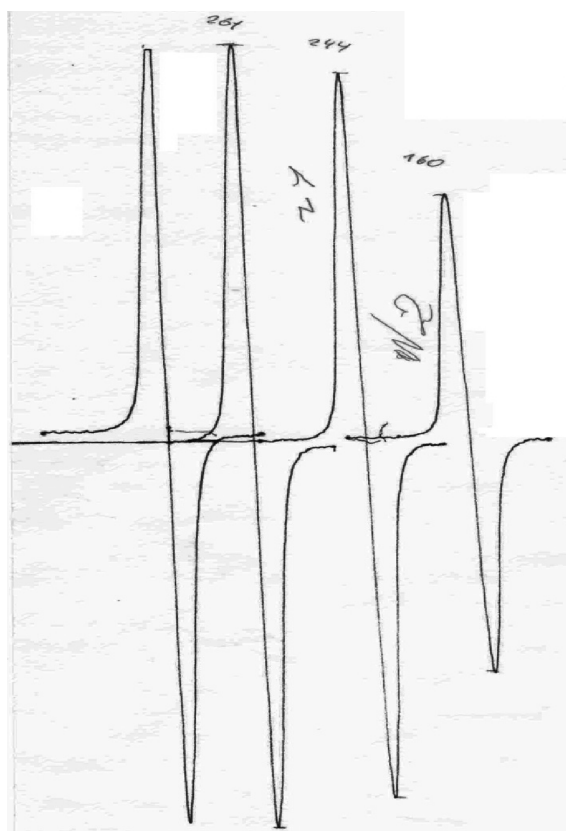


Рис. N 1

N1 образец спектр электронного парамагнитного резонанса сливовой водки ; (h1)
 N2 спектр электронного парамагнитного резонанса сливовой водки после выдержи-
 ки на косточках (h2)

Антиоксидантная активность образцов была измерена методом электронного парамагнитного резонанса фремовой соли.

1 и 2 линии представляют собой первый компонент спектра электронного парамагнитного резонанса фремовой соли (H), в отношении которого измеряется антиоксидантная активность. Затем в раствор добавляется раствор исследуемого образца и заново измеряется спектр электронного парамагнитного резонанса - коэффициент антиоксидантной активности высчитывается по формуле $(1-h/H)100\%$, где H - высота спектра электронного парамагнитного резонанса фремовой соли, а h - после добавления раствора.

Таким образом, проведенными экспериментальными исследованиями установлено, что изготовленный напиток, по сравнению с напитком, полученным в результате первичной перегонки, характеризуется высокой антиоксидантной активностью, которая определяется соответствующей концентрацией имеющихся антоцианинов.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. **Калайдадзе Б.** "Крепкие алкогольные напитки мира". Тбилиси, 2007.
2. **Бежуашвили М. Г., Мегрелишвили М. М.** Антиоксидантная активность фенолкарбоновых кислот в опытах "in vitro." Магарац Виноградарство и виноделие, 2008, N1, с. 27-28.
3. **Бедианидзе Л.** Создание новых марок высокоалкогольных вин, полученных в результате перерога ароматизированных виноматериалов. Диссертация. г. Телави, 2011, стр. 19.
4. **Н. Шакулашвили, Э. Чикваидзе,** Тбилийский Государственный университет имени Якова Гогешаши, "Свободные радикалы" 2008 год, издание 7 ноябрь-декабрь.
5. Wikipedia.org/wiki/косточковые культуры "Вардзелашвили М.," т. 6, стр. 81-82, Тб., 1983.

ՍԱԼՈՐԻ ՈՔԵԼԻՑ ԽՄԻՉՔ

L. Մ. ԲԵԴԻԱՆԻԶԵ

Հոդվածը վերաբերում է փորձարկման արդյունքներին: Սալորի խմորումից, թորումից և կոնիզահան արվելուց չորս ամսյա ընդմիջումից հետո ոգելից խմիչք է պատրաստվում, որը տարբերվում է առաջին անգամ թորած արտադրանքից իր բարձր որակով և հակաօքսիդային ակտիվությամբ: Այս պրոցեսի ընթացքում կարևորվում է չափումը անտոցիանինի կոնցենտրացիաներով: Այս ամբողջ գործընթացը նկարագրված է օրինակներում: Այն չափվում է էլեկտրոնների պտույտով, որը 6,5%-ից դառնում է 38,7%:

Այսպիսով, պատրաստի խմիչքին բնորոշ է ոչ միայն հաճելի համը, այլ նաև առողջարար հատկությունը:

PLUM ALCOHOLIC DRINKS

L. M. BEDIANIDZE

The article deals with the results, we have got after the experiment. The plum after fermented, distillation and four-month delay on its seeds, produced drink differs from the first distilled product by high quality the anti-oxidant activity. This process is measured by concentrations of antocianins. All this is shown in the patterns, which are measured by Elektron Spin which increases from 6,5% till 38,7%. Accordingly, the already made drink is characterized not only by the pleasant flavor but the health protection.