

## СОДЕРЖАНИЕ

**6 Оселедцева И.В.** К юбилею кафедры технологии виноделия и броидильных производств имени профессора А.А. Мержаниана

### **Инновационные технологии переработки растительного сырья и современные направления развития виноградарства и виноделия**

**11 Егоров Е.А., Ильина И.А., Агеева Н.М., Алейникова Г.Ю., Петров В.С., Шелудько О.Н.** Автохтоны, аборигены и аллохтоны в российском виноделии

**21 Пигарева Т.С., Оселедцева И.В., Бирюкова С.А., Начевная Е.В.** Яблочно-молочное брожение при производстве вин: реализация стратегии коинокуляции

**32 Загоруйко В.А., Тимофеев Р.Г., Чурсина О.А.** Разработка технологии получения препаратов растительного белка для стабилизации вин

**38 Смолич О.С., Радчевский П.П., Якуба Ю.Ф., Бандилет В.С.** Влияние препарата LalVigne® Agoma на аминокислотный состав сула из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в различных агроклиматических условиях

**43 Бирюкова С.А., Агеева Н.М.** Изменение активности ферментов при применении ультразвука в процессе батонажа

**48 Дроздова Т.А., Тараненко В.И.** Влияние термических обработок тиражной смеси на биохимические и физико-химические показатели игристых вин

**55 Кошевая В.И., Стрибжева Л.И., Бирюкова С.А., Качаева Н.Ю.** Применение биопрепаратов для подготовки броидильной смеси к вторичному брожению при производстве игристых вин

**61 Тараненко В.И., Назаренко М.А., Бложко А.А.** Влияние формы бутылки на формирование равновесного состояния игристого вина

**66 Рожнов Е.Д., Школьникова М.Н., Неклюдов А.А.** Многофакторный анализ процесса деградации антоцианов при портвейнизации виноматериалов

**74 Оселедцева И.В., Юрьев Э.В., Бложко А.А., Назаренко М.А.** Исследование динамики процесса деалкоголизации вин вакуумным методом

**82 Чурсина О.А.** Сортовые и биотехнологические факторы формирования качества коньячных дистиллятов

**87 Агафонов Г.В., Полянский К.К., Шелехова Н.В., Новикова И.В., Чусова А.Е., Зуева Н.В., Муравьев А.С.** Перспективы применения активного угля в технологии зерновых дистиллятов

**94 Миллер Ю.Ю., Помозова В.А., Киселёва Т.Ф.** Возможность использования в пивоварении зернового сырья, культивируемого в Сибирском регионе

**99 Мельникова В.А., Родинов А.М.** Исследование ключевых механизмов пенообразования и факторов, влияющих на пеностойкость пива

**108 Новикова И.В., Гребенщиков А.В., Романюк Т.И., Ковалева Т.С., Тарарыков М.П., Антипова Л.В., Коротких Е.А.** Разработка безалкогольных напитков на основе растительного сырья и коллагена и исследование их доклинической безопасности в опытах *in vivo*

**115 Стрибжева Л.И., Качаева Н.Ю., Сидоренко А.И., Качаев Х.Э., Стрибжев И.Р.** Комплексная переработка вторичных продуктов виноделия

### **Научный обзор**

**120 Ачмиз А.Д., Лисовая Е.В., Угрюмова Т.И., Викторова Е.П., Шахрай Т.А.** Применение ликопина в пищевых технологиях

### **Пищевая инженерия**

**128 Каримова Н.Ю., Алексеенко Е.В., Курбатова Е.И.** Оптимизация условий ферментативной обработки ягод черники при получении сока

**135 Анисимова Л.В., Серебrenикова Е.С., Солтан О.И.А.** Оценка реологических свойств пшеничного теста при внесении муки из зерна сорго, полученной разными способами

**141 Елисеева Л.Г., Сими́на Д.В., Сидоренко Ю.И., Токарев П.И.** Использование микрорезлени для обогащения пищевых продуктов

**147 Амелин В.Г., Емельянов О.Э., Шаока З.А.Ч.** Идентификация меда по содержанию сахаров с использованием методов цифровой цветометрии и ближней ИК-Фурье-спектроскопии

## CONTENTS

**6 Oseledtseva I.V.** For the anniversary of the department of winemaking and fermentation production technology named after professor A.A. Merzhanian

### **Innovative Technologies for Processing Plant Materials and Modern Directions of Development of Viticulture and Winemaking**

**11 Egorov E.A., Ilina I.A., Ageeva N.M., Aleynikova G.Yu., Petrov V.S., Sheludko O.N.** Autochthones, aborigines and allochthones in Russian winemaking

**21 Pigareva T.S., Oseledtseva I.V., Biryukova S.A., Nachevnaya E.V.** Malolactic fermentation in wine production: implementation of a coinoculation strategy

**32 Zagoruyko V.A., Timofeev R.G., Chursina O.A.** Development of a technology for obtaining vegetable protein preparations for wine stabilization

**38 Smolich O.S., Radchevskiy P.P., Yakuba Yu.F., Bandilet V.S.** Effect of LalVigne® Aroma on the amino acid composition of Sauvignon Blanc grape wort grown in various agroclimatic conditions

**43 Biryukova S.A., Ageeva N.M.** Changes in enzyme activity the application of ultrasound during bato nage

**48 Drozdova T.A., Taranenko V.I.** Effect of thermal treatments of the tirage mixture on the biochemical and physico-chemical parameters of sparkling wines

**55 Koshevaya V.I., Stribizheva L.I., Biryukova S.A., Kachaeva N.Yu.** Application of biological products for preparation of fermentation mixture for secondary fermentation in the production of sparkling wines

**61 Taranenko V.I., Nazarenko M.A., Blozhko A.A.** Influence of the bottle shape on the formation of the equilibrium state of sparkling wine

**66 Rozhnov E.D., Shkolnikova M.N., Neklyudov A.A.** Multifactorial analysis of the process of anthocyanin degradation during portvainization of wine materials

**74 Oseledtseva I.V., Yurev E.V., Blozhko A.A., Nazarenko M.A.** Research of wine's dealcoholization dynamics by vacuum method

**82 Chursina O.A.** Varietal and biotechnological factors of cognac distillate quality formation

**87 Agafonov G.V., Polyanskiy K.K., Shelekhova N.V., Novikova I.V., Chusova A.E., Zueva N.V., Muravev A.S.** Prospects of active coal application in grain distillate technology

**94 Miller Yu.Yu., Pomozova V.A., Kiseleva T.F.** Possibility of using grain raw materials cultivated in the Siberian region in brewing

**99 Melnikova V.A., Rodinov A.M.** Study of key mechanisms of foaming and factors affecting foam stability of beer

**108 Novikova I.V., Grebenschchikov A.V., Romanyuk T.I., Kovaleva T.S., Tararykov M.P., Antipova L.V., Korotkikh E.A.** Development of soft drinks based on plant raw materials and collagen and investigation of their preclinical safety *in vivo* experiments

**115 Stribizheva L.I., Kachaeva N.Yu., Sidorenko A.I., Kachaev Kh.E., Stribizhev I.R.** Comprehensive processing of secondary wine products

### **Scientific Review**

**120 Achmiz A.D., Lisovaya E.V., Ugryumova T.I., Viktorova E.P., Shakhray T.A.** Application of lycopine in food technologies

### **Food Engineering**

**128 Karimova N.Yu., Alekseenko E.V., Kurbatova E.I.** Optimization of conditions for enzymatic processing of blueberries during juice production

**135 Anisimova L.V., Serebrennikova E.S., Soltan O.I.A.** Evaluation of rheological properties of wheat dough when adding sorghum flour obtained by various methods

**141 Eliseeva L.G., Simina D.V., Sidorenko Yu.I., Tokarev P.I.** Using microgreens for food fortification

**147 Amelin V.G., Emelyanov O.E., Shogah Z.A.Ch.** Identification of honey by sugar content using digital colorimetry and near IR FTIR spectroscopy