

СОДЕРЖАНИЕ

6 Оселедцева И.В. К юбилею кафедры технологии виноделия и бродильных 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 суслу 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 Кошечкина В.И., Стрибжева Л.И., Бирюкова С.А., Качаева Н.Ю. Применение биопрепаратов для подготовки бродильной 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., Школьников М.Н., Неклюдов А.А. Многофакторный анализ процесса деградации антоцианов при портевинизации 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. Сортные 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., Серебrenникова Е.С., Солтан О.И.А. Оценка реологических свойств пшеничного теста при внесении муки из зерна сорго, полученной разными способами

141 Елисеева Л.Г., Симина Д.В., Сидоренко Ю.И., Токарев П.И. Использование микрорезели 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., Grebenshchikov 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