

Иркутские аспиранты создали и запатентовали новый вид вина

Лёгкий и светлый напиток из скорлупы кедрового ореха и яблок, выращенных на сибирских просторах. Звучит как сказка. Именно такой напиток создали молодые учёные Иркутского национального исследовательского технического университета.

Но самое важное в этом – способ приготовления. Иркутяне не только изобрели новую технологию, но и запатентовали её.

Более пяти лет они занимались созданием рецептуры соков и вин на основе местного плодово-ягодного сырья. Для процесса брожения обычно используются полиэтиленовые насадки, но политеховцы заменили их на природные сорбенты. В качестве последних решили попробовать применить скорлупу кедрового ореха. И это стало более экономичным и экологичным производством. Скорлупа ореха в Сибири – это отход, который надо как-то утилизировать, так почему бы не найти ему применение?

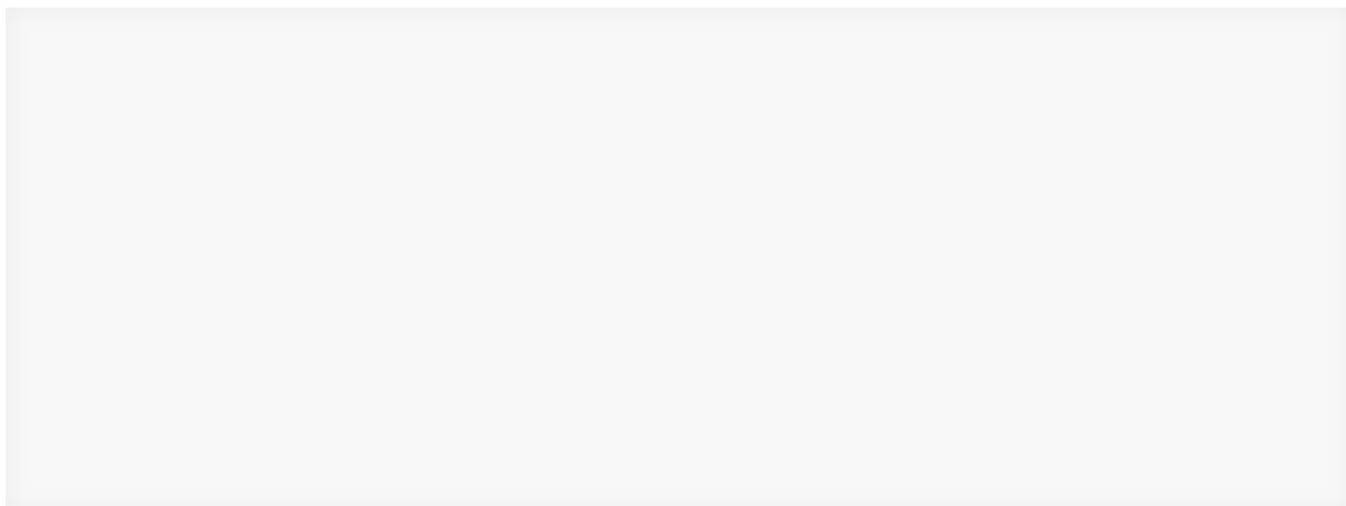
Аспирантка Наталья Супрун, основной создатель метода, проводила щелочной гидролиз орехового сырья при помощи слабо концентрированного раствора пищевой соды.

«Использование ореховой скорлупы не только ускоряет процессы брожения, но и делает вино светлее. Напиток приобретает приятные оттенки, близкие к соломенным и зеленоватым. Это происходит потому, что скорлупа, будучи сорбентом, очищает вино от фенольных соединений, делающих вина темнее. Кроме того, кедровый компонент улучшает вкусовые характеристики вин, благодаря чему они становятся более лёгкими и свежими», – объясняет аспирантка.

На этом экологичное использование не заканчивается, потому что оставшиеся сухие выжимки кедра можно использовать в качестве удобрения в сельском хозяйстве.

Метод обработки запатентован, в Государственном реестре изобретений РФ он зарегистрирован под № 2783427 в конце 2022 года.

Кстати, вино получается крепостью до 12%. По органолептическим показателям готовый образец характеризуется кристальной прозрачностью, светло-соломенным цветом, хорошим выраженным ароматом фруктов. Помимо этого, жидкость имеет мягкий вкус с гармоничной лёгкой горчинкой.





Также стоит отметить, что в отличие от белого вина из винограда, яблочное вино в процессе приготовления не теряет своих полезных свойств. Там сохраняются витамины А, В и С, а также минералы и другие полезные вещества. Яблочное вино при маленьких дозах улучшает работу кишечника, стабилизирует давление и уровень сахара, способствует выработке желудочного сока. Повторимся, что полезного эффекта можно достичь только при очень маленьких дозах (менее одного бокала в день).

Читайте также о пользе красного вина для организма, о котором Бабр писал ранее в материале: [«Бокал красного вина ежедневно – залог здоровья»](#).

Фото: www.istu.edu

Автор: Миша Ковальски © Babr24.com НАУКА И ТЕХНОЛОГИИ, ИРКУТСК 👁 6888 20.03.2023, 15:23 📌 545

URL: <https://babr24.com/?IDE=243148> Bytes: 2823 / 2633 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com



Автор текста: **Миша Ковальски**, научный обозреватель.

На сайте опубликовано **1654** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)