

*«Приоритетные направления развития науки, технологий и техники»,
Амстердам (Нидерланды), 20–26 октября 2016 г.*

Химические науки

**ИЗУЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ФАКТОРОВ
ВЛИЯЮЩИХ НА КАЧЕСТВО ВИНА
И ВИНМАТЕРИАЛОВ**

Бурлака С.Д., Алексеева А.А.

*Кубанский государственный
технологический университет, Краснодар,
e-mail: burlaka_71@mail.ru*

В состав безалкогольных напитков входят соки, соковые концентраты, продукты пчеловодства, настои и экстракты растительного сырья, ароматизаторы, сахара и заменители, подсластители, вкусо-ароматические добавки, красители природные и синтетические и другие компоненты [1]. В отличие от безалкогольных напитков, натуральные вина и соки, представляют собой сложную композицию биологически активных веществ. Доступность этих веществ – отсутствие токсического эффекта, объясняют интерес исследований к продуктам переработки винограда как веществам, способствующим нормализации жизненного тонуса и оздоровлению организма. Ранее изучены особенности воздействия виноградных вин на организм человека, которые базируются на наличии в них различных химических соединений, способствующих проявлению лечебных и профилактических свойств [2]. На качество вина и виноматериала влияют многие факторы. Наиболее частым пороком продукции, особенно столовых вин, является сероводородный тон. Его зачастую называют посторонним тоном и связывают с превращениями серы, ее производных и серосодержащих аминокислот [5, 6]. В ходе проведенных исследований установлено, что чаще всего источником высоких концентраций сероводорода и его производных, в том числе меркаптанов – этиловых эфиров сероводорода, являются обильная сульфитация мезги, присутствие на винограде серы или пестицидов на основе серы. Одним из широко использованных сортов винограда для производства вин является красный сорт винограда Изабелла и Качич. Установлено, что в состав фенольного комплекса красных вин входят фенолкарбоновые кислоты (фенолокислоты). Некоторые из них обладают выраженным антисептическим и антиоксидантным действием [3, 4]. В связи с этим наибольшее практическое значение имеет исследование состава фенолкарбоновых кислот винограда Изабелла и Качич и приготовленного из них виноматериала. Проведенные эксперименты, показали

более высокое накопление в аборигенном сорте винограда Качич таких фенолокислот, как салициловая, бензойная и, особенно, хлорогеновая, количество которой в 15 и более раз выше, чем в виноматериалах из других красных сортов винограда.

Список литературы

1. Агеева Н.М., Губля Р.В., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Пищевые добавки, применяемые в производстве безалкогольной и алкогольной продукции // Рук деп. в журн. «Изв. ВУЗов. Пищ. технология». – Краснодар, 2013. – 52 с.
2. Маркосов В.А., Агеева Н.М., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Антимикробное и противовирусное действие виноградных вин // Сборник «Пища. Экология. Качество» Международная научно-практическая конференция. – 2008. – С. 288-289.
3. Агеева Н.М., Губля Р.В., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д., Симоненко Т.А. Биохимические особенности хлорогеновой кислоты в красных винах // Сборник «Высокие технологии, производства, хранения и переработки винограда». – 2010. – С. 75-79.
4. Агеева Н.М., Губля Р.В., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Влияние хлорогеновой кислоты на антиоксидантные свойства красных вин. // Изв. ВУЗов. Пищ. Технология. – 2011. – № 2-3. – С. 29-31.
5. Агеева Н.М., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Биохимические особенности образования сероводородного тона в виноградных винах: Материалы Международной науч-практ. конф. «Научные перспективы XXI века. Достижения и перспективы нового столетия». – Новосибирск, 2014. – № 3. – С. 93-96.
6. Агеева Н.М., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Механизмы образования сероводородного тона в виноградных столовых винах. // Изв. ВУЗов. Пищ. Технология. – 2015. – № 2-3. – С. 60-62.

**ИССЛЕДОВАНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ
АКТИВНОСТИ N-АРИЛАМИДОВ
3-N-АРИЛАМИНО-
4-АМИНО(4-НИТРОФЕНИЛ)
БУТАНОВОЙ КИСЛОТЫ**

Бурлака С.Д., Музыченко Г.Ф., Алексеева А.А.

*Кубанский государственный технологический
университет, Краснодар, e-mail: burlaka_71@mail.ru*

Изучив строение пирролинонов, следует ожидать возможность протекания реакций по нескольким реакционным центрам [1], а синтетические возможности этих соединений не исчерпаны [2, 3]. В ходе реакции нуклеофильного присоединения аминов к -(4-нитрофенил)-5Н-пирролинону получены замещенные аминопирролидоны-2 обладающие рострегулирующей и антистрессовой активностью [4, 5]. Синтезированные амиды 3N-алкил (бензил)аминобутановой и 3-ариламино-4-оксибутановой кислот в реакционных смесях обнаруживали хроматографически [6, 7]. Разработаны методики синтеза N-R-амидов 3-N-R-амино-4-(4-нитрофенил)аминобутановой кислоты,