

Список литературы

1. Музыченко Г.Ф., Ненько Н.И., Бурлака С.Д., Сибирякова М.А., Копань А.С. Эффективность новых производных 4-N-X-аминопирролидонов-2, обладающих рострегулирующей и антистрессовой активностью // Агрохимия. – 2005. – № 5. – С. 71–75.
2. Сибирякова М.А., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д., Тюхтенева З.И. Реакции нуклеофильного присоединения аминов к N-арилзамещенным пирролин-2-онам // Химия гетероциклических соединений. – 2002. – №5. – С. 619–622.
3. Сибирякова М.А., Бурлака С.Д., Музыченко Г.Ф., Глуховцев В.Г., Тюхтенева З.И. Синтезы N-замещенных амидов 3N-алкил (бензил)аминообутановой и 3-ариламино-4-оксибутановой кислот // Актуальные тенденции в органическом синтезе на пороге новой эры. – СПб., 1999. – С. 175–176.
4. Музыченко Г.Ф., Сибирякова М.А., Бурлака С.Д., Рында В.В. Хроматографическое обнаружение 1-(4-нитрофенил)пирролин-2-она и N-алкиламидов 3-N-алкиламино-4-амино(4-нитрофенил)бутиановой кислоты в реакционных смесях // Фундаментальные исследования. – 2006. – № 10. – С.16–19.
5. Бурлака С.Д., Алексеева А.А. Исследование реакции синтеза N-замещенных амидов 3N-ариламино-4-аминообутановой кислоты десигнометрическим методом // Инновационные технологии нового тысячелетия: Международная научно-практическая конференция, 2016. – С.14–16.
6. Бурлака С.Д., Алексеева А.А. Исследование взаимодействия 1-(4-нитрофенил)пирролинонов с азотистыми основаниями // Роль инноваций в трансформации современной науки: Международная научно-практическая конференция, 2016. – С.15–17.

ОЦЕНКА И ИЗУЧЕНИЕ ОСНОВНЫХ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СТОЛОВЫХ И ИГРИСТЫХ ВИН

Бурлака С.Д., Музыченко Г.Ф., Шушпанов Н.И.
Кубанский государственный технологический университет, Краснодар, e-mail: meriru@rambler.ru

На качество вина и виноматериала влияют многие факторы. Сероводородный тон является наиболее частым пороком продукции полученной из винограда, особенно для столовых вин. Его называют посторонним тоном и связывают с превращениями серы, ее производных и серусодержащих аминокислот. Образование сероводорода во время брожения зависит, с одной стороны, от концентрации и природы присутствующих сернистых соединений, с другой – от рас дрожжей, вызывающих брожение [1,2]. 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. Органолептические показатели белых игристых вин существенно зависят от наличия в среде кислорода. Значительное снижение концентрации кислорода (практически до 0) отмечено после брожения за счет восстановительного потенциала винных дрожжей [3].

Список литературы

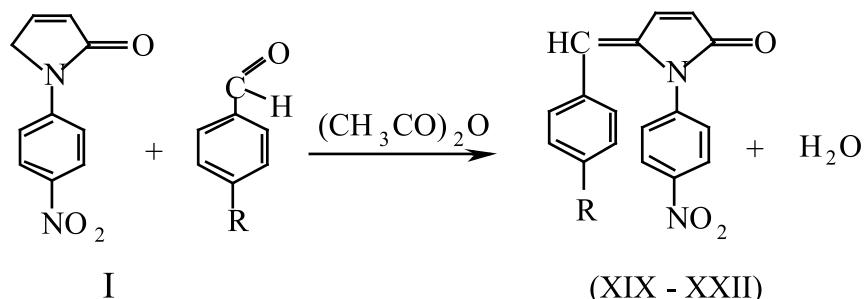
1. Агеева Н.М., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Биохимические особенности образования сероводородного тона в виноградных винах // Материалы Международной научно-практической конф. «Научные перспективы XXI века. Достижения и перспективы нового столетия». – Новосибирск, 2014. – С. 93–96.
2. Агеева Н.М., Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Механизмы образования сероводородного тона в виноградных столовых винах // Известия вузов. Пищевая технология. – 2015. – №2–3 (344–345). – С. 60–62.
3. Агеева Н.М., Симоненко Е.Н. Музыченко Г.Ф., Бурлака С.Д. Изменение концентрации кислорода в технологии игристых вин // Международная заочная научно-практическая конференция «Наука, образование, общество: Тенденции и перспективы». – М. – С.87–89.

МЕТОДЫ СИНТЕЗА ПРОИЗВОДНЫХ 1-(4-НИТРОФЕНИЛ)-5-(4R-БЕНЗИЛИДЕН)ПИРРОЛИН-2-ОНОВ

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

Кубанский государственный технологический университет, Краснодар, e-mail: meriru@rambler.ru

Исходя из структуры пирролинонов, следует ожидать возможность протекания реакций по нескольким реакционным центрам [1–3]. Это обуславливает целесообразность развития исследований реакционной способности пирролинонов и поиск новых соединений, интересных в практическом отношении. Распределение электронной плотности в молекуле пирролиона объясняет активность в реакциях радикального и циклоприсоединения [4,5]. Ранее были предложены реакции взаимодействия пирролиона с ароматическими альдегидами [6]. В ходе исследований проведены реакции конденсации по метиленовому звену 1-(4-нитрофенил)пирролин-2-она с бензальдегидом, п-нитробензальдегидом, п-диметиламинобензальдегидом, п-бромбензальдегидом. (схема 1).



R = H (XIX), NO₂ (XX), N(CH₃)₂ (XXI), Br (XXII)

Схема 1