

УДК 664

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯБЛОК В ПРОИЗВОДСТВЕ СИДРА

*Чернова Е.А., студентка 4 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
Научный руководитель – Мударисов Ф.А., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

*Ключевые слова: сидр, «сидровые» сорта яблок, яблоки*

*При производстве сидра можно использовать любые сорта яблок, подбирая лучший оттенок вкуса напитка путем купажа, но существуют и специальные «сидровые» сорта яблок, благодаря которым сидр получает свой изысканный и неповторимый вкус.*

В нашей стране, согласно технологическим инструкциям еще советских времен, для производства сидров рекомендовано использовать яблоки районированных сортов, снятые в стадии технической зрелости с титруемой кислотностью не ниже 7 г на куб. дм. Предпочтение отдается осенне-зимним сортам. В частности, из сортов яблок, которые произрастают на территории нашей страны, для приготовления сидра можно использовать Боровинку, Антоновку, Донешту, Грушовку, Уманское зимнее, Ренет Бумажный. Яблоки при этом должны быть сладкими, сочными и обязательно спелыми [6,7].

Во Франции, Англии и Испании используют следующие сорта: Черный Кингстон (Kingston Black), Горький Тремлетт (Tremlett's Bitter), Дабинетт (Dabinett), Ярлингтон Милл (Yarlington Mill), Лисий Детеныш (Fox Whelp) и др. Официально разрешенных сортов яблок для сидра — 48. В некоторых случаях важными характеристиками яблок, используемых для производства сидра, является степень их зрелости и качество, что очень важно для мелких производителей. Из яблок улучшенных сортов обычно получается сидр с более сложным и изысканным вкусом и ароматом, чем из обычных фруктов. Тем не менее, урожайность яблок улучшенных сортов, как правило, ниже, а их культивирование в некоторых регионах — сложнее. Общий химический состав яблок, используемых для приготовления си-

дра, такой же, как и у обычных яблок. Стоит заметить, что в соке из яблок обычных сортов содержится намного меньше растворимого азота, чем в соке из яблок специально выращенных низкорослых деревьев (особенно молодых). Этот факт объясняется составом питательных веществ в этих деревьях и может напрямую влиять как на процесс брожения, так и на качество готового сидра.

Для сидра важна комбинация горького, кислого и сладкого вкусов. По этому принципу данный напиток и делается: его основу составляют кислые яблоки (20%), сладкие и горькие (примерно по 40%). Это классическая пропорция для сухого сидра. Если сидр сладкий, то, соответственно, процент сладких яблок увеличивается. Есть и горькие сидры, но это на любителя.

Самое важное — получить правильную кислотность. Сидр редко делают только из одного сорта яблок. Это объясняется тем, что в одном сорте трудно добиться баланса сахаров, кислот и танина, необходимого для получения качественного продукта. Исключение составляют только такие остро-горькие сорта, как Kingston Black и Stoke Red. Для достижения нужного баланса почти всегда приходится смешивать разные сорта, а потребность в перекрестном опылении и продлении периода сбора урожая диктует необходимость выращивания в одном саду яблонь разных сортов.

#### *Библиографический список*

1. Практикум по технологии хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, Т.Н. Еремина. – Ульяновск, 2005.-290 с.
2. Исайчев, В.А. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В.А. Исайчев, Ф.А.Мударисов, Н.Н. Андреев. – Ульяновск, 2006.- 487с.
3. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов,Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. – Ульяновск, 2009.- 456с.
4. Технология переработки продукции растениеводства: учебно-методический комплекс / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев, О.Г. Музурова. – Ульяновск, 2009.-297с.
5. Исайчев, В.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев.-Ульяновск, 2014.-414с.

6. Исайчев В.А. Влияние регуляторов роста и хелатных микроудобрений на урожайность и показатели качества гороха и озимой пшеницы / В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев//Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.-2012.-№1(17).-С.12-16.
7. Исайчев, В.А. Кормовая и технологическая ценность зерна пшеницы и семян гороха/ В.А. Исайчев, Ф.А. Мударисов, Н.Н. Андреев // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.-2012.-№2(18).-С.24-28.

## USING APPLES IN CIDER PRODUCTION

*Chernova E.A.*

**Keywords:** *cider, "cider" apples, apples*

*In the production of cider, you can use any variety of apples, picking up the best taste of the drink by blending shade, but there are special "cider" apples that make the cider gets its unique taste and refinement.*