

**Форма представления на сайте университета информации о направлениях и результатах научной (научно-исследовательской) деятельности и научно-исследовательской базе для ее осуществления по каждой ОПОП**

Структурное подразделение или филиал Академия биоресурсов и природопользования

Код и наименование направления подготовки или специальности 19.03.02, 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Название ОПОП Технология броидильных производств и виноделие, Виноделие: организация, технология, маркетинг

Руководитель ОПОП Шольц-Куликов Е.П.

№	Направления научной (научно-исследовательской) деятельности в рамках ОПОП	Результаты научной (научно-исследовательской) деятельности	Научные школы	Научно-исследовательская база		
				лаборатории	научно-образовательные центры	центры коллективного пользования
	Разработка системы технологических факторов повышения качества виноматериалов и вин Крыма	Научно обоснованы ограничения различных технологических приемов первичного виноделия с целью увеличения гарантийной стабильности столовых вин. В частности, предложена схема осветления сусла для повышения стабильности к коллоидным помутнениям столовых вин. Установлена возможность увеличения выхода сусла для производства столовых белых вин на	-	Лаборатория энохимии, виноделия и методов контроля (2/250а) Учебно-экспериментальная лаборатория броидильных производств,	-	-

		<p>импортном оборудовании. Заложены опыты и сняты первые показания по повышению качества и стабильности столовых вин из новых высокоценных сортов и клонов винограда западноевропейской эколого-географической группы. Предложено использовать сусло прессовых фракций для выработки виноградного спирта. Установлена возможность значительного увеличения выхода сусла для производства столовых белых вин на импортном оборудовании.</p>		<p>винограда и вина (2а/3) Межкафедральная учебно- технологическая лаборатория переработки плодоовощной продукции (2/206)</p>		
--	--	--	--	---	--	--