

Міністерство освіти і науки України

Національний університет
харчових технологій

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у XXI столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – Ч.1. – 452 с.

Видання містить програму і матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 9 від «26» березня 2015 р.*

© НУХТ, 2015

«21» Сучасні аспекти формування якості коньячних спиртів в умовах ПАТ «Одеський коньячний завод»

Роман Бочевар, Ірина Мельник

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вступ. За останній рік об'єм ринку коньяку в Україні знизився на 10 %, причому негативна тенденція спостерігається на внутрішньому і зовнішньому ринках, що призвело до підвищення конкуренції. Тому необхідно покращувати якість вітчизняного коньяку, вдосконалюючи не тільки сировинну базу, а і технологію виробництва. Сучасні аспекти формування якості коньячних спиртів були досліджені в умовах ПАТ «Одеський коньячний завод», якому вдалося збільшити експорт на 25% (всього у 2014 було експортовано більше 200 тис. дал коньяку), а також стати найпотужнішим в Європі.

Матеріали і методи. Для дослідження було відібрано 28 зразків коньячних спиртів українських виробників. У якості основного методу визначення таких показників, як концентрація альдегідів, метилового спирту, середніх ефірів, вищих спиртів та фурфуролу був вибраний газохроматографічний метод, який дозволяє отримати найбільш точний результат. Розділення проводилось на хроматографі типу Agilent 6850 з електронним керуванням потоками газів та автоінжектором. У якості газу-носія використовувався азот. Під час введення проби у хроматограф температура підтримувалась не більше 220 °С; під час розділення – 35-190 °С.

Результати. Для різних компонентів коньячного спирту, в тому числі і для одного класу речовин, значення достатньо різні, що підтверджується статистичними даними. У таблиці 1 вказані тільки ті речовини, від яких, в першу чергу, залежить якість коньячних спиртів. Найбільш різні значення спостерігаються для ацетальдегіду та ацеталю, що залежить від якості сировини, дотримання технологічних режимів та відбору фракцій. Особливу увагу необхідно звернути на концентрацію етилбутирату та бутанолу-2, так як вміст саме цих компонентів є важливим показником якості у Європі. Після проведення досліджень було виявлено, що ні один з компонентів, згідно нормативно-діючої документації України, не виходить за межі.

Таблиця 1

Результати дослідження складу 28 зразків коньячних спиртів

№	Конц-я комп., мг/100 мл б.с.	Мін. значення	Макс. значення	Середнє значення	Вірогідність виходу, %	
					На мінімум	На максимум
1	Ацетальдегід	0,76	21,1	8,9	10,02	0,57
2	Ацеталь	1,52	31,15	12,55	32,18	3,98
3	Етилбутират	0,08	3,43	1,12	24,05	0,09
4	Бутанол-2	0,08	53,85	16,22	47,23	1,69
5	Фурфурол	1,66	5,9	4,01	3,05	10,54

Висновок. Підвищення якості коньячних спиртів дозволить не тільки підвищити конкурентоспроможність на вітчизняному ринку, а й показати себе з найкращої сторони у Європі, де сировинна база, обладнання та політика по відношенню до коньячного виробництва значно ліпші, ніж в Україні. А так як «Одеський коньячний завод» вважається найсучаснішим в нашій країні, доцільно також вивести на максимальний рівень і якість продукції.