

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**XIV Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених та студентів
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 6
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

температурі від 0 до 16⁰С. Десертні вина з меду слід пити охолодженими.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Мирошніченко О.М.
канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.
канд. техн. наук, доцент Тараненко О.Г.

ЩО TAKE «NATURAL WINE»?

**Зюзько К.В. студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса**

Термін «натуральне вино» набув широкого розповсюдження у 2010-х, хоча існував і до цього. Наразі не існує офіційного визначення натуральних вин. Але це вина, які виготовляють із винограду, вирощеного органічним (або біодинамічним) методом, в які нічого не додають і не забирають під час виробництва. Хіба використовується зовсім небагато сульфітів. Це старий, добрий, створений самою природою спосіб ферментації виноградного соку у вино.

Вважають, що термін «натуральне вино» може викликати плутанину у споживача і навести на думку, що таке вино нібито якісніше за інші. Тому термін не варто виносити на етикетку.

Органічне виноградарство ставить за мету відмовитися від штучно створених синтетичних хімічних препаратів на виноградниках. Воно обмежує або забороняє використання пестицидів, гербіцидів, фунгіцидів та синтетичних добрив і застосовує продукти рослинного та мінерального походження у боротьбі зі шкідниками та хворобами сільськогосподарських рослин для покращення стану ґрунту, підвищення імунітету

Зараз в світі нараховують десятки сертифікаційних органів для сертифікації органічних продуктів, зокрема «Soil Association», «Nature&Progres», «Ecocert», «Australian Certified Organic», кожен з яких має власні норми і стандарти, яких слід дотримуватися.

Біодинамічне сільське господарство (біодинамічне землеробство) – це один з напрямків екологічно чистого землеробства. Воно у багатьох практичних аспектах дуже подібне до органічного землеробства. Відмінності стосуються насамперед філософської

основи господарювання. Вперше про біодинамічне землеробство стало відомо з лекцій вченого Рудольфа Штайнера, який у 1924 році сформулював його принципи. Важливим принципом біодинамічного землеробства є ідея про те, що ферма повинна бути єдиним автономним організмом. Що це означає? Це означає те, що біодинамічна ферма функціонує як своєрідний мікрокосм, тобто кожен живий компонент на фермі пов'язаний з іншими живими компонентами.

Основні факти біодинамічного виноградарства:

- догляд та роботи на винограднику виконуються тільки відповідно до фаз місяця;
- винороб сам виготовляє органічні добрива також відповідно до біоритмів;
- біохімічна чистота виноградника надзвичайно важлива;
- максимум ручних операцій;
- виноробня будується так, щоб на вино відбувалось мінімум механічних дій, вино повинно переміщатись за допомогою сили тяжіння.

Виробники натуральних вин не шукають найлегших рішень, а ухвалюють такі, які будуть збагачувати їх, їхні рослини та їхню землю. Вони виготовляють вино, в якому виявляється вся суть теруару, і відмовляються використовувати новітні пристрої, технологічно допоміжні речовини та домішки.

Ансельме Селосс, культовий виробник шампанського, каже: «Все починається у виноградній лозі. Тут на 100% формується потенціал вина. На етапі виноробства ти вже не можеш його змінити, хіба знищити або приховати певні складові, але аж ніяк не отримати додаткові переваги в погребі».

В Україні немає певної законодавчої або технічної «регламентури» щодо виробництва натурального вина щонайменше на тому рівні, що з недавнього часу, наприклад, діє у Франції. Тож українським виноробам залишаються норми та стандарти ДСТУ та авжеж експерименти. Під Києвом, у селі Лісники, ТМ «Biologist» має 0,5 га експериментальних виноградників, де вони практикують натуральність, органіку та перші кроки з біодинамічного підходу. Вони вирощують такі сорти, як: «Каберне», «Піно Нуар», «Грюнер Вельтлінер», «Мюллер Тургау» та інші.

Отже, можемо сказати натуральні вина не є кращими або гіршими, це просто вина в певному стилі. Враховуючи те, що в них не додають сірку, вони не фільтруються та можуть бути мутними, зі смаком ацетону, «скотного двору» чи корівника (звісно, вони не мають

домінувати). Такі вина можуть сподобатися не всім або сподобатися, але не одразу. Зате ці незвичайні ноти розширюють розуміння того, яким може бути смак вина, що таке смачно, а що не смачно. Не можна сказати, що одні вина хороші, а інші погані, це просто вина з різними смаками, що подобаються різним людям.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Сугаченко Т.С.

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

**Кучеренко В.О., студент СВО «Магістр» кафедри БПБВ ННІХТ
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

На сьогодні лікero-горілчана галузь виготовляє велике різноманіття алкогольних напоїв різних типів.

Згідно з законодавством України алкогольні напої це продукти, одержані шляхом спиртового бродіння цукровмісних матеріалів або виготовлені на основі харчових спиртів з вмістом спирту етилового 8,5 відсотка об'ємних одиниць та більше.

Згідно з ДСТУ 4257 на лікero-горілчаних підприємствах виготовляють такі лікero-горілчані напої, як настоянки, лікери, коктейлі, десертні напої, бальзами, креми. Згідно з ДСТУ 3297 до лікero-горілчаних напоїв відносять джин, ром, віскі, тому викликає зацікавленість виробників у виробництві вказаних видів напоїв.

Віскі є міцним алкогольним напоєм, який отримують з різних видів зерна - ячменю, пшениці, кукурудзи, жита, іноді рису та гречки.

Технологія виробництва віскі включає такі основні стадії:

- приготування солоду і його сушіння,
- затирання солоду, з подальшим зброджуванням цукрів у спирт,
- отримання віскового дистиляту шляхом багаторазової перегонки,
- витримка отриманого дистиляту в дубових бочках [1].

Важливим є вплив мікродомішок спирту на дегустаційну оцінку, якість та безпечність готового продукту. Необхідно відзначити, що деякі мікродомішки спирту не тільки змінюють органолептичну оцінку напою погіршуючи її, а й вирізняються токсичністю. Так, метиловий та пропіловий спирти за невеликого їх вмісту істотно не

РОЗДІЛ 5 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ.. 154

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БЕЛОРУССКИХ СОРТОВ ЛЮПИНА Агурков А.Ю., Равусова С.В.....	155
---	-----

ОРГАНІЗАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО КОРМОВИРЬНИЦТВА ДЛЯ ПТИЦІ Бедлінська Є.....	156
---	-----

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СОРТОВ ЧУМИЗЫ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ ПРУДОВЫХ РЫБ Рыбкина Е.Е., Равусова С.В.....	159
--	-----

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВОГО МУЛЬТИЭНЗИМНОГО КОМПЛЕКСА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ Рыбкина Е.Е.	161
---	-----

«ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ» — ВИМОГИ СЬОГОДЕННЯ Трофименко Я.О.....	163
--	-----

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ КОМБІКОРМІВ Фігурська Л.В., Цюндик О.Г.....	165
--	-----

РОЗДІЛ 6 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА..... 168

ВИНО ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Бородіна Л.В.....	169
--	-----

ФОРМУВАННЯ СТАБІЛЬНИХ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Ващенко А.Р.....	171
---	-----

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ ВИН Вірова О.М., Заблоцька К.О.....	172
--	-----

ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»? Зюзько К.В.	174
---	-----