

**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 ВІНА

позначається на швидкості бродіння і якості процесу, що протікає, а також на загальний стан дріжджової клітини.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Мельник І.В.

СУЧАСНІ АСПЕКТИ СТАБІЛІЗАЦІЇ БІЛИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН З МІСЦЕВИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ

**Чернійчук Н., студентка ІV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Сучасне виноробство нашої країни істотно трансформується і активно розвивається. Україна на даний час звернулася до пошуку своїх вин і сортів винограду. Раніше у виробництві, більш поширене було використання міжнародних сортів, зараз більшої популярності набувають сорти вітчизняної селекції ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.С. Таїрова», Національного інституту винограду і вина «Магарач». Серед виробників з'являється все більше малих виноробів, які експериментують з новими сортами. Успішність новаторів підтверджує участь у численних виставках і конкурсах.

Для України важливо розробити свій кейс вин, які зможуть показати багатогранність винних регіонів від Південної Бессарабії і Північного Причорномор'я до Закарпаття. На ароматичні компоненти винограду незаперечний вплив надає технологічний процес переробки винограду, тому його поетапне ведення повинно бути направлено на їх збереження і стабілізацію.

Мета роботи – удосконалення технологічної схеми виробництва білих столових вин з місцевих сортів винограду шляхом впровадження процесу антиоксидантного обклеювання сусла.

Завдання дослідження:

- 1) Дослідити вплив використання ферментного препарату *Viazim clarif one* на процес освітлення сусла.
- 2) Дослідити вплив комплексного антиоксидантного обклеювання сусла з поетапним застосуванням препаратів «Tanal W4», «Polygreen» та бентоніту «Гранула».

3) Визначити органолептичний профіль білих виноматеріалів досліджуваних сортів винограду.

Матеріали та методи. Об'єкти дослідження – сушло та виноматеріали сортів Сухолиманський білий, Цитронний Магарача, Шардоне та Рислінг Рейнський 2018 - 2020 років урожаю.

Препарати для обробки: «Viazim clarif one», «Tanal W4», «Polygreen», Бентоніт «Гранула». В якості контрольного досліду проводили переробку винограду використовуючи загальноприйняту технологію «по білому способу».

Для отримання контрольних зразків виноматеріалів використовували виноград, який збирали вручну в стані технічної зрілості. Після приймання винограду на первинну переробку здійснювали первинну його сортування, відбираючи пошкоджені і уражені ягоди і грона, використовуючи сортувальний стіл. Відсортований виноград направляли на переробку з попередніми відділенням гребенів і подальшим дробленням. Отриману мезгу сульфитовані до змісту сірчистого ангідриду 50 мг/дм³. Пресування мезги здійснювали за допомогою преса періодичної дії. Відпресованих сушло направляли на освітлення при температурі 12°C протягом 24 годин, без внесення додаткових препаратів, після його декантували. Бродіння сушла проводили із застосуванням чистої культури дріжджів при температурі 18 °C в нержавіючих ємностях. На завершення проводили переливання й стабілізацію (обклеювання, обробка холодом, фільтрація) виноматеріалів.

Згідно схеми експерименту на першому етапі досліджували вплив ферментного препарату «Viazim clarif one». Препарат вносили на етапі пресування згідно рекомендованої технологічної інструкції до нього. Під дією пектолітичних ферментів нерозчинний протопектин проходить: деетерифікацію; деполімеризацію. В результаті застосування ферментного препарату: полегшило пресування; підвищило вихід сушла; швидкість фільтрації. Дію препарату аналізували, провівши органолептичний аналіз, спиртовий тест на пектини та за показниками мутності по нефелометру.

В результаті теоретичних досліджень літературних джерел вивчено механізми окисних процесів різного характеру в процесі переробки винограду; розглянуто ринок сучасних препаратів для стабілізації виноматеріалів. Встановлено, що загальна тенденція процесів стабілізації в сучасному виноробстві переноситься на стадію сушла. Для визначення оптимальних дозувань та комбінацій препаратів необхідно проводити пробні обклеювання та органолептичний аналіз. За результатами пробних обклеювань сушла запропоновано та практично перевірено вплив використання ферментного препарату

Viazim clarif one на процес вилучення сусла. Вперше досліджено вплив комплексного антиоксидантного обклеювання сусла з поетапним застосуванням препаратів «Tanal W4», «Polygreen» та бентоніту «Гранула» для виноматеріалів з малопоширених місцевих сортів винограду.

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

УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРОБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

**Шевчук А.О., студент II курсу
Ірпінський державний коледж економіки та права,
м. Ірпінь**

Історія розвитку виноробства на території України охоплює тисячі років з часів, коли давні греки заснували свої колонії в регіонах біля річок Дону, Дніпра, Бугу, Дністра та Дунаю, вирощували виноград і займалися виноробством.

Сучасне виноробство в Україні представлене виробництвом виноградних вин, ігристих вин, а також вермутів і подібних напоїв. Україна має достатній потенціал для розвитку галузі й виробництва якісної продукції – сприятливі кліматичні умови, якісні ґрунти, галузь машинобудування, що забезпечує виноробство необхідним обладнанням, багаторічний досвід виноробів. Незважаючи на сприятливі кліматичні умови в Україні, для багатьох аматорів і тих, хто має справу з виноградною лозою, відкрити легальну винарню – танталові муки.

Але найбільші площі виноградників були в 1960 році. Дотепер площа виноградників скоротилася більш ніж у 5 разів (із 397,0 тис. га до 77,6 тис. га) і продовжує зменшуватися. Незважаючи на скорочення площ виноградників, у тому числі плодоносних, у валовому зборі винограду, починаючи з 2000 року, намітилася тенденція до збільшення за рахунок підвищення врожайності.

Великі промислові виноградники України зосереджені переважно в Одеській, Херсонській, Миколаївській, Закарпатській областях. Разом вони виробляють 90 % від загального обсягу винограду в країні. Всього близько 10% виробленого у світі винограду

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Кучеренко В.О.....	176
ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА АРОМАТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА СОРТОВ ВИНОГРАДА РИСЛИНГ МАГАРАЧА И АВРОРА МАГАРАЧА Сивочуб Г.В., Шмигельская Н.А.....	177
ЩО ТАКЕ «АМВЕР WINE»? Сіліна П.І.....	179
ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛАХ НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН Тимошенко Е.А.....	181
СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ Трофименко В.О.....	182
ВИКОРИСТАННЯ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СВІТЛОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	185
СУЧАСНІ АСПЕКТИ СТАБІЛІЗАЦІЇ БЛИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН З МІСЦЕВИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ Чернійчук Н.....	187
УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРОБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ Шевчук А.О.....	189
ИЗУЧЕНИЕ ЭКСТРАКЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	191
РОЗДІЛ 7 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	194
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Котляр О.С.....	195