

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ АУТЕНТИЧНОСТИ ВИН

Соболева А.С., студентка факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Вино – это тот напиток, на стоимость которого влияют многие факторы, среди которых есть: год происхождения вина, технология его изготовления, целостность и условие при которых рос виноград играют главную роль. Вино характеризуется широким спектром сенсорных характеристик. Сведения, указанные на этикетка вина ориентируют потребителя на сенсорные и качественные критерии продукта. В связи с наличием большого количества недоброкачественной и фальсифицированной алкогольной продукции, возникает проблема как проверить подлинность вина, и решение этой проблемы ищут все как и производители так и правительство. Качество вина должно быть защищено, производитель должен быть заинтересован в том, чтобы его продукт на рынке и на торговых полках соответствовал продукту после розлива на заводе.

Контроль вина традиционно связан с доказательством его подлинности, аутентификации географического происхождения – то есть винодельческих терруаров климатические, почвенные факторы влияют на процесс роста виноградной лозы, с прямым влиянием на композиционное и сенсорные параметры вина, химический фальсификат связан с добавлением воды, глицерина, спирта, красителя, подсластителя, несанкционированное добавление сахара, консервантов и корректировки кислотности. Растущее беспокойство по поводу здоровья и удовлетворённости потребителей стимулирует интерес в развитии быстрых и экономически выгодных методах которые могут предоставить информацию о происхождение напитка (страна, регион или область), возможные мошенничества или фальсификацию, о проблемах и о некоторых аспектах обработки

напитков, таких как старение и хранение. Именно и для этого в 1991 году был указ о создании официального банка вина. Это такие банки данных, в которых содержатся неперенные инструменты для аутентификации вина. Одним из самых больших банков вина в мире есть банк в Великобритании. В сельской местности в ста милях от Лондона идиллический пейзаж нарушают грозные предупреждение и видеокамеры. Хозяевам этого винного погреба есть, что беречь. Под землей, на глубине 9 метров расположено хранилище, площадь которого составляет 18 футбольных полей. Здесь хранится около 7 миллионов бутылок вина. Общая стоимость этой коллекции свыше 1,5 миллиардов фунтов стерлингов. Был такой банк создан и в Германии в 1994 году, в этом банке хранятся вина из 26 стран. Это банк данных является важным инструментом для первой проверки подлинности вина.

Важная проблема сегодняшнего дня – фальсификация алкоголя, связанная с применением спиртов не зернового происхождения. Один из методов идентификации аутентичности вина за рубежом, есть метод анализа стабильных изотопов легких элементов водорода ($2\text{H}/1\text{H}$), углерода ($13\text{C}/12\text{C}$), кислорода ($18\text{O}/16\text{O}$), азота ($15\text{N}/14\text{N}$) и серы ($34\text{S}/32\text{S}$). Он эффективен как для определения географического источника сырья, так и для выяснения его происхождения (натуральное или полученное в результате химического, биотехнологического или биохимического синтеза). Распределение стабильных изотопов легких элементов в различных биологических и абиотических системах существенно различается. Особенности распределения связаны с процессами фракционирования, т.е. с изменением соотношения изотопов в ходе многих биологических и геохимических процессов. Способность к термодинамическому упорядоченному распределению изотопов в сложных органических соединениях – специфическое свойство живых систем, поэтому изотопное отношение – хороший критерий для распознавания биогенных и абиогенных соединений. Одно из наглядных применений данного метода – анализ изотопного состава углерода углекислоты игристых и шампанских вин. Он позволяет установить, была ли соблюдена технология производства, и проходило ли исследуемое вино стадию вторичного брожения. Также можно определить, какой сахар использовался при вторичном брожении – свекловичный, тростниковый, сахаросодержащие продукты или виноградное сусло. Это все является важной частью химической аутентичности вина. Основными методами, используемые для аутентификации географического происхождения есть: анализ летучих соединений, аминокислот, минерального состава, стабильных изотопов и органических соединения свинца.

Аутентификация вина – аналитический процесс, в котором вино проверяется как в соответствии с правовыми нормами, так и с потребительскими нормами. Подтверждение подлинности важно не только для потребителя, но и для торговца. Люди должны быть уверены в том, что они пьют качественный продукт, а производитель должен быть уверен в том, что его продукт уникален, и что его технологию и его имя никто не испортит с помощью фальсификации. В конце концов, это политическая и экономическая цель каждого винодельческого региона страны на международном рынке хорошо известных вин, отстаивать свой продукт и защищать его подлинность.

Научные руководители: канд. техн. наук, ст. преподаватель Лозовская Т.С.
д-р техн. наук, доцент Ткаченко О.Б.

МЕХАНИЗМ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА ГАЗИРОВАННЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ Наумук А.В.....	271
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БАЛЬЗАМУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЙОГО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ Никифорок І.В.....	272
ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВИНОГРАДНИХ ВИН ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ ЇЇ ВИРІШЕННЯ Понтус І.М.....	273
ИСТОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В СЕВЕРНОМ ПРИЧЕРНОМОРЬЕ АНТИЧНОЙ ЭПОХИ Ромец А.В.....	274
АНТИОКСИДАНТНА ДІЯ КОНЦЕНТРАТУ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА Сабадашка М.В.....	275
ІЄРАРХІЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ТИХИХ ВИН Сафонова К.В., Григорян Л.А.....	276
ЦІЛЮЩІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНА Сідолака А.Ю.....	277
МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ АУТЕНТИЧНОСТИ ВИН Соболева А.С.....	278
МОТИВ «ЗДОРОВ'Я» В ПОЗИЦІОНУВАННІ ІГРИСТИХ ВИН Христич А.В.....	280
РОЛЬ ДРІЖДЖІВ У ВИРОБНИЦТВІ РІЗНИХ ГРУП ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Чуб С.А.....	281
К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНТРОДУЦИРОВАННЫХ КЛОНОВ ВИНОГРАДА В ПРОИЗВОДСТВЕ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИН Шмигельская Н.А.....	282
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ПИТНОЇ ВОДИ В УКРАЇНІ Бондаренко А.І.....	285
ШЛЯХИ ЗАБРУДНЕННЯ ВОДНИХ РЕСУРСІВ Бортвицька В.Р.....	286

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969