

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

КМЦ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ОБРОБКИ VIN ХОЛОДОМ

Малиновська Ю.В., студентка 5 курсу, факультету Технології вина та туристичного бізнесу

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Біохімічні процеси, які проходять під час формування вина, є основою для майбутніх характеристик готової продукції. Кристалічна стабільність також є невід'ємною частиною якості ігристих вин. Проблемаю ефективності стабілізації вина від кристалічних помутнінь цікавляться не тільки винороби України, а і інших країн.

Одним із недопустимих наслідків кристалічних помутнінь у тихих винах – є ризик випадіння кристалів винного каменю в осад, для ігристих вин теж, а також і виникнення ефекту гашингу. Саме надлишковий тиск з неконтрольованим викидом вина з пляшки при її відкритті оцінюється споживачами не лише як небажана втрата продукту, а й впливає на швидкість і ефективність розливу вина в келихи.

На сьогодні існує декілька способів обробки вин з метою їх стабілізації: обробка холодом, електродіаліз, використання метавинної кислоти та комплексних продуктів на її основі і карбоксиметилцелюлози (КМЦ).

Ці технологічні прийоми дають достатній вибір українським виробникам вина для досягнення кристалічної стабільності продукції. При виборі метода стабілізації необхідно враховувати декілька факторів, а саме довготривалість стабілізуючої дії, вплив на фільтрування вина і, одні із найважливіших, економічність та можливість зниження екологічного навантаження на підприємство і навколишнє середовище.

Карбоксиметилцелюлоза являє собою полісахарид, який виробляють виключно з деревини шляхом обробки її лугом і монохлороцтовою кислотою або її натрієвою сіллю.

У виноробній промисловості її можна використовувати у вигляді водяного розчину концентрацією 2-2,5 % (максимальна концентрація 5 %). Під час обробки ігристих вин КМЦ додають або на стадії тиражу або під час дегоржажу, а для обробки тихих вин перед останньою фільтрацією. Для вивчення ефективності обробки вин КМЦ можливо використовувати як стандартні тести на холоді, так і за допомогою такого обладнання як СHECK STAB. Обробка вин КМЦ є не тільки економічно вигідною (витрати на функціонування складають 0,2 €/гл в порівнянні з обробкою холодом приблизно 0,2-0,5 €/гл і електродіалізом 0,8 €/гл), а й енергозберігаючою технологією.

В українській харчовій промисловості КМЦ частіше використовують як харчову добавку у виробництві желе, кремів, джемів, фруктових соках та йогуртах, обробка ж вин ще не набула широкої популярності і не було проведено відповідних дослідів з обробкою українських вин, зокрема ігристих, хоча в Європі вже існують регламенти щодо її застосування з 2008 року.

В 2010 році у Франції було оброблено 116 550 гл, а у світі 425125 гл. Ряд переваг такого метода стабілізації підтверджує актуальність та доцільність проведення досліджень з обробкою КМЦ для українського винного ринку.

Науковий керівник – д-р техн. наук Ткаченко О.Б.

USE ULTRAFILTRATION IN THE PROCESS OF CONCENTRATION CURDY WHEY Mitkin I.V.	107
ВПЛИВ СОЛЕЙ ПЛАВЛЕННЯ НА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ТА ЯКІСТЬ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ Перетятко О.Г.	108
КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО- ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Дякун Т., Беницька А., Пристанський Р.	109
ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОМИСЛОВО-ПЕРСПЕКТИВНИХ ШТАМІВ МІКРОБІАЛЬНИХ КУЛЬТУР, ВИДІЛЕНИХ ІЗ ТРАДИЦІЙНОЇ КАРПАТСЬКОЇ БРИНЗИ Кушнір І.І.	111
ІММОБІЛІЗАЦІЯ СИЧУЖНОГО ФЕРМЕНТУ (РЕНІНУ) НА КАПРОНОВОМУ ВОЛОКНІ Проданова Г.О.	113
КАТЕГОРИЯ ЗАЩИЩЕННЫХ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ (PGI), КАК ИНСТРУМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ СТОЛОВЫХ ВИН Табачек Е. В., Батраков А.О.	114
ОБГРУНТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСУ ВИЛУЧЕННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ СПОЛУК ВИНОГРАДУ СОРТУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ Паламар В.Ю.	115
COMPARATIVE ANALYSIS OF VOLATILES OF SWEET WINES OBTAINED BY NATURAL AND ARTIFICIAL FREEZING OF MARSELAN GRAPES Ostapenko Viktoriia	117
SCIENTIFIC GROUNDING OF TECHNOLOGY OF PROCESSING OF SECONDARY PRODUCTS OF WINEMAKING Vladislav Palamar, Ruslan Todorov, Ruslana Kruchek, Markevich Larisa.....	118
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЕКСТРАКТІВ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФЕНОЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Тодоров Р.І.	121
СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ КОМПОЗИЦІЙ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ВЕРМУТІВ Буюджи Т.Ю., Васильєва Є.В.	123
ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СОЛОДУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ Чуб С.А.	125
THE USE OF THE ENZYME PREPARATION MATUREX IN HIGH GRAVITY BREWING Kharandiuk Tetiana Valeriivna, Kosiv Ruslana Bohdanivna	127
КМЦ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ОБРОБКИ ВИН ХОЛОДОМ Малиновська Ю.В.	129
ПРОБЛЕМИ ЗМІНИ СМАКУ ПИВА ПРИ ЙОГО ЗБЕРІГАННІ Полюжин Л.І.	130

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко