

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**

## КАТЕГОРИЯ ЗАЩИЩЕННЫХ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ (PGI), КАК ИНСТРУМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ СТОЛОВЫХ ВИН

Табачек Е. В., студентка ОКУ «Магистр» факультета ТХППКЗЕиТ

Батраков А.О., аспирант кафедры БЭиТ

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Высокое качество вина является результатом комплекса почвенно-климатических условий и воздействием человека на них. Эффективное воздействие человека возможно только в случае длительного изучения географических факторов, так как перечень этих условий достаточно обширный и вариабелен во времени.

PGI (Protected Geographical Indicator – Защищенное Географическое Указание) вводит новый качественный уровень защиты с учетом развития промышленного сектора. Так, PGI идентифицирует товар, созданный в регионе и стране, где качество продукта и все характеристики сохранены, и ничем не отличаются от оригинального/традиционного места производства продукта.

Французская транскрипция – IGP (Indication Geographique protégée) – продукт, связанный с его территорией.

В Законе Украины «Об охране прав на указание происхождения товаров» для обозначения места происхождения товара использует понятие «географическое указание». Согласно его норм видами указания происхождения товара является простое и квалифицированное указание, которое, в свою очередь, включает название места происхождения и географическое указание происхождения товара [1].

Франция стала первой в мире страной, принявшей в 1935 году Закон о вине, послуживший основой для принятия аналогичных законов и в других странах. В основу французской классификации вин был положен принцип – место производства вина.

Реформа классификации вин изменила облик европейской винодельческой промышленности, в частности, коренные изменения произошли в классификации французских вин.

К концу 2011 года все существующие винодельческие регионы, производящие вина категорий АОС (контролируемое наименование по происхождению) и Vin de Pays (местное вино), подали заявки для вхождения в состав новых наименований АОП (защищенное наименование по происхождению) или IGP (защищенное указание географического происхождения).

Большинство регионов, производящих местные вина (VDP), успешно перешли в класс IGP. Категория столовых вин Vin de Table также подлежит упразднению, на смену ей приходит класс Vin de France (вина Франции). В отличие от вин Vin de Table, на этикетках вин Vin de France стало возможно указывать сорт и год урожая винограда.

Валери Пажотэн, президент ANIVIT (Национальная межпрофессиональная ассоциация столовых (VDT) и местных вин (VDP)), заявляет: «Категория столовых вин Vin de Table не пользовалась уважением, но возможность указывать сорт и год урожая винограда теперь делает это вино более ценным».

Производители вин категории Vin de Pays также смогли подать документы на перевод в высшую категорию — класс апелласьонов. Данная реформа открыла двери перед амбициозными хозяйствами, предоставив шанс добиться официального признания их терруара. Несмотря на то, что лишь немногие производители и регионы добиваются более высокого статуса, многие из них, уже сейчас нацелены на вхождение в высшую категорию вин [2].

Производство вин категории IGP строго регламентировано и контролируется со стороны государства, а также жестко регламентируются границы винодельческих регионов, сорта винограда, способы посадки и культивирования лозы, максимальная урожайность и минимальное содержание алкоголя. Все вина категории проходят обязательную дегустацию.

Во Франции для того, чтобы иметь право на получение официального знака IGP, связанного с качеством и происхождением, по меньшей мере, первый шаг для производства, переработки или приготовления продукта должно происходить в пределах одной географической области. Все операции от сбора урожая винограда до конца процесса производства вина осуществляется в географической зоне.

Правила разработки IGP включены в спецификации и подлежат контролю процедуры, осуществляемые независимым органом, утвержденным INAO.

В 2015 году во Франции было зарегистрировано 126 продуктов питания категории IGP, из них 74 различных вин, это 1/3 французского производства вина [3].

Классифицировать вино необходимо, в первую очередь, чтобы помочь потребителям ориентироваться в огромном ассортименте винной продукции разных стран, регионов и производителей. А во вторую – чтобы у этих производителей были понятные и единые правила игры. Чем строже соблюдается классификация (как, например, во Франции), тем сложнее виноделам ей следовать, но тем большую ценность она имеет для потребителя, в том числе – в денежном выражении.

На украинском рынке категория качества PGI позволила бы потребителю идентифицировать товар, созданный в регионе и стране, где качество продукта и все характеристики сохранены.

Внедрение категории качества PGI в Украине позволило бы защитить репутацию региональных продуктов питания, стимулировать сельскую и сельскохозяйственную деятельность, помочь производителям получить более высокую цену за их подлинные продукты и устранить нечестную конкуренцию.

Научный руководитель – д-р техн. наук, доцент Ткаченко О.Б.

#### **Литература**

1. Закон України «Про охорону прав на зазначення походження товарів» від 16 червня 2005 р. № 2662- IV – ВР.
2. Положення про виноградні вина контрольованих найменувань за походженням (КНП) КД У 37471967-11.02- 3:2012. – Міністерство аграрної політики та продовольства України, 2012 р.– 8 с.
3. Institut national de l'origine et de la qualite [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <http://www.inao.gouv.fr>.

### **ОБГРУНТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСУ ВИЛУЧЕННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ СПОЛУК ВІНОГРАДУ СОРТУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ**

**Паламар В.Ю., студент ОКР «Магістр» ф-ту ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

При переробці винограду на соко- і виноматеріали утворюється 10...20 % вторинних продуктів – виноградних вичавків. Вміст багатьох біологічно активних сполук,

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