

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

стикаються унаслідок гормонального дисбалансу і впливу ультрафіолету. Виноградна олія проникає в найглибші шари дерми, беручи участь у регенерації клітин і відновленні клітинних мембран.

Крім того, що олія виноградного насіння і без того має численні переваги для шкіри, цей дивовижний продукт також можна використовувати в якості лосьйону після засмаги переважно для людей зі світлою шкірою, тому що саме вони більш схильні до сонячних опіків за рахунок низького вироблення меланіну.

Вільні радикали, що утворюються в результаті впливу на організм УФ-променів, руйнують клітини шкіри, тим самим викликаючи серйозні пошкодження покриву, призводячи навіть до раку шкіри. Шкідливий вплив цих радикалів може бути нейтралізовано виноградною олією, тому що це багате джерело антиоксидантів, таких, як поліненасичені жирні кислоти, вітамін Е і поліфеноли. Багато сучасних виробників косметичних засобів використовують олію виноградного насіння у своїх продуктах, серед яких найвідоміші: Johnsons Baby, Nivea, Caudalie, Ziaja, Petal Fresh, VitaminClub. Натуральні засоби мають ряд переваг перед промисловою косметикою: вони не містять штучно синтезованих компонентів, відмінно сприймаються шкірою та забезпечують більш виражений ефект.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Осипова Л.А.

НАПРЯМКИ КОМПЛЕКСНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ СОКО-ВИНОРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА

**Проданова Г.О., студент I курсу СВО «Магістр»
факультету ТВіТБ,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Переробка винограду в промислових масштабах на сік та виноматеріали призводить до накопичення значної кількості вичавок, які становлять інтерес для вторинної переробки з метою отримання ряду продуктів харчового призначення. Та, на жаль, завдання комплексної переробки відходів повністю не вирішені. Тому необхідна подальша робота в цій галузі та пошук шляхів раціонального

використання даної сировини з метою збільшення асортименту харчової продукції, підвищення рентабельності виробництва та поліпшення екологічної обстановки.

Вичавки — це тверді залишки винограду після віджимання соку або олії. Вони містять шкірочки, м'якоть, насіння і стебла плодів [1].

Вичавки винограду традиційно використовуються для отримання вичавкових брендів (таких, як орухо, граппа, зіванія, чача). Сьогодні він більше використовується на корм худобі, як добриво або для вилучення біологічно активних сполук, зокрема поліфенолів.

Певні поліфеноли із вичавок червоного вина можна застосовувати для гігієни ротової порожнини. Виноградні вичавки також можна використовувати у нафтовій та газовій промисловості як поглинальний матеріал у буровому розчині за рахунок волокнистої структури вичавок і великого вмісту танінів.

В Україні проблема утилізації вторсировини не привернула належної уваги. Досі не створено підприємства з переробки відходів соко-виноробного підприємства. При виробництві шампанських (ігристих) вин утворюється велика кількість відходів, що містять цінні речовини, раціональне використання яких надає можливість отримати додатково продукти, цінні для ряду галузей народного господарства.

При приготуванні та шампанізації тиражної суміші утворюються такі основні відходи:

- дріжджові осаді (які утворюються при бродінні);
- гушові осаді (які відділяються при переливках і фільтрації гушавини).

Переробка осадів посідає значне місце при комплексному використанні відходів соко-виноробного виробництва. Розрізняють гушові осаді, отримані при відстоюванні сусла і його спиртування, дріжджові осаді, отримані в результаті спиртового бродіння, і клейові осаді, що виникають після оклеювання виноматеріалів і соків-напівфабрикатів, а також після обробки їх бентонітом, солями кремнієвої кислоти.

Вихід гушових осадів коливається в широкому діапазоні в залежності від ступеня зрілості і ступеня подрібнення винограду при переробці: від 2...3 до 15... 25 %. Осаді містять механічні домішки мезги і сусла, винний камінь, білкові речовини, полісахариди, фенольні сполуки, мікроорганізми, сторонні домішки і забруднення, а також спирт, цукор і винну кислоту [2].

Дріжджові осаді осідають на дно пляшок, бочок або резервуарів після бродіння і складають 3...8 % обсягу вина, що залежить від ступеня освітлення і складу сусла, раси дріжджів, виноматеріалів, кількості цукрів у суслі, умов бродіння і типів

застосовуваних пресів. Комплексна переробка дріжджових осадів економічно рентабельна і необхідна для боротьби із забрудненням стічних вод виноробних підприємств. Віджати дріжджі містять 5...10 % спирту, 3...8 % винної кислоти, а також ряд пектинових, барвних, дубильних, азотистих та інших речовин.

З дріжджових осадів при комплексному їх використанні отримують спирт і винну кислоту, амінокислоти в чистому вигляді, дріжджові концентрати і автолізат, ферментні та вітамінні препарати, кормові продукти для тваринництва.

Переробка відходів дозволяє отримати цінні продукти, необхідні для ряду галузей народного господарства: етиловий спирт, винну кислоту, винограду олію, поліфенольні концентрати, слабоалкогольні та безалкогольні напої та інші продукти харчового, косметичного та фармацевтичного призначення. Відходи соково-виноробного виробництва безперечно містять велику кількість необхідних людині біологічно-активних речовин, а саме – токоферол, вітамін Е, які є потужними антиоксидантами, необхідними для організму. Впровадження комплексного використання відходів та інноваційних технологій безвідходного виробництва дозволить підвищити ефективність переробних підприємств та поліпшити екологічну обстановку в Україні.

Список використаної літератури

1. Каліновська Т.В., Оболкіна В.І., Крапівницька І.О., Брановицька Т.Ю. Розробка технології переробки виноградних вичавок з отриманням пектиновмісних напівфабрикатів для кондитерської промисловості. Хлібопекарська та кондитерська промисловість України. К.: 2014. № 07-08 (116-117) С.6-11.

2. Влащик Л.Г. Разработка технологии пектинопродуктов с высокими качественными показателями из выжимок винограда различных сортов. Дис... канд. техн. наук: 05.18.13. К: КГАУ. 2000. 158 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Палвашова Г.І.

Кулініч Є.С.....	291
ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БЛИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Кюссе А.І.....	293
ЗАСТОСУВАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Острик О., Петросян С.А.....	295
ДЕГУСТАЦІЙНІ ПАНЕЛІ ТА ОЦІНКА ПИВА Погорєлов А.В.....	296
ВИРОБНИЦТВО ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ Полякова К.О.....	298
НАПРЯМКИ КОМПЛЕКСНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ СОКО-ВИНОРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА Проданова Г.О.....	299
БІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН ТА ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК Соболева Г.С.....	302
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИБОРУ ЯЧМЕНЮ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Ульянов М.Д.....	304
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ У ФОРМУВАННІ СТИЛІСТИКИ ВИНА Хутак А.Ш.А.....	306
РОЗВИТОК ВИНОРОБСТВА НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ Шевченко В.Є.....	307
ОСОБЕННОСТИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В СИСТЕМЕ «ВИНОРАД-ВИНОМАТЕРИАЛ-ИГРИСТОЕ ВИНО» СОРТА ВИНОГРАДА КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, ПРОИЗРАСТАЮЩЕГО В НЕКОТОРЫХ МИКРОЗОНАХ КРЫМА	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.