

**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
3-41

*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. Турпунова

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. Турпунова

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

ЗАСТОСУВАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

**Острик О., аспірант кафедри БПБВ,
Петросян С.А., студент СВО «Магістр»
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

Несприятливі фактори навколишнього середовища негативно впливають на організм людини і призводять до забруднення харчових продуктів хімічними сполуками з утворенням вільних радикалів. Ці фактори можуть призвести до виникнення серйозних захворювань та передчасного старіння організму.

Окислювальні процеси інтенсивно проходять у напоях внаслідок окиснення киснем повітря органічних та неорганічних сполук. Для уповільнення цих процесів використовують антиоксиданти [1]. Антиоксидантна активність є важливим показником, що визначає біологічну цінність різних типів напоїв, у тому числі лікero-горілчаних. Джерелами антиоксидантів у напоях на основі плодово-ягідної та рослинної сировини є біологічно активні речовини: фенольні сполуки, вітаміни, в тому числі аскорбінова кислота тощо.

У харчовій галузі використовують такі антиоксиданти: аскорбат натрію, аскорбат калію, альфа- та гамма-токоферол, ізоаскорбінова кислота і ефіри галової кислоти, перевагами яких є висока стабільність, збільшення строку придатності. Серед природних антиоксидантів важливими є фенольні сполуки. На сьогодні антиоксидантний ефект мають флавоноїди, фенокарбонові кислоти, вітамін Е [1].

Напої лікero-горілчані, приготовані на основі напівфабрикатів з плодово-ягідної та рослинної сировини, мають високі показники загальних фенольних речовин і антиоксидантну активність у порівнянні з напоями, приготованими з використанням ароматизаторів і синтетичних барвників.

Застосування антиоксидантів дозволить підвищити органолептичні показники напівфабрикатів і лікero-горілчаних напоїв, їхню стійкість під час зберігання. Дослідження вказують на перспективність застосування антиоксидантів у лікero-горілчаній галузі для стабілізації інтенсивності забарвлення, надавання напоям округлого смаку та підвищення строку придатності готової продукції.

Література.

Бурлакова, Е.Б. Биооксиданты: вчера, сегодня, завтра/ Е. Б. Бурлакова // Биологическая кинетика: Сб. обзорных статей. - М., 2005. - Т. 2. - С. 10 – 45

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Олійник С.І.

ДЕГУСТАЦІЙНІ ПАНЕЛІ ТА ОЦІНКА ПИВА

**Погорелов А.В., студент IV курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Дегустація – це важливий елемент контролю якості продукції. Участь у дегустаційних панелях зазвичай беруть досвідчені та треновані дегустатори, але для оцінки нових сортів пива можуть залучати і постійних споживачів. Існують різні способи проведення дегустації.

Найбільш чітким є підхід, коли учасникам подають пиво, яке відрізняється лише однією характеристикою. Існує, наприклад, техніка «дуо-тріо», коли спочатку з'являється зразкове пиво, за ним ще два, і дегустатори повинні визначити, яке з них ідентичне зразковому, а яке – відрізняється. У «трикутнику» подають одночасно три пива, і з них необхідно вибрати не таке, як два інших. Під час «парного порівняння» дегустаторів просять визначити, який з двох зразків має яскравішу характеристику. Усі ці методи потребують певної статистичної оцінки, щоб визначити точність і адекватність отриманих результатів.

Шкалу оцінювання різні судді теж використовують по-різному: одні ставлять крайні оцінки, а інші – нейтральні. Інколи найнижчі і найвищі оцінки відкидаються, щоб вирівняти вибірку.

Для правильної оцінки пива необхідно дотримуватися певних умов. Однією з важливих умов правильної подачі пива є температура. Стандартом температури для лагерів вважають 4 °С, а для елів 10-13 °С. Судді повинні звертати увагу на температуру пива. У холодному – не розкриється аромат, у деяких зразках може проявитися холодне помутніння. Наливати пиво у келих потрібно безпосередньо перед подачею. Наливати його потрібно вертикально у центр келиха, потім дати піні трохи осісти, а якщо потрібно – долити ще трохи.

Кулініч Є.С.....	291
ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БІЛИХ 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

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