

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

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, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 6
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Рислинг рейнский и Рислинг Магарача, Совиньон зеленый и Аврора Магарача.

Результаты исследований показали, что технические сорта винограда селекции института «Магарач» Аврора Магарача и Рислинг Магарача не уступают классическим сортам и перспективны для производства столовых вин по классической технологии.

Научный руководитель – д-р техн. наук
профессор Макаров А.С.

ЩО TAKE «AMBER WINE»?

**Сіліна П.І., студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Amber wine (інші назви: amber wine (бурштинове вино), skin contact (контакт з шкіркою), gamato (руде)) – вино з білих сортів винограду, яке отримане шляхом ферментації соку спільно з шкіркою ягід винограду. Шкірка містить колірні пігменти, феноли і таніни які вважаються небажаними для виробництва білого вина. Іншими словами бурштинове або помаранчеве вино – це вино з білого винограду зроблене тим же самим методом що і червоне.

Історично вина подібного типу виготовляється століттями в Словенії і в сусідньому італійському Фріулі і тисячоліттями – в Грузії. Для виробництва у Грузії використовують місцеві сорти винограду (Ркацителі, Кісі), у Італії – місцевий сорт Ріболла Джалла або Піно Грі. У інших країнах можуть використовуватись інші сорти.

Спочатку білий виноград збирають. Потім його направляють під прес, після чого виноградне сусло ферментується разом з м'язгою. Використовуються не тільки шкірка і кісточки, але й обов'язково гребені, за рахунок цього помаранчеве вино відрізняється терпкістю, танінами і насиченістю, а також набуває свій характерний колір. Процес ферментації може тривати від кількох днів до 1-го року, а часом – ще довше.

У чому настоювати вино – вирішує виробник, це може бути 225-літровий баррік з французького дубу, грузинські амфори-кверві,

сталеві цистерни або бетонні чани. У будь-якому випадку вино набере танінів і специфічної ароматики, а ось відтінки смаку будуть різними.

Смак вина специфічний – це біле для прихильників червоного. Його головна родзинка – поєднання терпкого смаку сухого таніну вина з яскравою, солодкою ароматикою. У ньому чітко відчуються ноти меду, горіхів, ялівцю. Залежно від технології виробництва, сорти винограду, теруару можливі варіації з тонами апельсинової кірки, дріжджової закваски, фундука, яблуні, лакриці і оліфи.

Чому ж «amber wine» зараз таке популярне? По-перше, це абсолютно несхожий на інші спосіб виробництва: «amber wine» виготовляється з білих сортів винограду (в кожній країні, де воно проводиться, свій автохтонний сорт), за технологією червоного. Також варто відзначити, що всі процеси відбуваються природним шляхом (без додавання додаткових культивованих дріжджів, діоксиду сірки та інших елементів).

Найцікавіші регіони, країни і виробники, яких можна виділити: Північ Італії та Словенія. Саме в цьому регіоні відбулося відродження «amber wine». Найкращі представники півночі Італії та Словенії: Gravner Ribolla, Vodopivec Vitovska, Radikon Jakot, Mlecnik Rebula, Movia Sivi Grigio Ambra.

Центр і південь Італії. Якщо заглянути в такі, здавалося б, класичні регіони як Тоскана і Сицилія, то можна виявити нові цікаві імена. Місцеві виробники теж роблять помаранчеві вина, в тому числі і в глиняних амфорах, такі як: COS Pithos Bianco, Montesecondo TIN Trebbiano, Macea di Barsanti Pinot Grigio, Frank Cornelissen Munjebel Bianco.

Грузія - історична колыска світового виноробства. Саме там, за даними археологів, були знайдені найдавніші глиняні ємності з ферментованим вином – близько 8000 до н.е.

Традиції виробництва вин в квеврі (великих амфорах, які вкопують у землю) збереглися до сих пір, такий метод називається кахетинським і характерний він для екстра довгої витримки на шкірці – іноді до року. Місцеві виробники: Tchotiashvili Natural Kvevri Reserve Rkatsiteli, VINO Martville Tsolikouri, Iago Bitarishvili, Pheasant's Tears Tsolikouri.

Франція. Останні 10-15 років на новому витку розвитку знаходяться південні регіони – Лангедок і Русильон, Кот Каталан.

Австрія. І тут не обійшлися без «amber wine». Багато місцевих виноробів успішно експериментують і створюють «вина на шкірці», витримуючи деякі з них в амфорах, наприклад: Fred Loimer Muskateller Mit Achtung, Meinklang Weisser Mulatschak, Michael Gindl Sol.

В Україні зараз дуже багато підприємств виробляють «amber wine», наприклад, Beykush Winery, W by Stakhovsky Traminer, Shabo

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Сугаченко Т.С.

ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛАХ НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН

**Тимошенко Е.А., мл.науч.сотр. лаборатория игристых вин,
ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач»,
г.Ялта**

Производство игристых вин с высокими качественными показателями является одним из приоритетных направлений развития винодельческих предприятий, производящих данный тип продукции. При этом качество игристых вин является многофакторной системой, зависящей от многих условий, начиная от сорта винограда, места его произрастания, технологических режимов и параметров при их производстве и др.

Отечественными и зарубежными учеными постоянно совершенствуются технологические подходы, проводится оценка и контроль физико-химических показателей на всех этапах производства, позволяющих прогнозировать получение продукции заданного качества, отражающее в получении сбалансированного ароматобразующего комплекса, гармоничного вкуса и проявлении хороших типичных свойств, заключающихся в выделении пузырьков диоксида углерода в толще вина и образовании пены при налипании в бокал. Одним из важных показателей в производстве игристых вин, который обладает поверхностно-активными свойствами и участвует в формировании качественных свойств игристых вин, является аминный азот.

В связи с этим изучено содержание аминного азота в виноматериалах, полученных из винограда урожая 2019-2020 гг., на качественные характеристики игристых вин. Для исследований использованы сорта винограда: Каберне-Совиньон, Чинури, Мальбек, Антей магарачский, Памяти Голодриги, Алиготе, Шардоне, Ай-Петри,

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Кучеренко В.О.....	176
ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА АРОМАТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА СОРТОВ ВИНОГРАДА РИСЛИНГ МАГАРАЧА И АВРОРА МАГАРАЧА Сивочуб Г.В., Шмигельская Н.А.....	177
ЩО ТАКЕ «AMBER WINE»? Сіліна П.І.....	179
ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНОВАТЕРИАЛАХ НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН Тимошенко Е.А.....	181
СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ Трофименко В.О.....	182
ВИКОРИСТАННЯ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СВІТЛОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	185
СУЧАСНІ АСПЕКТИ СТАБІЛІЗАЦІЇ БЛИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН З МІСЦЕВИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ Чернійчук Н.....	187
УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРІБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ Шевчук А.О.....	189
ИЗУЧЕНИЕ ЭКСТРАКЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОВАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	191
РОЗДІЛ 7 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	194
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Котляр О.С.....	195