

**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

його зупинки і утворення речовин, що негативно впливають на органолептичні властивості вина. Тому аналіз загального азоту та азоту вільних амінокислот проводиться щодня з моменту подавання дріжджової розводки у сусло і до закінчення бродіння сусла. Треба вчасно зрозуміти, коли дріжджовим клітинам не вистачає азоту, і щоб у потрібний момент додати підкормку, яка складається з дріжджових оболонок.

Отже, використання різних схем виробництва білих столових вин із сорту винограду Рислінг Рейнський надасть змогу визначити притаманну Україні особливість вина.

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

ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИНМАТЕРІАЛІВ

**Кюссе А.І., студент II курсу СВО «Магістр»
факультету ТВтаТБ**

**Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Коньячні виноматеріали отримують з винограду сорту Ркацителі за технологією білих столових виноматеріалів, але за винятком додавання до сусла діоксиду сірки. При порушенні технологічних процесів отримання коньячних виноматеріалів можуть виникнути деякі недоліки. Недоліками називають відхилення в складі виноматеріалів, які є результатом переробки некондиційної сировини або помилки технолога. До недоліків відносяться пороки та хвороби виноматеріалів. Найчастішим пороком коньячних виноматеріалів є мишиний тон.

Мишиний тон – порок, основною ознакою якого є специфічний неприємний присмак, а при сильному розвитку – запах мишачих екскрементів. До ряду основних ознак можна віднести також помутніння виноматеріалу та появи осаду в ньому. При органолептичній оцінці виноматеріалу на перших стадіях розвитку пороку не одразу можна розпізнати мишиний тон, а лише після відчуття неприємного присмаку в ротовій порожнині. При виявленні даного пороку виноматеріал вважається непридатним для дистиляції, оскільки мишиний тон у процесі перекурювання переходить до

коньячного спирту. Для усунення мишиного тону у сучасній виноробній промисловості використовують лимонний танін.

Лимонний танін – суміш танінів FERMENTAN LEMON для виноробства, отриманих з дубильних речовин виробництва Perdomini-IOС (Італія), світло-коричневого кольору, порошкоподібна. Його використовують для збільшення аромату citrusових фруктів, а також для антиоксидантного захисту виноматеріалу. Дозування лимонного таніну 3-4 г/дал. При розрахунку необхідної кількості лимонного таніну його розчиняють у воді або виноматеріалі 1:10.

Однак він досить дорогий, тому для здешевлення собівартості і покращення органолептики виноматеріалу можна використовувати виноградну вичавку.

Виноградна вичавка – це все те, що залишається у пресі після віджимання суслу зі свіжого винограду або виноматеріалу з м'язги, що перебродила. Для усунення мишиного тону використовують саме червону виноградну вичавку, оскільки вона містить великий вміст танінів натурального походження, які нададуть виноматеріалу свіжого аромату, покращать органолептику. Дозування виноградних вичавок 100-200 г/дал. При додаванні виноградної вичавки до виноматеріалу його необхідно постійно помішувати.

Вищезазначена сировина використовується для виправлення недоліків коньячних виноматеріалів, але виникнення пороку можна усунути за допомогою стабілізатора SORBOSOL K.

SORBOSOL K – це кристалічний порошок білого кольору, забезпечує мікробіологічну і хімічну стабільність. До його складу входить сорбат калію, метабісульфіт калію, аскорбінова кислота, які нейтралізують дію молочнокислих і оцтових бактерій (утворюються при малій кількості сірчаного ангідриду). Дозування 1 г/10 дал, розчиняти у виноматеріалі 1:10.

З усього перерахованого вище можна зробити висновок, що виноградні вичавки не поступаються в своїх антиоксидантних властивостях лимонному таніну і SORBOSOL K. Результати органолептики коньячних виноматеріалів з додаванням різної сировини між собою не відрізняються. До ряду переваг виноградної вичавки також можна віднести термін її зберігання. Тому доцільно у виноробній промисловості використовувати в технології виправлення недоліків коньячних виноматеріалів саме виноградну вичавку, а для завчасного запобігання утворенню мишиного тону – SORBOSOL K.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Мельник І.В.

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.