

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»**

Одеса 2021

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 21-24 вересня 2021 р.) / Одеська нац. акад. харч. технологій. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 60 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки та виробників харчової продукції.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 31.08.2021 р., протокол № 1.

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата державної премії України в галузі науки і техніки, д.т.н., професора, чл.-кор. НААН України, ректора ОНАХТ Єгорова Б.В.

Редакційна колегія

Голова

Заступники голови

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Поварова Н. М., канд. техн. наук, доцент

Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор

Солоницька І.В., канд. техн. наук, доцент

Члени колегії:

Olivera Djuragic

PhD dr., директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія

Andrzej Kowalski

Professor PhD hab., директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща

Marek Wigier

PhD, заступник директора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща

Стефан Георгієв Драгоєв

чл. кор. проф., д.т.н. інж., заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія

Еланідзе Лалі Данієловна

доктор харчових технологій, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогебашвілі, Грузія

Гапонюк Олег Іванович

д.т.н., проф., зав. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ (ОНАХТ)

Хвостенко Катерина Володимирівна

к.т.н., доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, голова Ради молодих вчених ОНТУ (ОНАХТ)

Гончарук Ганна Анатоліївна

к.т.н., доцент кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ (ОНАХТ)

Тележенко Любов Миколаївна

д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування ОНТУ (ОНАХТ)

Козонова Юлія Олександрівна

к.т.н., доц. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ (ОНАХТ)

Капустян Антоніна Іванівна

д.т.н., доц. зав. кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ (ОНАХТ)

Паламарчук Анна Станіславівна

технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНТУ (ОНАХТ)

Кушніренко Надія Михайлівна

технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ (ОНАХТ)

ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗАКУПОРЮВАЛЬНИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ ВИНА НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ

Мельник І. В., к.т.н., доцент
Одеський національний технологічний університет

Пляшки з вином закупорюють пробками з метою захисту їх вмісту від окислення, зараження мікроорганізмами, розплескування, для зручності транспортування і зберігання.

Стабільність основних фізико-хімічних показників вин при їх зберіганні багато в чому залежить від якості закупорювання пляшок. З давніх-давен вважали натуральну коркову пробку кращим закупорювальним засобом. В середині минулого століття нею закупорювали тільки кращі вина – марочні і колекційні. В даний час близько 90 % тихих вин закупорюють корковими пробками, в той час як запаси сировини і кількість натуральної цільної коркової пробки значно скоротилися. Зріс випуск різних модифікацій коркової пробки – кольматованої, агломерованої, збірної і комбінованої, що виготовляються з вторинної сировини переробки коркового дерева і не завжди гарантують збереження якості вина.

В Україні працюють з готовим корком. Тільки знепилюють корки, бо вони під час транспортування терлись між собою. Потім, якщо треба, наносять фарбою або випалюванням логотипи виноробень і покривають корку матеріалами на основі силікону. Без такої обробки корок неможливо буде витягнути з пляшки.

Єдиний мінус натурального корка – бактерія, яка живе в корі коркового дуба, а також хімічна сполука ТХА (трихлоранізол). Сомельє часто нюхають корок з щойно відкритого вина, щоб перевірити наявність неприємного запаху. Такий корок матиме запах вологи та сторонні запахи, не притаманні вину. Якщо кількість бактерій у корку перевищує норму, це може зіпсувати вино. Такі випадки називають «коркова хвороба», або просто «вино з корком». Це може трапитись і з однією пляшкою з тисячної партії, а може не трапитись взагалі. Складається враження, що з кожним роком таких пляшок стає все менше, тому що з'являються технології, які допомагають позбутися цієї хвороби повністю: або очистити корки, або на стадії сортування знайти корки з цією бактерією. Взагалі технології йдуть до того, щоб відсоток заражених пляшок був набагато меншим.

У натурального корка є альтернативи.

Наприклад, силіконова пробка, скляна та алюмінієва закрутка screw cap. Силіконова пробка зустрічається на дешевих імпортних винах і головну задачу виконує: тримає вино в пляшці.

Screw cap, або закрутка – це дуже зручно, такі вина можна одразу відкрити без коркотяга й закрутити знову після відкриття пляшки. Зазвичай таким чином закривають вина, які не мають довго зберігатись, вина, які треба випити за пів року-рік після виготовлення. Деякі винороби вважають, що в пострадянському суспільстві є забобони стосовно закрутки.

Вважається, що класичний корок робить вино соліднішим, але насправді – це тільки у свідомості деяких споживачів. Тому коли вино закривається на screw cap або на гвинтові корки, це виглядає не так серйозно. Насправді це проблема для багатьох виробників вина, тому що виробляючи базові вина до 20 \$, які не повинні жити багато років і розвиватися, яким не обов'язково потрібна пориста структура корка, що буде пропускати кисень, вони з легкістю могли б використовувати screw cap. Але виробники не можуть цього зробити, бо частина аудиторії відвернеться через острах, що таке вино або неякісне, або дешеве. Українські винороби хочуть використовувати традиційний корок, бо наше суспільство ще не настільки має розвинуту культуру споживання вина, щоби пити його як повсякденний напій, а не «продукт свята». Відмінність у тому, що повсякденний продукт не потребує ритуалу споживання, а «святковий продукт» – так. Треба коркотягом витягнути корок, і щоб пляшка ще «чмокнула» наприкінці. От тоді це – вино.

У багатьох країнах давно не використовують звичайний корок як клас, бо потрібен він виключно винам, які мають визрівати роками в льохах. Корок для багатьох виноробів – важлива деталь історії світового виноробства. Аромат корку, просякненого вином, дуже приєм-

ний, дихати ним хочеться завжди, коли відкриваєш пляшку. Алюміній – це дуже сучасно та, звісно, має право бути, але не дуже сходиться з крафтовим виноробством. В деякій літературі доведено, що screw cap не шкодить вину та за усіма параметрами не поступається корку, але ж естетика та культ всього цього її не дуже приймає.

Також важливо, що Україна наразі лише розвиває свою винну культуру. І якщо інші країни, які мають дуже довгу винну історію, уже давно велику частину своїх пляшок закупорюють screw cap, то нам до цього ще далеко. За кордоном закрутку мають вина без витримки у бочці та без потенціалу витримки у пляшці. Тому можна зробити висновок, що все ж таки вона впливає на подальший розвиток вина у пляшці.

Що стосується алюмінієвих пробок, то обладнання та самі закрутки далеко не копіювані, щоб їх використовувати. Гаражне вино деякі споживачі позиціонують зі звичайним. Вино за 60-70 гривень можна закривати й під закрутку. Воно не претендує на вишуканість [1, 2].

На початку нульових з'явилися ще й скляні пробки. Їх називають Vinolok або Vinoseal. Виглядають вони як заглушки для коньячних графінів у бабусиному сервізі. Але у них є перевага: скло не має коркової хвороби. Така пробка щільно закриває вино, запобігаючи окисненню. Vinolok можна неодноразово використовувати після відкупорювання пляшки і, завдяки цьому, не поспішати відразу випити весь її вміст. Понад те, скляна заглушка виглядає витончено, немов сигналізує покупцеві: це вино якісне. В Україні такий спосіб першими використали Chateau Chizay. Це скляні закупорки для алкоголю компанії Vinolok із Чехії.

Технологію Vinolok у світі використовують для преміальних напоїв. Пробка має вишуканий дизайн, підкреслює елегантність пляшки та промовляє про високу якість напою, закоркованого нею. Бездоганно зберігаючи аромат і смак вина, вона ще й практична та екологічна. Vinolok у Chateau Chizay використовують для двох вин лімітованої авторської лінійки Олега Скрипки «Країна Мрій».

Найекстравагантніші корки, які трапляються на ринку – від компанії Ards Seal. У них навіть є версія пробок AS-elite: вони не з натуральних матеріалів, але абсолютно інертні до вина, не додають ніякого ні смаку, ані запаху. Їхня особливість – серцевина зі специфічного матеріалу, що пропускає певну кількість кисню, даючи вину розвиватися. Є можливість регулювання в залежності від того, наскільки потрібно щоби він пропускав, коли замовляється такий корок, – із менш щільною серцевиною або ж із більш щільною. Ці пробки використовує зараз легендарне господарство Domaine Ponsot, також – Frank Cornelissen. Вони виробляються в Італії, і це, напевно, найбільш незвичайна технологічна пробка. Зараз розповсюджується різновид корку Ardea Seal для укупорки вин, адже він у два рази дешевший, ніж якісний натуральний корок з кори коркового дерева.

Пробки, корки та заглушки бувають різними, але всі виконують спільну функцію – сприяють, щоби вино дісталось до споживачів збереженим і смаковим. І найголовніше у корках – вино, яке вони утримують у пляшці [3].

Література

1. Агеева, Н.М. О качестве корковой пробки, применяемой для укупорки тихих вин [Текст] / Н.М. Агеева, Л.Э. Ногниченко, В.Г. Попандопуло // Новации и эффективность производственных процессов в виноградарстве и виноделии: Сб. матер, науч.-практ. конф. – Краснодар: Изд-во СКЗНИИСиВ, 2005. – Т.2. – С. 175-180.

2. Пробки корковые: ТУ / Базовая организация по стандартизации, ЧП «Корк планет». – Одесса, 2011. – 13 с.

3. Корок, пробки і вино. *Серце вина*: веб-сайт. URL: <https://theheartofwine.com/corks-and-wine/> (дата звернення: 12.04.2021).

VETERINARY AND SANITARY ASSESSMENT OF PORK WITH AFRICAN SWINE FEVER S. Patyukov, A. Fugol, A. Palamarchuk, N. Kushnyrenko	54
ANATOMICAL AND HISTOLOGICAL BASES OF THE FORMATION OF PORK COLOR WITH AUTOLYSIS DEFECTS S. Patyukov, A. Fugol, A. Palamarchuk, N. Kushnyrenko	55
ОЦІНКА ЯКОСТІ ЗАКУПОРЮВАЛЬНИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ ВИНА НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ Мельник І. В.	57

НТБ ОНТАХТ

Наукове видання

Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбикормів»

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора доцент Н.М. Поварова, професор М.Р. Мардар,
доцент І.В.Солоницька
Укладачі: А.С. Паламарчук, Н.М. Кушніренко