

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2020

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 1

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЗБЕРІГАННЯ
ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА,
ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ**

4. Павлюк, Р.Ю. Биологически активные вещества в безалкогольных напитках и методы их определения / [Текст] Р.Ю. Павлюк, Г.Л. Филонова, В.В. Поляков и др. – М.: АгроНИИТЭИпищепром (сер. 22, вып. 9), 1988. – С. 1-36.
5. Ловкова, М.Я. Особенности элементного состава лекарственных растений, синтезирующих фенольные соединения / [Текст] М.Я. Ловкова, С.М. Соколова, Г.Н. Бузук. Приклад. биохимия и микробиология, 1999. – Т. 35. – № 5.– С. 578-589.

ВИНОГРАД. ВИНО ТА ЦИВІЛІЗАЦІЯ

Немикіна В.А., студ. СВО «Молодший спеціаліст»

Механіко-технологічний коледж

Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса

Виноград – одна з найдавніших рослин на нашій планеті. При розкопках на місці стародавнього Вавилону, у Єгипті, Палестині археологи знаходять насіння винограду, які пролежали в землі кілька тисяч років. На півдні нашої країни виноград також вирощують уже кілька тисячоліть. У наш час цю рослину можна зустріти на всіх континентах. Виноградарством займаються в багатьох країнах. Багато-багато років вважалося, що чарівні ці ягоди занесені до нас фінікійцями. Але поступово з розвитком знання з'явилися нові факти: поряд з легендами природа відкрила цікаві сторінки, з яких люди змогли прочитати історію винограду у вигляді відбитка виноградного листа. Причому, давнина цього відбитка на мільйони років перевершує давнину не тільки фінікійців, але і всього людського роду. Так, серед викопної флори, серед доісторичної рослинності Земної кулі палеонтологи відкрили і детально обстежили відбитки і винограду. Виявляється, ще в ту епоху, яку називають третинної, коли на землі виростили, платани і дуби, тополі та пальми, з'явилося і сімейство так званих ампелідних (від грецького *ampelos* - виноград), тобто - виноградних рослин. З давніх часів виноградом лікували багато хвороб, і зараз виноградне лікування застосовують в початковій стадії туберкульозу, при занепаді сил, при недокрів'ї і нервових хворобах.

Історія вина - це багата історія, просто переповнена цікавими фактами, і міцний зв'язок з усіма соціальними, економічними та релігійними процесами, що відбувалися на землі з моменту появи на ній людей і винограду. А оскільки було це дуже давно, історія створення вина також налічує багато тисячоліть. До нас дійшли лише легенди про походження напою з виноградної лози. Так, грецька легенда свідчить, що виноградну лозу відкрив пастух Естафілос, який, розшукуючи вівцю, побачив, що вона поїдає листя винограду. Він відніс плоди рослини своєму господареві Ойносеві, а той вичавив з плодів сік. Сік з часом ставав все пахучіше... Так люди і познайомилися з вином.

Виноградарство відноситься до числа найбільш інтенсивних і складних галузей сільськогосподарського виробництва, що вимагають специфічної технології, системи машин і робочої сили певної кваліфікації. У зв'язку з цим велике значення набуває підготовка кваліфікованих кадрів по догляду за насадженнями.

Найбільш потужного розквіту виноградарство і виноробство досягло в Європі в кінці XVII і на початку XVIII вв. В цей час багато європейських країн (Франція, Іспанія, Португалія, Італія, Угорщина) стали монополістами торгівлі вином. Проте з розвитком капіталізму в цих країнах, з посиленням конкуренції, появою економічних криз відбувалося зменшення площ виноградників і скорочення виробництва вина.

За останні 150 років виноробство пережило революцію як мистецтво і як наука. Застосування холодильників полегшило регулювання температури в процесі бродіння і дозволило забезпечити процес виробництва високоякісних вин в умовах жаркого клімату. Створення збиральних машин дозволило виноробам збільшити розмір своїх виноградників і зробити їх більш ефективними і продуктивними. Хоча перед виноробами стоїть нелегке завдання задоволення попиту найбільшого за всі часи ринку споживачів без втрати індивідуального характеру своїх вин, технологія дозволяє забезпечити безперебійне виробництво якісних вина. В наші дні любов до вин віддає данину поваги позачасовому мистецтву виноробства, демонструє важливість вина в історії, а також підкреслює різноманітність європейської культури.

Виноградарство існує і розвивається головним чином і, перш за все відповідно до вимог виноробства: адже тільки 10% виробленого в світі винограду споживається в свіжому вигляді і близько 6% врожаю використовується на сушку (родзинки і кишмиш), а 84% переробляється на вино.

В наші дні виноградарство і виноробство поширене по всій земній кулі двома поясами: на території між 30 і 50° північної широти і на території між 30 і 40° південної широти. В останні роки особливо стрімко розвивається виноробство в південній півкулі - в Австралії і Південно-Африканській Республіці.

Вино п'ють на всіх континентах, від Північного до Південного полюса: полярникам і учасникам наукових експедицій його включають в пайок для зміцнення здоров'я. Однак площі, на яких вирощується виноград, в планетарному масштабі є нікчемною.

В Європі столицею світового виноробства є Франція. І це не дивно, адже тут щорічно проводиться до 75 млн. гектолітрів вина (10 більйонів пляшок) або майже чверть світового обсягу.

У боротьбі за титул найбільшого в світі виробника вина з Францією змагається Італія. За кількістю виробленого тут вина - близько 70 млн. Гектолітрів - вона лише трохи поступається французам. Крім того, Італія - безперечний лідер з експорту вин.

Третім найбільшим виробником вина в світі вважається Іспанія з річним обсягом 34 млн. Гектолітрів.

З інших країн Європи, де існують давні традиції виноробства, слід зазначити Грецію і Кіпр, які по праву вважаються батьківщиною виноробства, Угорщину, що славиться токайськими винами, Румунію, яка колись займала друге місце за обсягами виробництва вина в Східній Європі, поступаючись лише Радянському союзу, Болгарії, де в останні роки здійснюються значні інвестиції в розвиток виноробства, а також Україну, Молдову, Вірменію і Грузію.

В Україні історія вина теж сягає ще тих прадавніх часів. Культура виноградарства простежується на південному березі Криму з VI століття до Різдва Христового. Свої сорти винограду завезли сюди греки, які заснували тут власні колонії, звідти виноробство поширилося на інші регіони України та сусідню Молдову.

Сьогодні українське вино знане у всьому світі, адже марочні вина експортують в Європу, Америку, а найкращі його зразки завойовують найвищі нагороди міжнародних конкурсів.

Цікаво, що вино у давні часи пили не тільки задля задоволення, але й з гігієнічних міркувань, оскільки сира вода часто була збудником небезпечних хвороб та епідемій. А легендарний Гіппократ навіть рекомендував вино, як універсальний засіб, що володіє чудовими сечогінними, антисептичними і збадьорливими властивостями.

Раніше вважалося, що люди п'ють вино, тільки якщо вечеряють в хорошому ресторані. Сьогодні, однак, вино запрацювало широке поширення: будинки, на пікніку, в

кафе. Самі звичайні продуктові магазини пропонують в асортименті недорогі сорти вин, які вироблені не тільки в Україні, але і в Європі, Австралії та Америці. А також, все частіше відкриваються спеціалізовані винні магазини (погреби або винні бутики), в яких можна знайти вина середньої та елітної категорії.

Люди в усьому світі цінують і смакують цей напій. Все частіше зустрічається поняття «винний туризм», який означає організацію подорожей в країни і регіони, які славляться виробництвом вина. Маючи довгу історію, вино і виноробство викликає великий інтерес у багатьох людей по всьому світу. Якщо Ви новачок в світі вин, то винний туризм стане для Вас фантастичним досвідом. Популярність винного туризму продовжує зростати, і експерти вважають, що потенціал цього напрямку поки реалізований тільки на 20% і запросто може бути подвоєний в найближчому майбутньому.

Винний світ такий же живий, динамічний і постійно мінливий, як і наш з вами. Винний світ мінливий, але ці зміни виникають лише завдяки нам: ми з вами ставимо тренди і вирішуємо, чому пора поступатися місцем, а чому грати новими фарбами. Немає поганих або неактуальних вин: є різні смаки і різні думки.

Науковий керівник – ст. викладач Ткаченко Л.О.

СОРБЦІЙНІ ВЛАСТИВОСТІ КАВОГОГО ШЛАМУ Коханська А.В.....	31
ВИНОГРАДНІ ВИНА ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА ЗАГАЛЬНОЛЮДСЬКОЇ КУЛЬТУРИ Засухіна К.М.	32
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО ПРОФІЛЮ ВИН З СОРТУ ВИНОГРАДУ ШЕНЕН БЛАН Козинець А.Ю.	34
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ЛЬОНУ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Цапля Р.П.	36
ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИН. Усаніна С.С.	37
ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ «ДУО-ТРІО» ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ ЩОДО НАТУРАЛЬНИХ ВИН БЕЗ ВИКОРИСТАННЯ СІРКИ Стороженко І.В.	39
РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ МОНО-АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНОГРАДНИХ ВИН ТА НАПОЇВ Мержвинська А.В.	41
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА НАСТОЇ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Сорока А.В.	43
ВИНОГРАД, ВИНО ТА ЦИВІЛІЗАЦІЯ Немикіна В.А.	45
 РОЗДІЛ 2 – СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ	
POLYFLORAL HONEY AS A BARRIER IN FISH PRESERVES TECHNOLOGY Nikitchina A.O.	49
DEFENITION OF «BEER STYLE CONCEPT» Sabor Y.E.	51
СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПИВА Березецький Р.В.	53
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ Ярмола А.О.	54
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО І ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Юшин Д.А.	56

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65