

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

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, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КАХЕТИНЬСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ ВІНА: ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ

**Башкірова В.Д., Стародуб К.А., студенти II курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Кахетія – історична область Грузії, що розташована у верхів'ях річок Алазані та Іорі, де вирощують понад дві третини всього винограду, вона охоплює найсхідніші передгір'я Кавказу.

В Кахетії помірний клімат, який створює сприятливі умови для отримання високоякісних білих та червоних вин. Ґрунти регіону дуже мінералізовані, тому дають чудовий матеріал для отримання тонких ароматичних столових вин.

Ркацителі – аборигенний сорт та один з найпоширеніших сортів винограду в Грузії. Найбільші площі він займає в Кахетії. Осередок виникнення культурного виноградника – Алазанська долина. Виноградний сік Ркацителі має прекрасний хімічний склад, який зберігає потрібний цукрово-кислотний баланс на одному рівні, починаючи з перших днів бродіння і до дозрівання.

Грузинська технологія виробництва вина в квеврі в 2013 році була внесена до списку нематеріальної культурної спадщини ЮНЕСКО.

Вина кахетинського типу, відрізняються високою екстрактивністю, оригінальним букетом і смаком. Ця група вин може бути віднесена до категорії жовтих вин, однак завдяки оригінальності смаку і букету вона займає особливе місце у світовій класифікації вин. Основні високоякісні вина Кахетії виготовляються на підприємствах, що мають більш ніж вікову історію, тому вони можуть бути віднесені до категорії вин, назви яких контролюються за походженням.

Кахетинський спосіб виробництва вина бере свій початок ще в VI-V століттях до нашої ери, про що свідчать археологічні розкопки в південній Грузії неподалік від села Шулавері. Суть цієї культури приготування вина полягає в тому, що бродіння виноградного суслу і витримка вина відбуваються в зануреному у землю глиняному посуді – квеврі. Існує кілька характерних особливостей приготування кахетинського вина за традиційною технологією.

Збір винограду – ртвелі, велике свято в Кахетії. Виноград переважно збирають в кінці вересня або в першій половині жовтня.

Пізній збір вважається сприятливим для якості продукту: багато що залежить від того, яке саме вино збираються зробити.

Момент збору визначається з урахуванням співвідношення цукру і кислотності, відповідно до технічної зрілості винограду. Збір проводиться в період фізіологічної зрілості винограду (при рівні цукру 230-260 г/дм³), коли гребені винограду також знаходяться в стиглому стані, набуваючи жовтувато-бурштинову забарвлення. Сортування врожаю також проводиться за ступенем зрілості ягід.

Виноград збирають у відра або спеціальні кошики калати. У цих корзинах кахетинці несуть виноград у великі ємності годорі, які ставлять на вози-гарби, і з піснями відправляються на виноробню.

При виробництві вин за кахетинською технологією використовують виноград повної технічної зрілості. Бродіння м'язги проходить з гребенями, тому вина кахетинського типу більш міцні, менш кислотні, з підвищеним екстрактом та високою концентрацією дубильних речовин: до 2,7 г/дм³ для білих і до 4,8 г/дм³ для червоних.

Традиційний кахетинський метод базується на двох основних правилах.

Перше – особливе бродіння. Сусло і м'язгу поміщають у квеврі і щільно закривають, додатково «запечатуючи» глиною. Процес бродіння проходить в квеврі, які закопані у погребі (маранії). Земля, яка оточує посудину, забезпечує стабільність температури 14-15 °С.

Друге – контакт з м'язгою триває 3-4 місяці, що надає структурі готового вина тіло, аромат і насичений смак [1].

За кахетинською технологією виробляють вина Сапераві, Мукузані, Ркацителі, Тібаані, Кахеті, Самеба, Шуамта та інші.

Якщо вино було виготовлено традиційним кахетинським методом, то це зазначають на етикетці (слово «Qvevri», «Kakhetian dry» або зображення квеврі).

Ринок найвідоміших виробників кахетинських вин в Грузії: «Кідзмараулі Морані», «Алавердський монастирський погріб», «Кімеріоні», «Бадагони джорджія», «Вазіані».

Кяхатенський метод отримав інтерпретацію на теренах і нашої України. ТОВ «ПТК Шабо» виготовляє тихе вино «Ркацителі Резерв» повністю дотримуючись класичної технології Кахетії, яке настоюється на м'яззі в квеврі, що розташовані на території заводу. Виноробні «Бейкуш Вайнері» та «Біологіст» настоюють вина на м'яззі без витримки в квеврі.

Вищеперераховані факти ще раз підтверджують те, що історія виноробства Грузії та її автохтонні методи виробництва заслуговують

детального вивчення для подальшого використання усіх переваг кахетинського методу в сучасних реаліях.

Список використаних джерел:

1. Електронний ресурс Режим доступу:
[<https://vvine.ru/uk/kaxetinska-texnologiya/>].

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

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШРИСЛІНГ

**Веречук О.А., студент II курсу
СВО«Магістр»факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Вина з сорту Рислінг мають великий потенціал як для світового ринку, так і для України. Витримані зразки мають специфічну ароматику бензину і гуми, більш прості вина мають аромати цитрусових, лічі, польових трав. Відмінна характеристика сорту – висока кислотність, що разом з його третинними ароматами створюють унікальність сорту і отримують безліч шанувальників вин з даного сорту винограду. Але важливо розуміти, що не кожне вино, яке продається з етикеткою Рислінг, насправді таким є. Дуже часто під етикеткою з назвою «Рислінг» насправді пропонується Вельшрислінг або Рислінг Італіко (друга розповсюджена назва). Основною проблемою є те, що часто самі виробники не знають, який саме сорт з цих двох є у них на виноробні. Особливо це стосується виробників, які не мають власних виноградників.

Метою дослідження є порівняльний аналіз двох моносортових вин, один з Рислінгу Рейнського, другий – з Вельшрислінгу застосовуючи метод парного порівняння та метод балових шкал. Вони найбільш за всіх підходять для вирішення поставленого завдання – пошук відмінностей в ароматі та смакових характеристиках сортів Рислінг Рейнський та Вельшрислінг. Перший відповідає на питання чи є різниця між двома зразками, другий – наскільки ця різниця є істотною. В експерименті прийняли участь 17 дослідників, цільова група – експерти з досвідом та курсами сенсорного аналізу, всі вимоги OIV були виконані. Результати експерименту наведені в таблиці 1.

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ Дзюбенко А.І.....	121
ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ШВЕЙНОГО ОДЯГУ Карпук О.А.....	123
ЛАЙФХАКИ З ВИБОРУ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Кійко В.В., Янчик М.В., Мельник О.П.....	126
ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД Куліш І.М.....	128
АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ Кухта В.В.....	130
СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Мудренко М.О.....	131
ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ Трубінова А.А.....	134
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗУБНИХ ПАСТ Шаповаленко К.С.....	135
ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР Якимова Д.М.....	137
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	139
КАХЕТИНСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА: ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ Башкірова В.Д., Стародуб К.А.....	140