

**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

містить оптимальну кількість мінеральних солей, а також солей жорсткості. Після повного циклу обробки вода набуває абсолютну прозорість, вона не буде залишати наліт на посуді або ж осад. З використанням такої води можна буде виробляти пиво високої якості.

Висновок: не рекомендується використання пом'якшеної або високолувної води для варки пива. Зменшення лужності може бути здійснено за допомогою н-катионування або змішуванням вихідної води з знесоленої, після системи зворотного осмосу.

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

ІСТОРІЯ ВИНОГРАДУ СОРТУ ТЕЛЬТИ-КУРУК НА ПІВДНІ УКРАЇНИ

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

На територію Північного Причорномор'я виноградна лоза попала ще в дохристиянську епоху. Завезли її сюди переселенці із материкової Греції. Початок розвитку цієї галузі було покладено в Ольвії – місті-державі, заснованому на правому березі Южнобузького лиману. Ще одним, древнім районом виноградарства та виноробства в Україні є Одеський регіон: в IV столітті до н. е. на березі Дністровського лиману з'явилися поселення Тіра (нині Білгород-Дністровський) та інші грецькі колонії. [1]

Культура вирощування виноградної лози переживала часи підйому та занепаду, завжди залишаючись у господарстві: досвід вирощування винограду і виробництва вин зберігався та накопичувався. Початок особливого асортименту поклали місцеві сорти, такі як: Плавай, Серексія, Тельти-Курук та ін.[2]

На сьогодні автохтонні сорти винограду ціняться як справжні ресурси регіону та як основа для вин, що відображають їх індивідуальність. Значно зросли вимоги споживачів та виробників виноградарської продукції до вина та сировинної бази. Пріоритетними у виборі є ексклюзивні смако-ароматичні властивості, високий рівень адаптивності та технологічності сортів.[3]

Теруари України, зокрема північне Причорномор'я (Одеська, Миколаївська та Херсонська області) історично розвивалися на інтродукційних сортах, привезених з Європи і які були адаптовані в умовах даної місцевості. До таких сортів відносяться Шардоне, Рислінг, Аліготе, Мерло, Ркацителі, Сапераві і т.д. Дані сорти винограду в основному поставлялися з таких виноробних країн як Франція і Грузія. Саме тому в нашій країні істинного поняття автохтонних сортів винограду немає.

Автохтонними (від др.-грец. αὐτός –сам і χθών –земля – місцевий, корінний) чи місцевими сортами винограду вважають сорти, які здавна знаходяться у культурі певного регіону з присвоєними їм назвами, які не можуть бути ототоженні з сортами, наявними в інших районах або країнах, а також з певними сортами, що знаходяться в ампелографічній колекції або відомими з літературних даних.[2]

Сила автохтонних сортів в тому, що вони ідеально відображають теруар тієї місцевості, де народилися. Теруар – ключове поняття винної науки, придумано французами і означає суму всіх характеристик ґрунтів, клімату, флори і фауни навколо і на території виноградників і виноробні.

Тельти-Курук – рідкий сорт винограду, походження якого трактується по-різному в різних джерелах. В книзі «Ампелографія ССРСР. Малораспространенные сорта винограда» походження та час появи сорту в культурі не встановлено. В той час, як в манускрипті швейцарського священника стає відомим, що у 1812 році після відходу турків на даних землях почали жити вірмени та татари. Саме вони облаштували перші виноградники незважаючи на те, що землі були занедбані та необроблені. Та вже у 1825 році виникла боротьба за виноградники та виноград між швейцарцями та вірменами.

На сьогоднішній день за нашими даними виноград сорту Тельти-Курук поширений тільки на території України, де над збереженням цього сорту в свій час працювали найдосвідченіші представники виноробної галузі Франції та Італії.

Тельти-Курук – сорт винограду, який не змінює своїх органолептичних властивостей протягом сотень років та єдиний сорт винограду в Україні, який відкриває доступ до найдавніших вин Європи, які існували ще до кризи філоксери.

Оскільки українська ампелографічна спадщина, представлена майже виключно інтродуційними сортами, удосконалення сортименту винограду в різних регіонах України – один із найважливіших стратегічних інструментів стабілізації та подальшого інтенсивного розвитку виноградо-виноробної галузі. Це є підтвердженням, що збереження Тельти-Курук та виведення його на міжнародний рівень –

це соціальна відповідальність перед минулими і майбутніми поколіннями.

Список використаних джерел:

1. Розвиток виноградарства та виноробства на Півдні України: [ретроспективний бібліогр. показчик] / наук. ред. О.Г. Пустова та ін. – Миколаїв, 2010.

2. Тринкаль О.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ БЛИХ ВИН ІЗ СОРТІВ ВІНОГРАДУ НОВОЇ ВІТЧИЗНЯНОЇ СЕЛЕКЦІЇ. – Київ, 2016. – 224 с.

3. Високоякісні вина України, перспективні клони стародавнього сорту винограду Тельті курук / Ковальова І. А. та ін.// Технології та Інновації. – № 5. С. 84-88.

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

СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВІНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ

**Кулініч Є.С., аспірант І курсу кафедри ТВтаСА
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Загроза попереднього бурного розмноження мікроорганізмів у період від збору винограду до його надходження на виноробню була і є однією з найважливіших проблем у виноробстві. Небезпека зростає у тому випадку, коли тривалість проведення операцій, які здійснюються до початку бродіння, збільшується. Не менш важливим фактором є зміна клімату та агротехнічних прийомів, які ведуть доотримання рівня зрілості винограду, який, в свою чергу, також сприяє розвитку небажаних мікроорганізмів.

Для боротьби з небажаною мікрофлорою був селекціонований новий штам дріжджів торгової марки Gaia виду *Metshnikowia fructicola*[1]. Їх використовують для зменшення ризику попереднього розмноження плісняви, оцтовокислих бактерій та дріжджів апікулятусів (*Hanseniaspora uvarum*). Останні завдають найбільшої шкоди у виноробстві. Морфологічна ознака – лимоновидна форма клітини. Більша частина представників дріжджів даного виду відповідальні за підвищений рівень летких кислот, ніж

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШПРИСЛІНГ Веречук О.А.....	142
ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Сльніков О.В.....	144
ІСТОРІЯ ВИНОГРАДУ СОРТУ ТЕЛЬТИ-КУРУК НА ПІВДНІ УКРАЇНИ Козинець А.Ю.....	146
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВИНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ Кулініч Є.С.....	148
THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES Romets A.....	150
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	152
ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ НА КАЧЕСТВО КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	154
РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	157
ЯКІСТЬ ПИТНОЇ ВОДИ НА ДОНБАСІ – ГІГІЄНИЧНИЙ АСПЕКТ ПРОБЛЕМИ Матюшин С.С., Григоров О.О.....	158
PROBLEMS AND NECESSITY OF WATER PROTECTION IN INDUSTRIAL PRODUCTION Chornomord Ye.....	160
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Шестакова К.О.....	161