

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 1

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

Трамінер +H ₂ O ₂	0.2	3.53	0.14	3.53
--	-----	------	------	------

Таблиця 2 – Спектральні характеристики зразків після обробки

№	Зразок	d=500
1.	Совіньон PVPP	0,04
2.	СовіньонPVPP+бентоніт	0,03
3.	СовіньонPVPP+аскорбінова к-та	0,03
4.	Аліготе PVPP	0,09
5.	Аліготе PVPP+бентоніт	0,05
6.	Аліготе PVPP+аскорбінова к-та	0,05
7.	Трамінер PVPP	0,07
8.	ТрамінерPVPP+бентоніт	0,06
9.	ТрамінерPVPP+аскорбіноваі к-та	0,04

Після обробки зразків рожевий колір зменшився приблизно у 9 -10 разів.

Висновок.

Всі 3 обробки після проведення дослідження показали хороші результати, але відмінний результат по зниженню рожевого відтінку показала обробка виноматеріалів PVPP + аскорбінова кислота. При цій обробці спостерігалось зменшення рожевого кольору приблизно у 9-10 разів.

Науковий керівник – к.т.н. доц. Мельник І.В.

ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ

**Кюссе А.І., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту 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 суслу 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 відчутті неприємного присмаку в ротовій порожнині. При виявленні даного пороку виноматеріал вважається непридатним для дистиляції, оскільки мишиний тон в процесі перекурки 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 цитрусових 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 в 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 придадуть виноматеріалу свіжого аромату, покращать органолептику. Дозування виноградних вичавок 100-200 г/дал. При додаванні виноградної вичавки до виноматеріалу, його необхідно постійно мішати.

З усього перерахованого вище можна зробити висновок, що виноградні вичавки не поступаються в своїх антиоксидантних властивостях лимонному таніну. Результати органолептики коньячних виноматеріалів з додаванням виноградної вичавки та з додаванням лимонного таніну 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.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Мельник І.В.

ВИВЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА З РІЗНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ

**Бойко Є.М., Баташук А.Г., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ТзІЗБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Борошномельна галузь займає важливе місце в складі агропромислового комплексу України. Є соціально значущою для населення і стратегічно важливою. Але не зважаючи на те, що в Україні за останні роки спостерігається збільшення обсягів виробництва пшениці, для ринку продуктів її переробки характерною є знижувальна динаміка. Пшениця залишається одним з лідерів в сегменті зернових за обсягом врожаю і посівних площ. У 2017 році було вирощено 26,1 млн. тонн пшениці. Відповідно збільшується і виробництво пшеничного борошна, якість якого залежить від якості зерна та регіонів його виробництва.

Тому метою було дослідити зміну якості пшеничного борошна з різних регіонів України.

Дослідження проводилися в 10-ти зразках борошна вищого сорту з наступних регіонів: Західний (Рівненська, Івано-Франківська), Північний (Київська, Сумська), Центральний (Кіровоградська, Вінницька), Південний (Херсонська, Одеська) та Східний (Харківська). Зразки борошна отримані на борошномельних заводах з розвиненим технологічним процесом (характерним для заводів високої продуктивності – більше 200 т/добу) та на млинах зі скороченою схемою технологічного процесу (продуктивністю від 100 до 150 т/добу).

ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВІНОМАТЕРІАЛІВ	
Кюссе А.І.....	29
ВИВЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА З РІЗНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ	
Бойко Є.М., Баташук А.Г.....	30
УДОСКОНАЛЕННЯ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ НАСІННЄВОЇ КУКУРУДЗИ	
Віноградов Д.Г.....	32
ADJUSTING WHEAT FLOUR QUALITY BY ENZYMES: COMPARISON OF SOME ENZYMES MIXES	
Marchenkov D.....	34
КОКОСОВА ОЛІЯ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ І БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ХОЛОДНИХ І ГАРЯЧИХ СОУСІВ	
Сухар А.....	39
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З ВІНОГРАДНИХ ВИЧАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ЖЕЛЕ.	
Тельпіс П.І.....	40

РОЗДІЛ 2 – ХОЛОДИЛЬНА ТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЯ. ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ПЕРЕТВОРЕННЯ ЖИРУ У ПЛАСТИЧНУ СТРУКТУРУ В ПЛАСТИФІКАТОРІ ВВ- ПМЛ	
Федорова А.П.....	43

РОЗДІЛ 3 – СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КУЛЬБАБИ ЛІКАРСЬКОЇ В ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ З ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Нанграхарі К.А.....	47
БІЛКОВІ ДОБАВКИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Журба Н.О.....	48
DEVELOPMENT OF FEEDING PROGRAM FOR TILAPIA FISH	
Tkhorenko V.V. Morozovska Y.V.....	49
DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR LOW-FAT, LOW-SALT and LOW- PHOSPHATES RESTRUCTED MEAT PRODUCTES	
Rabichev Oleksandr.....	51
DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR MEAT STUFFED PRODUCTS WITH IMPROVED ORGANOLEPTIC PROPERTIES	
Natalia Zubova.....	53

Наукове видання

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

Том 1

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. 10,4