

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,  
професор  
доктор техн. наук., доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко,  
О.О. Коваленко,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

**РОЗДІЛ 5**  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

Раса 58W спеціально адаптована до розвитку ароматів білого вина, стійка до важких умов бродіння. Раса Еліксир має надзвичайний ароматичний потенціал, має здатність адаптуватися в складних умовах бродіння. Раса Совіньйон здатна посилювати ароматичні характеристики вина більше за інші штами дріжджів.

Контролем слугувало сусло, яке зброджували на расі Archer (Франція), яка не володіє специфічною ферментативною активністю, тому і не посилює ароматичний профіль в значній мірі. Температура бродіння складала 22 °С. Масова концентрація цукрів у суслі становила 180 г/дм<sup>3</sup>, а титрованих кислот – 7,5 г/дм<sup>3</sup>.

Аналіз отриманих даних свідчить про відмінності в кінетиці бродіння в залежності від раси дріжджів. Якщо латентний період був практично однаковим для всіх трьох експериментальних рас дріжджів, то в контрольному варіанті заброджування протікало повільніше, а експоненціальна фаза наступала швидше.

Надалі кінетика бродіння сусла на дріжджах раси 58W була рівномірною, трохи уповільненою наприкінці. Для раси Еліксир хід бродіння був рівним і помірним, а для раси Совіньйон – відносно швидким.

Таким чином, представлені матеріали дослідження свідчать про суттєвий вплив раси дріжджів на кінетику бродіння сула.

Науковий керівник: канд. техн. наук, доцент Калмикова І.С.

## **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УКРАИНЫ**

**Олейник А.И., магистр I курса факультета ТВиТБ  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Вином называю́т продукт, полученный путем спиртового брожения виноградного сула или мезги.

Столовые вина – это самые простые вина, рассчитанные на ежедневное потребление не слишком привередливых потребителей. Составляют 38 % от всего французского вина. На этикетках такого столового вина нет указания места его производства и года урожая. Процесс создания столовых вин почти полностью автоматизирован.

Столовые вина (vin de table, VDT). Столовое вино Франции обычно производится из винограда местных сортов одного или нескольких винодельческих регионов, но это обязательно должен быть виноград, выращенный только на территории Франции. Такое вино на этикетке под названием имеет надпись Vin de Table de France, т.е. столовое вино Франции. Если вино изготовлено из винограда, выращенного на территории Европейского сообщества, это обязательно указывается на этикетке. Объемная доля спирта составляет не менее 8,5-9,0 % и не более 15 %.

Согласно п. 28 ст. 1 Закона Украины "О винограде и виноградном вине", вино столовое – вино, изготовленное путем полного или неполного брожения сула. В зависимости от содержания сахаров, столовое вино делится на сухое, полусухое, полусладкое.

Согласно ГСТУ 4806-2007 "Вина. Общие технические условия" при производстве вин виноградных использование сахара, воды, ароматизаторов и красителей запрещено.

Сейчас Украина идет по стопам Нового Света, когда активно высаживают международные сорта (Каберне совиньон, Мерло, Шардоне, Совиньон, Рислинг, Пино нуар), но люди сравнивают их с европейскими или новосветовскими аналогами – и это не всегда в пользу украинского вина.

В Одессе активно пропагандируют Одесский черный и белый сорт Тельтикурук. А в Закарпатье есть множество австрийских и венгерских сортов, которые ещё не так популярны.

Если говорить о международных сортах, на которые стоит обратить внимание, то это Пино нуар, Шардоне и Рислинг. В наших краях они лучше всего набирают сахар, и полностью вызревают. Каберне очень популярен в мире, но у нас не всегда набирает фенольную зрелость, и часто в аромате украинского Каберне могут присутствовать «овощные» нотки. Для того, чтобы работать с этим сортом, нужны идеальные природные условия, такие как южные склоны, теплая осень, и много работы на виноградниках (зеленый сбор, обрезка ливы и правильные подвои, которые могут ограничивать урожайность). Только тогда можно получить хороший результат.

В целом, в Украине уже активно появляются достойные вина, и если их сравнивать с европейскими аналогами, однозначно можно получить лучшее соотношение цены и качества.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доц. Мельник И.В.

## **МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА**

**Скобла В.С., магістр I курсу факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Перед тим як розпочати процес, пивовар вирішує, з чого складатиметься пиво. Якої міцності воно буде? Якого кольору? Якої гіркоти? Основні смаки і аромати? Баланс? Чи будуть якісь цікаві добавки? Більшість пивоварів спочатку визначаються з цими показниками, а потім – з чого і як зварити бажане пиво. Найпершим пунктом буде щільність – кількість цукрів та інших речовин у незбродженому суслі. У рецепті може бути використано один, два або навіть понад десять сортів солоду. Розрахувати щільність просто. Кожен сорт солоду має певний запас ферментованих цукрів, а кожна броварня і технологія затирання – певну ефективність, яку пивовар з досвідом чудово розуміє. Тому потрібно просто підсумувати ці показники. Розрахунок кольору майбутнього пива не такий простий, оскільки колір не посилюється у лінійній залежності, і до того ж є певні розбіжності у вимірюванні кольорової насиченості різних сортів солоду.

Роботу з хмелем теж варто ретельно планувати. Пивовар повинен подбати і про ароматику, і про гіркоту, і вони в певному сенсі взаємопротилежні. Щоби додати більше гіркоти в смак, хміль потрібно довше кип'ятити. Але тоді він втрачає легкі ароматичні олії, тому зазвичай на ранніх етапах кипіння хміль додають для гіркоти, на пізніх – для аромату. Кожен сорт хмелю має певну кількість гірких речовин, залежно від регіо-

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО Тарасенко І. ....	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ Шупарский А.С. ....	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНО- ГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КУКУРУДЗИ Язвінська К.В. ....	195
THE SAFETY OF FRUIT AND BERRY JUICES ON THE UKRAINIAN MARKET Yakymova D. ....	196
ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Яструб К.В. ....	198

## РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ПИВА ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бандура Д.О. ....	201
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ ЗІ ШКІРКИ ВИНОГРАДУ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ЗВИЧНИМ READY-TO-DRINK НАПОЯМ Кручек Р.В. ....	202
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ МЕДОВИХ ВИН Маркевич Л.С. ....	203
ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПРАВЖНЬОГО ЕЛЮ В СУЧАСНИХ УМОВАХ Машир О.І. ....	204
ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА Нотевська Т. ....	205
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УК- РАИНЫ Олейник А.И. ....	206
МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА Скобла В.С. ....	207
БЕЛОРУССКИЙ ХМЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ ПИВА Урья М.И. ....	208
К ВОПРОСУ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ КРЫМА Шмигельская Н.А. ....	209

## РОЗДІЛ 6 - ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВОДИ, ПІДГОТОВЛЕНОЇ З ВИКОРИСТАН-  
НЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848