

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

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 1

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

Насіння льону характеризуються наявністю таких харчових функціональних речовин, як білки з повноцінним амінокислотним складом, есенціальні поліненасичені жирні кислоти з переважним вмістом ліноленової кислоти, харчові волокна та інше [1]. В даний час насіння льону використовуються, в основному, в якості сировини для вироблення лляної олії, а побічні продукти переробки льону (макуху та шрот) в основному використовують як добавку до корму тваринам.

Ляна макуха та шрот відноситься до вторинних сировинних ресурсів. Макуху отримують при віджиманні масла на шнекових пресах, методом холодного пресування з попередньо оброблених і очищених насіння льону, а шрот – це продукт отриманий в результаті хімічного знежирення макухи.

Дану роботу присвячено дослідженню хімічного складу вторинних продуктів переробки насіння льону з метою визначення шляхів її використання у складі харчових систем як біологічно активних збагачувачів

Результати дослідження хімічного складу насіння, макухи та шроту льону представлено в таблиці.

Таблиця – Порівняльний хімічний склад насіння, макухи та шроту льону

Найменування показника	Вміст, % на суху речовину		
	Насіння льону	Макуха	Шрот
Білки	22,5	38,0	48
Ліпіди	44,5	15,4	2
Вуглеводи	28,9	45,1	48,2
у т.ч. харчові волокна	27,3	45,0	
Зола	4,1	1,5	0,8

Таким чином, дані аналізу хімічного складу свідчать, що продукти переробки льону можна використовувати як джерела віднести джерела білка, здатного забезпечити корекцію амінокислотного складу харчового раціону людини, вуглеводів, представлених переважно харчовими волокнами, які є фізіологічно необхідним компонентом їжі, а макуху, крім того, можна розглядати ще як джерело поліненасичених жирних кислот, адже вміст у ній ліпідної компоненти складає більше за 15%.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Науменко К.І.
Науковий консультант – д-р техн. наук, професор Черно Н. К.

Література

1. Alexeev G.V., Krasilnikov V.N., Kireeva M.S., Egoshina E.V. Use of flaxseeds in the flour confectionery // International Food Research Journal. 2015. 22(3). P. 1156-1162.

ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИН

Усаніна С.С. студ. СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Заслуженою увагою серед поціновувачів вина користуються білі столові сухі вина, які характеризуються, як правило, невеликий танін, тонким легким сортовим

ароматом, свіжістю і приємним мінеральним смаком. До такої категорії вин відносяться значна частина європейських вин, серед яких відоме бургундське Шаблі, італійське Фраскаті, Соаве, Піно Гріджіо, Шардоне і багато інших [1]. Однак останнім часом зростає популярність білих столових вин з більш виразним багатим ароматом і букетом і повним смаком. Типовим прикладом таких вин можуть служити практично всі білі столові вина Нового Світу [2]. Багатьма вченими ближнього і далекого зарубіжжя проводилися дослідження режимів виробництва таких вин, які були спрямовані на вивчення впливу на якість вина таких факторів, як застосування ферментних препаратів, використання короткочасної мацерації ягід до бродіння. При цьому дослідження проводилися в різних ґрунтово-кліматичних умовах як на ароматичних, так і на досить нейтральних сортах винограду [3-5]. У зв'язку з цим на кафедрі Технології вина і сенсорного аналізу були проведені наукові дослідження, спрямовані на вивчення доцільності застосування мацерації мезги і використання ферментних пектолітичних препаратів в технології виробництва білого столового сухого вина Ркацителі в умовах Одеської області. При цьому були вивчені результати фізико-хімічного та органолептичного аналізу виноматеріалів, отриманих без попередньої мацерації мезги (контроль), а також із застосуванням попереднього настоювання при різних температурних режимах.

В результаті аналізу отриманих даних було показано, що при застосування мацерації в загальному випадку обумовлювало отримання більш повних в смаку виноматеріалів з яскравою виразною ароматикою з переважанням тропічних і цитронних ноток. При цьому велике значення надає температура мацерації. Найбільш яскраві зразки з виразним складним ароматом стиглих фруктів і найвищою дегустаційною оцінкою були отримані способом кріомацерації при температурі 5°C. Застосування ферментного препарату також в деякій мірі сприяло розвитку складного аромату і повного смаку. Зразок, який отримав найвищу оцінку був приготований в разі кріомацерації з попереднім введенням в мезгу пектолітичного ферментного препарату Діпектіл Кларифікейшн.

Таким чином, на підставі проведеного органолептичного показника можна виділити найбільш доцільну технологію виробництва білих столових сортових виноматеріалів - наполягання охолодженої до 5°C мезги з попереднім введенням пектолітичної ферментного препарату.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Ходаков О.Л.

Література

1. Кларк О. Полное руководство для знатоков и не только. М: Изд-во Эсмо. 2004. 144 с.
2. Oz Clarke's World of Wine: Wines Grapes Vineyards. Pavilion. 2017. 320 p.
3. Таран Н.Г., Пономарева И.Н., Таран М.Н., Лука В.И. Изучение оптимальных режимов процесса мацерации при переработке винограда сорта Мускат белый // Виноградарство і виноробство. 2013. С.266-269.
4. Study of the Grape Cryo-Maceration Process at Different Temperatures / Daniele Naviglio та ін. // Foods. 2018. №7(7): 107. DOI: 10.3390/foods7070107.
5. Carillo M., Formato A., Fabiani A., Scaglione G., Pucillo G.P. An inertizing and cooling process for grapes cryo-maceration. Electron. J. Biotechnol. 2011. №4. С.6–14. DOI: 10.2225/vol14.

СОРБЦІЙНІ ВЛАСТИВОСТІ КАВОВОГО 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