

**Міністерство освіти і науки України**

**Національний університет  
харчових технологій**

**81 Міжнародна  
наукова конференція  
молодих учених,  
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –  
вирішенню проблем харчування  
людства у XXI столітті”**

**23–24 квітня 2015 р.**

**Частина 1**

**Київ НУХТ 2015**

**Матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”, 23–24 квітня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – Ч.1. – 452 с.**

Видання містить програму і матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій промисловості.

*Рекомендовано вченою радою НУХТ  
Протокол № 9 від «26» березня 2015 р.*

© НУХТ, 2015

### 3.1 Вплив оклеювання столових виноматеріалів сучасними сорбційними речовинами на дегустаційну оцінку

Павло Чебукін, Ірина Мельник

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

**Вступ.** Проблема стабілізації виноградних вин складна і багатогранна. Одним із найважливіших показників якості вина являється його прозорість і стійкість до помутнінь. Актуальність пошуку нових оклеюючих матеріалів пов'язана з відсутністю в виноробній промисловості надійних способів стабілізації вин проти різних помутнінь. На кафедрі «Технології вина та енології» в ОНАХТ ведуться дослідження впливу оклеювання новими стабілізуючими препаратами на фізико-хімічні показники та органолептичну характеристику столових виноматеріалів.

**Матеріали і методи.** Дослідження проводилися в лабораторних умовах кафедри. Об'єктом дослідження були білі столові виноматеріали, вироблені в Одеській обл. В якості стабілізуючих речовин використовувалися 5 бентонітів (українського – «Черкаський» та закордонного – грузинський, італійський виробників).

**Результати.** В результаті пробного оклеювання виноматеріалів були визначені наступні дозування дослідних бентонітів: «Супер» – 0,6 г/дм<sup>3</sup>, «Черкаський» – 0,9 г/дм<sup>3</sup>, «Грузинський» – 2,1 г/дм<sup>3</sup>, «Гайзенхайм» – 2,1 г/дм<sup>3</sup>, «Італійський» – 3,0 г/дм<sup>3</sup>.

Виробниче оклеювання показало, що у порівнянні з необробленим зразком, варіанти виноматеріалів, що були оброблені досліджуваними стабілізаторами, отримали набагато кращі результати щодо освітлення. Масова концентрація фенольних речовин знизилася з 295 мг/дм<sup>3</sup> у необробленому зразку до 274 мг/дм<sup>3</sup> – оброблених «Супер», «Гайзанхайм» та «Італійським», до 277 мг/дм<sup>3</sup> та 280 мг/дм<sup>3</sup> – відповідно «Черкаським» і «Грузинським». Масова концентрація титрованих кислот після обробки знизилася у всіх зразках на 2,9 – 5,8 %. По показникам інтенсивності та відтінку кольору найкращий зразок виноматеріалу, обробленого «Гайзанхайм».

Оцінка органолептичних показників всіх зразків виноматеріалів показала, що після обробки новими сорбентами виноматеріали характеризувалися менш інтенсивним, але більш тонким і зрілим букетом, більш легким і зрілим смаком (рис.1).

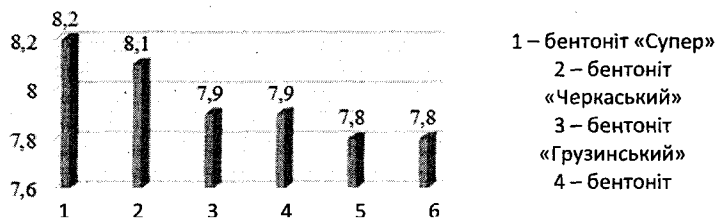


Рис. 1. Дегустаційна оцінка виноматеріалів

**Висновок.** Для промисловості представляє інтерес пошуку нових та опробування на практиці запропонованих компанією «Еногруп» сучасних бентонітів (натрій-активованого Enobent® standard, гранульованого натрієвого Pluxbenton N та порошкового, активованого кальцієм Bentolit super) у порівнянні з відомими у виробництві (палигорскіт, бентоніт, гідролюда, перліт, трепел та ін.).