

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 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, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 6
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВІНА

Література:

1. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 271 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Олійник С.І.

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ ВИН

**Вірова О.М., студентка III курсу факультету ТВтаТБ
Заблоцька К.О., студентка III курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Виготовлення медових вин набуло широкого поширення в прохолодних кліматичних зонах, де умови не сприяли вирощуванню та селекції винограду. Зараз медові вина стають популярні в усьому світі. Асортимент медових вин включає солодкі, сухі, тихі і ігристі напої.

Приготування медового вина засновано на тому ж принципі, що і виробництво виноградного, ягідного, плодового або ягідно-плодового вина. Сутність технології – це бродіння, при якому цукриста складова меду перетворюється в спирт. Але через хімічний склад меду, медове виноробство має деякі особливості. У меді міститься велика кількість цукру й інших органічних речовин: 36,5% виноградного цукру; плодового – 37,5%; тростинного 1-2%; декстринів – 3%; азотистих речовин – до 0,4%; кислот, приблизно 0,12%; воску, пилку, ароматичних та інших речовин до 0,5%; останнє становить вода.

Як можна побачити, мед містить надмірну кількість цукру, недостатню кількість кислоти і води. Тому при виробництві медового вина його доводиться розчиняти водою, щоб цукристість суслу не перевищувала 20% і потрібно додавати кислоту. Але найбільш доцільним способом приготування медового суслу є розчинення меду різноманітними фруктово-ягідними соками: яблучним, смородиновим, малиновим та іншими.

Технологія виробництва медових вин забезпечує збереження цінних якостей природних компонентів медового суслу, порівняно

високих органолептичних переваг медового вина, прискорення термінів його отримання і збільшення тривалості зберігання. Обов'язковими компонентами медового сусла є квітковий пилок, шишки хмелю, прянощі, коріння, ягоди. Для активізації бродіння застосовують раси чистих культур винних дріжджів.

Необхідним компонентом медового сусла є хміль. Шишки хмелю закладають в бродильні ємності для підвищення міцності напою і поліпшення його органолептичних показників. Хміль багатий ефірними і дубильними речовинами, які сприяють природному освітленню вина і оберігають від скисання.

Технологія приготування медового вина передбачає розчинення натурального бджолиного меду у воді, введення в розчин інших компонентів відповідно до рецептури, зброджування отриманого сусла, його витримання, зняття з осаду, пастеризацію, фільтрування, купажування і розлив. У рецептуру медового вина входять настої пряноароматичної натуральної сировини. Кожен вид сировини інспектують, видаляючи сторонні домішки і некондиційні частини рослин, потім подрібнюють і заливають спирто-водним розчином (50%) в співвідношенні 1:10. Якісний етиловий спирт використовується як консервант. Щодня перемішуючи, отримують настій через 15-20 днів. Готовий настій звільняється від осаду.

Розрахункова кількість розігрітого меду, питної води, розчину квіткового пилку, настою ягід або трав перекачують в купагор з мішалкою і 30 хвилин перемішують. Отримане медове сусло перекачують в ємність для зброджування, додаючи шишки хмелю і розводку чистої культури винних дріжджів. Процес бродіння протікає без доступу повітря в герметично закритих ємностях, забезпечених водяним затвором для скидання тиску, який утворюється в процесі бродіння, за рахунок накопичення вуглекислого газу. Температуру підтримують в межах 18-20⁰С, ретельно стежать за режимом бродіння сусла.

Після закінчення бродіння сусло знімають з дріжджового осаду і пастеризують. Пастеризований продукт ставлять на витримку в герметично закритих ємностях мінімум на два-три тижні. При витримці медові вина набувають особливі смакові і ароматичні якості, освітлюються, набувають золотистий відтінок. Після закінчення витримки вина піддаються додатково процесу фільтрування для отримання прозорого з блиском готового продукту. Готове натуральне медове вино перекачують в ємність для розливу, а потім фасують в споживчу тару. Термін придатності продукту 1 рік при зберіганні в

температурі від 0 до 16⁰С. Десертні вина з меду слід пити охолодженими.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Мирошніченко О.М.
канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.
канд. техн. наук, доцент Тараненко О.Г.

ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»?

**Зюзько К.В. студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м.Одеса**

Термін «натуральне вино» набув широкого розповсюдження у 2010-х, хоча існував і до цього. Наразі не існує офіційного визначення натуральних вин. Але це вина, які виготовляють із винограду, вирощеного органічним (або біодинамічним) методом, в які нічого не додають і не забирають під час виробництва. Хіба використовується зовсім небагато сульфітів. Це старий, добрий, створений самою природою спосіб ферментації виноградного соку у вино.

Вважають, що термін «натуральне вино» може викликати плутанину у споживача і навести на думку, що таке вино нібито якісніше за інші. Тому термін не варто виносити на етикетку.

Органічне виноградарство ставить за мету відмовитися від штучно створених синтетичних хімічних препаратів на виноградниках. Воно обмежує або забороняє використання пестицидів, гербіцидів, фунгіцидів та синтетичних добрив і застосовує продукти рослинного та мінерального походження у боротьбі зі шкідниками та хворобами сільськогосподарських рослин для покращення стану ґрунту, підвищення імунітету

Зараз в світі нараховують десятки сертифікаційних органів для сертифікації органічних продуктів, зокрема «Soil Association», «Nature&Progres», «Ecocert», «Australian Certified Organic», кожен з яких має власні норми і стандарти, яких слід дотримуватися.

Біодинамічне сільське господарство (біодинамічне землеробство) – це один з напрямків екологічно чистого землеробства. Воно у багатьох практичних аспектах дуже подібне до органічного землеробства. Відмінності стосуються насамперед філософської

РОЗДІЛ 5 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ.. 154

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ
ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БЕЛОРУССКИХ
СОРТОВ ЛЮПИНА
Агурков А.Ю., Равусова С.В..... 155

ОРГАНІЗАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО КОРМОВИРЬНИЦТВА ДЛЯ
ПТИЦІ
Бедлінська Є..... 156

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
ЗЕРНА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СОРТОВ ЧУМИЗЫ ПРИ
ПОЛУЧЕНИИ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ ПРУДОВЫХ РЫБ
Рыбкина Е.Е., Равусова С.В..... 159

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
НОВОГО МУЛЬТИЭНЗИМНОГО КОМПЛЕКСА ПРИ
ПОЛУЧЕНИИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ
Рыбкина Е.Е. 161

«ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ» — ВИМОГИ СЬГОДЕННЯ
Трофименко Я.О..... 163

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ
КОМБІКОРМІВ
Фігурська Л.В., Цюндик О.Г..... 165

РОЗДІЛ 6 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА..... 168

ВИНО ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ
Бородіна Л.В..... 169

ФОРМУВАННЯ СТАБІЛЬНИХ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ
НАПОЇВ
Ващенко А.Р..... 171

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ
ВИН
Вірова О.М., Заблоцька К.О..... 172

ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»?
Зюзько К.В. 174