

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 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 ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

your hair with beer or shampoo containing beer will get rid of dandruff and make your hair healthy and shiny.

7) Moderate daily consumption of beer can significantly reduce the risk of kidney stones. Beer has a high water content, which helps remove harmful toxins from the body and supports the proper functioning of the kidneys. In addition, compounds in hops used in brewing help to slow down the release of calcium from the bones, which in turn prevents the loss of calcium from accumulating in the kidneys as stones. According to research by American scientists, citizens who drink beer moderately are 41 % less likely to suffer from kidney stones.

8) Like other alcoholic beverages, beer reduces stress and promotes sleep, but it is not a cure for insomnia! Excessive consumption of beer can cause a decrease in brain concentration and impaired memory and motorical coordination.

9) Most beer options on the market contain barley malt. Barley contains gluten, a type of protein. Some people are allergic to gluten, so in that case you need to double-check the compounds which are in your beer.

10) The myth that you need to drink beer to increase lactation can disrupt the formation of the organs in the child's body, lead to hormonal imbalance, and also accustoms the child to alcohol from diapers. This will definitely affect his further physical and mental development.

Conclusions. Drinking beer can have some health benefits, as you can see from the 10 facts above. The health benefits are from low to moderate consumption. Drinking too much alcohol will negate all the benefits and negatively affect your health. You don't need to drink alcohol every day. Consumption of any alcohol, including beer, is useful only in moderate doses, in the company of friends and in a good mood.

Supervisor – Candidate of Technical Science, Melnyk I.V.

МЕТОДОЛОГІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ СОКІВ НІМЕЧЧИНИ

**Доценко Ю.І., магістр II курсу факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
Кероллі М. бакалавр IV курсу факультету
ІWB «Міжнародний виноробний бізнес»
Університет Гайзенхайм, Німеччина**

Соки і нектари є важливою складовою раціону харчування, оскільки разом із свіжими фруктами і овочами забезпечують

людський організм набором фізіологічно цінних речовин, які необхідні для нормальної життєдіяльності [1].

Головною складовою соків є вуглеводи, що добре засвоюються організмом: фруктоза, глюкоза і сахароза, також вони містять різні органічні кислоти, вітаміни, мікроелементи, амінокислоти, фенольні та інші необхідні організму речовини. Тому соки потрібно вживати цілий рік, але сезонність плодів, особливо фруктів, не дозволяє це робити. Вирішити проблему цілорічного забезпечення населення соками можна за допомогою промислової переробки.

Метою дослідної роботи було проведення сенсорного аналізу натурального виноградного соку різних виробників і торговельних марок Німеччини. Для дослідження було обрано 5 зразків виноградного соку торговельних марок: ТМ «Paradiso», ТМ «Rio d'oro», ТМ «Solevita», ТМ «Albi», ТМ «AlnaturA». За допомогою сенсорного аналізу можна визначити, які якісні характеристики виноградного соку німецького виробництва є найбільш привабливими для споживача та встановити їх смакові профілі [2].

Методами дослідження, які використовували в роботі є метод парного порівняння і метод ранжування переваг. Метод парного порівняння заснований на ранжуванні двох закодованих проб (порівняння двох зразків зі слабкими відмінностями). Метод ранжування переваг – це органолептичний метод оцінки закодованих проб шляхом їх розміщення в ряд за порядком зміни інтенсивності або ступеня вираженості заданої характеристики продукту.

Учасниками сенсорного дослідження були обрані люди, які пройшли відповідне тестування, навчання та показали гарні результати на контрольних заняттях. Для проведення сенсорного аналізу розроблено форми для оцінки окремих властивостей виноградного соку та продукту в цілому. А також методи дозволяють визначити сік найкращої торговельної марки. Це дослідження дозволить в подальших наукових розробках вдосконалення технології виробництва виноградного соку використовувати знайдений найкращий результат за еталон існуючого виробничого зразку. Нижче наведені зразки форм для відповідей при проведенні сенсорного аналізу за методологією «Парного порівняння», «Ранжування» та «Флейвор» для зразків виноградного соку за солодкістю та ароматом

За методом парних порівнянь було проведено визначення кращого зразку виноградного соку за ароматом. У табл. 1 наведено результати досліджень окремого випробувача. Ця матриця містить строчки «Разом» та «Ранжир», дані яких обробляє відповідальний за обробку результатів дослідження.

Таблиця 1 – Приклад обробки результату дегустації окремого випробувача

	ТМ «Paradiso» 872	ТМ«Rio d'oro» 367	ТМ «Solevita» 456	ТМ «Albi» 986	ТМ «AlnaturA» 256
ТМ «Paradiso» 111		367	456	111	256
ТМ«Rio d'oro» 109			109	109	256
ТМ «Solevita» 567				567	256
ТМ «Albi» 250					256
ТМ «AlnaturA» 239					
Разом	1	3	2	0	4
Ранжир	4	2	3	5	1

Обробка дегустаційної карти показала, що найбільш насичений аромат ТМ «AlnaturA». Далі було проведено ранжування, відповідно до якого подальші результати такі: 2 місце – ТМ«Rio d'oro», 3 місце – ТМ «Solevita», 4 місце – ТМ ТМ «Paradiso», 5 місце – ТМ «Albi». Аналогічним чином було оброблено всі 50 анкет. Незважаючи на те, що бали тестів були різними, підсумковий показник ранжування виробника був саме таким.

Таким чином, отримано підтверджений результат сенсорного аналізу, що найкращий результат сенсорного аналізу із визначення аромату показала продукція під торгівельною маркою «AlnaturA».

Створення системи забезпечення сенсорної якості на основі сучасних наукових підходів та методів дає можливість вирішити задачу вдосконалення якості сокової продукції загалом і є перспективним напрямком.

Література:

1. Nowak, D., Gośliński, M., & Kłębukowska, L. (2022). Antioxidant and Antimicrobial Properties of Selected Fruit Juices. *Plant Foods for Human Nutrition*, 1-9.

2. Ткаченко, О.Б., Каменева, Н.В., Тітлова, О.О., Верхівкер, Я.Г., Солоницька, І.В., Солецька, А.Д., & Манолі, Т.А. (2020). Основи сенсорного аналізу харчових продуктів.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.,
канд. техн. наук, доцент Доценко Н.В.

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

**Зюзько К.В., студентка СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Виноградарство і виноробство завжди були традиційними і високоприбутковими галузями в Україні. Головною вимогою, що зумовлює перспективи ефективного розвитку на зовнішньому та внутрішньому ринку, є підвищення рівня конкурентоспроможності українських виноробів.

Особливе значення в ринкових економічних відносинах становить державне регулювання, яке сприяє визначати поставлені стратегічні пріоритетні напрямки розвитку галузі виноробства.

За даними Держстату, виробництво виноробної продукції у 2020 році склало 9,0 млн дал. Причин чому галузь опинилася в кризі. Перше – це окупація Криму, як важливої складової виноробної галузі України. Далі – втрата одного з найбільших зовнішніх ринків збуту і при цьому відсутність налагодженого внутрішнього ринку. Третє – відсутність Міністерства аграрної політики, яке майже 2 роки не функцінувало як самостійна одиниця. Останнє особливо не найкраще позначилося на галузі, адже вона втратила в якійсь мірі свою опору. І замість того, аби точково рятувати проблемні зони агровиробництва, міністерство перестало існувати взагалі. Четверте – пандемічна криза COVID-19, яка вплинула на зниження споживчої купівельної спроможності. П'яте – повномасштабне вторгнення 24 лютого 2022 року Росії. На даний час, більшість території Херсонської області знаходиться під окупацією.

Відомо, що в Херсонській області одержують гарні червоні столові вина з сортів винограду Каберне Совіньон та Сапераві; білі вина з сортів винограду Ріслінг, Аліготе.

Метою наукової роботи було дослідження можливості будівництва виноробні у Херсонській області для виробництва вин,

ДОСЛІДЖЕННЯ ФИЗИКО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗЕРНА АМАРАНТУ – ЗАПОРУКА РОЗРОБКИ ЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ЙОГО ОБРОБКИ Зубрицький А.Б.	149
СУПЕРФУДИ – ЇЖА, ЯКА ВАРТА МАЙБУТНЬОГО Калита К.О.	151
ПЕРЕВАГИ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Піліпенець В.Ю.	153
КУРЯЧІ ЯЙЦЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТУ Семенцов В.А.	155
НОВІ ЗЕРНОВІ КУЛЬТУРИ – ДЖЕРЕЛО БІЛКУ У ВЕГЕТАРІАНСТВІ Столбова Є.С.	157
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	160
BENEFITS OF BEER AND ITS SIDE EFFECTS Sabor Y.E.	161
МЕТОДОЛОГІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ СОКІВ НІМЕЧЧИНИ Доценко Ю.І., Кероллі М.	162
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ Зюзько К.В.	165
ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Омаїдзе О.Г.	167
ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТИХИХ ВИН В УМОВАХ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ Сіліна П.І.	168
КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ПИВА В УКРАЇНІ ПОРІВНЯНО З ЄВРОПЕЙСЬКИМИ КРАЇНАМИ Скобла А.С.	170