

**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

відповідально вони ставитимуться до споживання алкоголю. Досвід європейських країн – найкращий доказ цього.

В Україні активно розвивається культура споживання алкогольних напоїв загалом, паралельно з розвитком гастрономічної культури. Споживання пива все частіше асоціюється з особливим моментом, поєднанням цікавого блюда з певним сортом пива і, звичайно, спілкуванням з друзями. Тренд простежується через розвиток сегменту HoReCa. Розпивання пива в пабах, ресторанах та кафе сприяє більш відповідальному споживанню. Якщо порівнювати Україну з країнами Європи, то пивна культура Німеччини дуже висока. Адже майже 40 % усіх пивоварів планети працюють у Дойчланді. І пива тут п'ють більше, ніж у будь-якій іншій країні світу: щороку середньостатистичний німець випиває по 140 л пінного напою. Жителі Баварії – не лише лідери в пивопитті по всій Німеччині (240 л на рік на кожного дорослого), але також перші в області сортів пива, що поглинаються ними. Найвідоміше і найбухливіше свято пива – це, звичайно, мюнхенський Октоберфест. Початок йому було покладено в 1810 році, коли баварському принцу довелося влаштувати велику розвагу, щоб задовольнити підлеглих і одружитися з прусською принцесою. З того часу свято проводиться щороку. У ньому беруть участь понад 7 млн. осіб. Пивоварні Бельгії мають багатовікову історію, тут, як і раніше, збережено монастирське пивоваріння, навіть є окрема категорія абатських сортів. Кожен сорт бельгійського пива розкривається у різних умовах. Тому в елітних закладах бармен не лише підбирає спеціальний келих і використовує різні прийоми під час його заповнення, а й витримує певний температурний режим. Деякі сорти навмисно подають у неохолодженому вигляді.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Мельник І.В.

ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТИХИХ ВИН В УМОВАХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

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

Виноградарство і виноробство є одними із стратегічних галузей АПК України, які забезпечують виробництво і споживання винограду і винопродукції та значні надходження в державний

бюджет. Продукція цих галузей користується надзвичайним попитом серед споживачів.

Пандемія COVID-19 призводить до значних суспільних та організаційних змін. Всі країни світу повинні були вжити рішучих заходів з метою припинення поширення коронавірусу серед населення. Коронавірус не оминув виноробної промисловості та серйозно вдарив по її економічній стороні. У період війни чимало крафтових виноробних підприємств було знищено.

Метою наукової роботи є розробка проекту виноробні в Одеській області для виробництва алкогольних напоїв, спрямованих на популяризацію українського вина в світі та покращення якості вина за рахунок удосконалення технології виробництва столових виноматеріалів і впровадження сучасного технологічного обладнання.

Одеська область – найбільша за територією область України, розташована на південному заході країни. Сприятливі погоднокліматичні умови Південного регіону дають змогу вирощувати та збирати найкращі врожаї.

Область розташована в кліматично сприятливій зоні північно-західного Причорномор'я і є найбільшою виноробною областю України. Географічне положення Одеської області дозволяє активно займатися створенням смачного вина. М'який клімат, відповідний ґрунт створюють ідеальні умови для вирощування винограду. У цілому клімат Одеської області поєднує риси континентального і морського.

В процесі роботи було проведено дослідження механічного складу та фізико-хімічних показників винограду та суслу сортів Шардоне та Одеський чорний.

Об'єкт дослідження – виноград, сусло, з сортів винограду Шардоне та Одеський чорний, які були вирощені в умовах Одеської області (урожай 2021 року).

Методи дослідження: згідно ДСТУ 2366:2009 Виноград свіжий технічний. Технічні умови.

Дослідження проводили на базі навчальної хіміко-аналітичної лабораторії кафедри Технології вина та сенсорного аналізу Одеського національного технологічного університету.

Механічний склад винограду характеризується ваговими і числовими співвідношеннями увологічних одиниць, тобто окремих структурних елементів (гребені, шкірка, м'якоть і насіння), які морфологічно і фізіологічно в оцінці механічного складу мають різне значення.

Результати дослідження механічного складу сортів винограду Шардоне та Одеський чорний урожаєм 2021 представлено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Механічний склад сортів винограду, урожай 2021

Найменування показника	Назва сорту	
	Шардоне	Одеський Чорний
А. БУДОВА ГРОНА		
Вага, г	221,2	181
Кількість ягід, шт	66	130
Вага ягід, г	217	173
Вага гребенів, г	4,2	6
Відсоток ягід (по вазі)	98,2	95,58
Відсоток гребенів (по вазі)	1,89	3,32
Показник будови (відношення маси ягід до маси гребенів)	51,7	28,8
Ягідний показник (кількість ягід на 100 г грона)	29,9	72
Б. СКЛАД ЯГОДИ (вага в г)		
Вага шкірки в гроні	39,5	32
Вага м'якоті в гроні	170,3	131
Вага насіння в гроні	7,2	10
Число насіння в гроні, шт.	115	220
Вага 100 насінин	5,64	4,2
Середня вага 100 ягід	165,7	158
Середня вага шкірки в 100 ягодах	65,4	28
Середня вага насіння в 100 ягодах	11,4	8
Середня вага м'якоті в 100 ягодах	88,9	120
Кількість насіння в ягодах, шт	202	212
Показник складання (відношення маси м'якоті до маси шкірки)	0,45	5,41
В. СТРУКТУРА ГРОНА ВИНОГРАДУ (% від маси всього грона)		
Гребені	1,89	3,32
Шкірка	17,9	17,68
Насіння	3,2	5,53
М'якоть	76,9	72,38
Скелет (сума гребенів та шкірки)	43,7	44
Твердий залишок (сума гребенів, шкірки та насіння)	50,9	48
Структурний показник (відношення м'якоті до скелету)	40,5	3,5

Асортимент виробництва: виноматеріали для ординарних столових білих вин – Загрей; виноматеріали для ординарних столових

білих вин – Шардоне; виноматеріали для ординарних столових червоних вин – Одеський чорний; виноматеріали для ординарних столових червоних вин та марочного столового червоного вина Каберне Качинське – Каберне; виноматеріали для amber wine – Шардоне

Висновок: Спровокована пандемією коронавірусу та воєнного стану криза нанесли значний удар по економіці виноробної галузі. Призупинення експорту, заборона продажу алкогольної продукції змінили звичне споживання вина, але з іншого боку це дало змогу людям обирати продукцію українського виробника, а, отже, популяризувати українське вино.

Зростання споживання на місцевому ринку слід розглядати як головну можливість для української виноробної промисловості. На винному ринку України спостерігається позитивна динаміка з точки зору: зростання інтересу та культури вина та винного туризму як відображення світової тенденції; готовності українських інвесторів інвестувати у виноробну галузь; зацікавленості і бажання купувати місцеві продукти, зокрема вина, паралельно з прагненням купувати імпортні товари і збільшенням категорій імпорту.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Сугаченко Т.С.

КРАФТОВИЙ ФРУКТОВИЙ ЛАГЕР – ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ

**Шаталов А.О., студент СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Протягом тисячоліть пиво було і лишається невід’ємною частиною культури людства. Сучасні тенденції та технології змінюють і споживачів, і виробників, але бурштиновий напій лишається – і далі приносить задоволення поціновувачам.

В свою чергу, поціновувачі пива стають більш вимогливими до смакових відтінків. Світлим, темним, фільтрованим чи нефільтрованим хмільним напоєм навряд чи можна здивувати любителів пива.

Крафтова революція в Україні принесла чимало сучасних стилів пива. Популярності набули охмелені IPA, APA, milk stout, pastry stout, Sour Ale, Gose. Наряду з цим не можна заперечувати поширення

ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВАТИХИХ ВИН В УМОВАХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ Трофименко В.О.	172
КРАФТОВИЙ ФРУКТОВИЙ ЛАГЕР – ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ Шаталов А.О.	175
МЕДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ВИННИХ ДЕГУСТАЦІЙ Яблокова А.А.	177
РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	178
СКІЛЬКИ І ЯКОЇ ВОДИ НЕОБХІДНО ПИТИ Блажко К.В.	179
ОБРОБКА ВОДИ ПОБУТОВИМИ ФІЛЬТРАМИ Діденко К.В., Антошук Е.О.	181
ВОДА В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ: ПІДГОТОВКА, ЗАСТОСУВАННЯ, ОЧИСТКА СТОКІВ Кащей І.А.	182
ОЗДОРОВЛЕННЯ «НА ВОДАХ» ОДЕЩИНИ Кошик С. О.	184
МІНЕРАЛЬНІ ВОДИ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ПРОМИСЛОВОГО РОЗЛИВУ Литвин О.О.	186
НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ НА КОНСЕРВНОМУ ЗАВОДІ Луппа О.С.	188
ВПЛИВ ЖОРСТКОЇ ВОДИ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Луценко Т.Г.	190
МІНЕРАЛЬНІ ВОДИ ЯК ЧИННИКИ ОЗДОРОВЛЕННЯ НА КУОРТАХ УКРАЇНИ ТА СВІТУ Ніколенко Н.В., Петріченко Ю.С.	192
ВОДНІ ДЖЕРЕЛА АФРИКИ ЯК ЧИННИКИ ОЗДОРОВЛЕННЯ Петрова В.В.	193