

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

НТБ ОНАХТ

фруктові, трав'яні. Головне правило змішування ефірних олій- поєднання олій однієї групи. Наприклад, квіткові олії краще всього поєднуються з квітковими, цитрусові – з цитрусовими. Зазвичай змішують декілька летючих компонентів, щоб вони поступово розцвітали новими відтінками протягом певного часу.

Основною проблемою використання ефірних олій є те, що вони випаровуються, а під впливом світла, повітря і вологи окиснюються, осмолюються, що супроводжується зміною запаху і кольору.

Вирішенням цієї проблеми є стабілізація хімічних сполук, які відповідають за запах ефірних олій. Як такий фіксатор запаху можна використовувати бета-циклодекстрин.

Beta-cyclodextrin (бета-циклодекстрин) – це вид олігосахаридів, які утворюються за участю ферментів з крохмалю.

Функції бета-циклодекстрину (за даними Міжнародної Асоціації Циклодекстринів) це:

- захист матеріалів від окиснення і старіння під впливом УФ-випромінювання впродовж терміну зберігання або використання;
- стабілізація ароматизаторів.

Завдяки своїм унікальним характеристикам, бета-циклодекстрин широко використовується у фармацевтичній, харчовій, косметичній промисловостях. Бета-циклодекстрин не чинить подразливої дії і одночасно діє як стабілізатор активних компонентів, знижує летючість активних молекул, підвищує стабільність ароматизаторів і косметичних ароматів.

Ретельний підбір компонентів, їх співвідношення, використання фіксатору запаху дозволить розробити технологію одержання твердих парфумерних композицій.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Севастьянова О.В.

ROLE OF SENSORY ANALYSIS AS A TOOL FOR THE DEVELOPMENT OF «FINE WINE» PRODUCTION

Artur Khutak, student of Master's degree program ONAFT
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa

The aim of research. Using sensory analysis as a tool for the development of fine wine category – to identify wines with exposure potential, which will allow wineries to produce high-quality wine with high organoleptic value for the consumer.

The task of research. Determine how sensory analysis can help with the development of the “fine wine” category and find the possibility of using modern Internet technologies.

Research results. In our study, it turned out that sensory analysis is a key element for the development of premium wines and acts as the main method of quality control “fine wine”, which will convince consumers in high quality of the product.

In recent years, the state of the Ukrainian wine industry is characterized by a tendency to increase production volumes, expanding the range of products. However, our winemaking has a heightened need for functional standards adapted to the international category of wines in the field of systematization. However, many previously established legislative acts are not introduced in practice [1].

“Fine wine” is premium wines that have the potential for aging. As a rule, these are table red wines, or wines that have residual sugar content (Portwein, Madera).

Wine is a highly differentiated product in many ways, including vintage, producers, regions, etc. A very important difference that a consumer of wine should be aware of is the wine regulation, which is divided into several labels in accordance with the European production model and is shown in Fig. 1, where table wines without PDO and PGI occupy the lower level of the pyramid and are the most common, PGI – Protected Geographical Indications, PDO – Protected Designation of Origin, FW – “fine wine” [2].



Fig. 1 – Schematic representation of the wine regulations in accordance with the European production model

One of the current trends in the development of tasting analysis is consumer sensory evaluation - an essential element of both marketing research and product quality assessment. It allows you to determine consumer preferences and understand which sensory characteristics of the product are preferable for them, i.e. obtain information about the consumer's impression of the product [3].

Today, by sensory analysis imply the following:

- wine evaluation by 100-point and 20-point experts [4];
- exhibitions of wines with tastings;
- wine tasting contests.

However, without a methodology, everything listed above has a great influence on the subjective component and influences the final result, and this in turn can cause distrust among consumers.

At the moment, the methodology provides knowledge of: what should be the room for sensory analysis (DSTU ISO 8589: 2013), methods, etc. It is the methodology that will help to minimize the subjective component, which will convince consumers of the reliability of the results.

Modern technologies play a leading role and can be presented as an innovative platform created on the basis of Blockchain technology for processing, storing and analyzing data during the tasting. This will allow a deeper statistical calculation based on the results of several tastings.

Conclusions. Thus, sensory analysis in tandem with the methodology and modern Internet technologies will allow for an objective assessment of fine wine, which means it will give a push to the development of this category in the Ukrainian wine market and promote Ukrainian wine in the world.

Research adviser – Tkachenko O.B.

References

1. Bondarenko S.A. (2016) "Trends and prospects of ukrainian wine", Economics, management, law: challenges and prospects: Collection of scientific articles, pp. 54-57 [Online]. Available at: <http://conferencii.com/files/archive/2016-05.pdf#page=54> (Accessed: 17th April 2019).
2. Cousido Cores. (2017) "Empirical Evidence of Factors Affecting Fine Wine Prices Using Hedonic Price Model The Case of Spain, France and Italy." Repository.arizona.edu, The University of Arizona., [Online]. Available at: <https://repository.arizona.edu/handle/10150/624136> (Accessed: 17th April 2019).
3. Chugunova O.V. (2016) "Scientific review: analysis of touch and its significance in the evaluation of quality and food safety", Technical sciences, pp.118-129 [Online]. Available at: <https://science-engineering.ru/pdf/2016/3/1096.pdf> (Accessed: 18th April 2019).
4. Aristov, Vitovt. (2014) "Reyting Vina. Chast 1. Shkalyi Roberta Parkera i Dzhensis Robinson." - Grozdi.Ru. Vse o Vine, [Online]. Available at: https://grozdi.ru/beginners/wine_rating_parker_robinson (Accessed: 18th April 2019).

ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАВИ МЕЛЕНОЇ

Кулава О.Г., СВО «Магістр» ф-ту ТіТБтаПБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Кавові зерна містять велику кількість складних органічних сполук. Деякі з них виявляють особливу увагу. Таки як алкалоїд кофеїну, хлорогенова кислота, танін, тригонелін та інші, кількість яких в кавових зернах змінюється в залежності від виду, сорту кави та ступеня обсмажування.

Вміст кофеїну в зернах кави встановлено державним стандартом. Тригонелін при обробки кавових зерен перетворюється у ніотинову кислоту. Хлорогенові кислоти які, складають основну частину фенольних сполук у тому числі моно- і діетери коричневої та хинної кислот, за час обсмажування вміст хлорогенових кислот зніжується за рахунок теплового руйнування та участі у реакціях з амінокислотами, білками з утворенням темноколірових речовин.

Зерно виду Робуста містить в двічі більше кофеїну і хлорогенової кислоти, що обумовлює гіркий смак напою, зерно виду Арабіки містить у двічі більше ліпідів та цукру в порівнянні з зерном виду Робуста, що обумовлює інтенсивний смак та більший потенціал кислотності.

Серед існуючих критеріїв якості є найважливіший – це суб'єктивний смак кави, обумовлений величезної кількістю летких сполук. У чашці кави, звареної з зерен виду Арабіки, можна відчувати ноти чорної смородини, червоних ягід, чорного чаю або лайму, домогтися таких смакових відтінків неможливо, якщо готувати каву з зерна виду Робуста.

Мета роботи полягає у дослідженні зв'язка між інтегральними показниками якості, які характеризують каву як джерело біологічно активних речовин, вмісту кофеїну та хлорогенової кислоти в об'єктах дослідження.

Контроль якості напоїв було здійснено за органолептичними показниками, вмісту кофеїну, хлорогенової кислоти, антиоксидантної та біологічною активністю.

ROLE OF SENSORY ANALYSIS AS A TOOL FOR THE DEVELOPMENT OF «FINE WINE» PRODUCTION	
Artur Khutak.....	126
ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ КАВИ МЕЛЕНОЇ	
Кулава О.Г.....	128
ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНОЇ КОНСЕРВОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ М'ЯСОПЕРЕРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА «ALLFEINFEINKOSTGMBH.QCO.KG»	
Цапля Р.П.	129
COMMODITY ASSESSMENT OF FOOD QUAIL EGGS	
Minenkova Anastasia.....	131
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР ПРОДУКТІВ З ПЕРЕПЕЛИНИХ ЯЄЦЬ В ЗАЛИВАХ	
Міненко А.С.	133
ВПЛИВ ВОДОПІДГОТОВКИ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПИВА В УМОВАХ МИКОЛАЇВСЬКОГО ВІДДІЛЕННЯ «САН ІНБЕВ УКРАЇНА»	
Сльніков О.В.	135
БІОСЕНСОРИ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ В АНАЛІЗІ	
Єршова К.С.	136
ОЦІНКА МОЖЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ КОМПЛЕКСІВ НА ОСНОВІ КАЗЕЇНУ ТА ВОДОРОЗЧИННИХ ВУГЛЕВОДІВ	
Антонов Д.О.....	138
ВПЛИВ ПРОТЕЇНІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МАС ДЛЯ НУГИ	
Воевудська Ю.З., Янчикова Л.І., Садченко І.Р.....	139
ТОВАРОЗНАЧА ОЦІНКА ЕНЕРГЕТИЧНИХ НАПОЇВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕССА	
Жигайло К. Ю.	141
АСОРТИМЕНТА ПОЛІТИКА ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР» ЩОДО ВПРОВАДЖЕННЯ КОРИСНИХ СОЛОДОЦІВ В СЕГМЕНТІ «ЗЕФІР»	
Сербова К.А.	144

РОЗДІЛ 7 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

USE OF THE COLLAGEN HYDROLYSATE IN HUMAN RATION AS DISEASE PREVENTION	
Oleynik M.I.	149
METHODOLOGY OF THE ANALYSIS OF FIXED ASSETS: MODERN ASPECT	
Pryimak V.O.....	150
СУЧАСНІ АСПЕКТИ АНАЛІЗУ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ	
Квашенко А.Ю.	152

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

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. 10,4