

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

Одеса 2022

РОЗДІЛ 5
ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН З СОРТУ ВИНОГРАДУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ

Назаренко О.А., студ. СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

На початку ХХІ століття, на відміну від інших європейських країн, Україна ще перебуває в процесі пошуку власної винної ідентичності. Стилiстика й сортовий склад українських вин знаходяться на стадії активної розробки та вивчення. Українські винороби надають перевагу міжнародним сортам винограду. Втім, вина з українських сортів таких як, Одеський чорний, Загрей, Ярило та ін. можуть стати складовою бренду українського виноробства і візитною карткою винної України.

В світі існує дуже мало місцевих сортів винограду, які є справді корінними, саме тому вина з таких сортів винограду високо цінуються. З огляду на це, актуальним напрямом сучасної науки є органолептичні дослідження вин з одного з українських автохтонних сортів винограду – Одеський чорний.

Технічний сорт винограду Одеський чорний (відомий також як Аліберне) був виведений в 1948 році колективом авторів-селекціонерів ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова» у складі М.П. Цебрий, П.К. Айвазян, А.Н. Костюк, Е.Н. Докучаєв, М.И. Тулаєва, А.П. Аблязова шляхом схрещування французьких сортів Алікант Буше та Каберне Совіньйон. Звідси і назва нового сорту «Аліберне». З 1972 року Одеський чорний внесений до Держаного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні [1].

За даними Міністерства аграрної політики (2018 р.) технічний сорт винограду Одеський чорний (Аліберне) вирощують на виноградниках в Одеській, Херсонській, Миколаївській та Закарпатській областях. Як бачимо, найбільша частина виноградників зосереджена в Одеській області, а саме в таких районах як: Болградський, Білгород-Дністровський, Овідіопольський, Татарбунарський, Арцизький, Ізмаїльський, Кілійський, Роздільнянський, Ренійський, Саратський, Тарутинський. Отже, наразі в Україні нараховується 1487,84 тис га виноградників винограду сорту Одеський чорний, що складає тільки близько 4% від загальних площ виноградних насаджень в Україні [2].

На ринку України представлені різні категорії вин з винограду сорту Одеський чорний, вироблені за різними технологіями (з різними видами витримки або без витримки). Це насамперед сортові червоні сухі вина, рожеві сухі, напівсолодкі та десертні вина. Втім, варто констатувати, що обсяг виробництва червоних сухих вин з сорту Одеський чорний значно менший за обсяг виробництва вин червоних сухих з таких міжнародних сортів винограду як Каберне-Совіньйон, Мерло, Піно нуар, Сапераві та ін.

Вина з винограду сорту Одеський чорний виробляють переважно мікро- та малі виноробні (крафтові) у порівняно незначній кількості. В торговельній мережі такі вина є рідкістю і продаються лише в окремих супермаркетах або у спеціалізованих винних магазинах та бутіках.

Одеський чорний – унікальний сорт винограду придатний для виробництва різних за класифікацією вин. Саме тому з ним подобається працювати виноробам.

Сенсорний профіль вин червоних сухих з сорту винограду Одеський чорний заслуговує на особливу увагу. Яскравий насичений колір – перша відмітна характеристика червоних сухих вин з Одеського чорного. Червоні сухі вина з Одеського чорного тільки, танінні з довгим і потужним післясмаком, колір – інтенсивний, насичений рубіново-гранатовий, в ароматі домінують: лісові ягоди, чорниця, ожина, шовковиця, переспілі червоні ягоди, в букеті відчутні також перець, слива.

Смаковий профіль: сухе, повнотіле, смак округлий, збалансований (м'якіше ніж у Каберне-Совіньйон і Алікант Буше), середня кислотність. Відчутні пасльонові тони, м'який танін, шоколад та чорнослив, які переливаються у насичений вишуканий смак, перепечений болгарський перець, переспілі вишні. Післясмак довгий та потужний.

Для проведення сенсорного аналізу вин червоних сухих з сорту винограду Одеський чорний були використані зразки червоних сухих вин з сорту винограду Одеський чорний різних виробників України. Метою дослідження було провести органолептичну оцінку вин з сорту Одеський чорний різних виробників та вивчити уподобання споживачів. В ході досліджень використовувалися методи балової шкали та метод ранжування.

Для вивчення уподобань споживачів були використані зразки вин червоних сухих з сорту винограду Одеський чорний: Одеський чорний VIP, 2018 (ТОВ «Винхол Оксамитне», ТМ «Villa Tinta»), Одеський чорний, 2019 (ТОВ «Винхол Оксамитне», ТМ «Villa Tinta»), Одеський чорний, 2018 (ТОВ «Винхол Оксамитне», ТМ «Villa Tinta»), Одеський чорний, 2019 (Wine Valley), Алібарне, 2019 (SliVino Village), Аліберне, 2019 (ПП «Винний дім Гігінейшвілі), Одеський чорний, 2019 (Виноробня Biologist Craft Winery).

В результаті сліпої дегустації споживачів було визначено три зразки вина, які отримали вищу оцінку споживачів. Найбільшу кількість балів (10) отримав зразок вина Одеський чорний VIP, 2018 (ТОВ «Винхол Оксамитне», ТМ «Villa Tinta»), однакову кількість балів (9) отримали такі зразки: Одеське чорне, 2020 (Колоніст), Одеський чорний, 2019 (ТОВ «Винхол Оксамитне», ТМ «Villa Tinta»).

Зразки, що набрали найбільшу кількість балів відповідали сенсорному профілю вин червоних сухих з сорту винограду Одеський чорний. Споживачами було відзначено яскравий насичений рубіново-гранатовий колір зразків. Представлені зразки були тількими, танінними з довгим післясмаком. В ароматі представлених зразків домінували: чорна ягоди, переспілі червоні ягоди, вишня, слива.

Достатньо високі оцінки споживачами зразків представлених вин свідчать про належну якість вин червоних сухих з сорту винограду «Одеський чорний», яка відповідає вимогам національних стандартів в цій сфері, а також зацікавленість у споживанні українських вин.

Науковий керівник: проф. Каменева Н.В

Література

1. Сорт Одеський чорний. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://agrarii-razom.com.ua/culture-variety/odeskiy-chorniy>
2. Державна служба статистики України. Офіційний сайт. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>

ЕКСПЕРТИЗА ТЕХНОЛОГІЇ, ПРОДУКТУ ТА УПАКОВКИ РИСУ ПАКЕТОВАНОГО ДЛЯ ВАРІННЯ

Ольховський І.Р., студент СВО «Магістр» ф-ту ТтаТХіПБ
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Рис вживає як щоденну їжу більше половини населення Землі. І хоча в Україні це не настільки популярне зерно, його все ж нерідко купують. При цьому споживачі можуть обирати рис, розфасований у пластикові пакети для варіння, через його зручність, не задумуючись про можливі небезпеки такого вибору. Нещодавні дослідження [1] показують, що термічна обробка продукту разом з пластикою викликає забруднення мікро-

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ В АЛКОГОЛЬНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Ашаєв С.І.	100

РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

АНАЛІЗ ЯКОСТІ СОУСІВ «ПЕСТО», ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВИХ МЕРЕЖАХ МІСТА ОДЕСА	
Герелюк М.О.	103
ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ВІДХОДІВ УПАКОВОК ТА ШЛЯХІВ ПОВОДЖЕННЯ З НЕЮ	
Мандажи С.В.	104
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН З СОРТУ ВИНОГРАДУ ОДЕСЬКИЙ ЧОРНИЙ	
Назаренко О.А.	105
ЕКСПЕРТИЗА ТЕХНОЛОГІЇ, ПРОДУКТУ ТА УПАКОВКИ РИСУ ПАКЕТОВАНОГО ДЛЯ ВАРІННЯ	
Ольховський І.Р.	106
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИН ТИПА ХЕРЕС ЗА ДОПОМОГОЮ МЕТОДІВ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ	
Попазов С.В.	108
КОНТРОЛЬ 3-МСРД У РОСЛИННИХ ОЛІЯХ	
Сиволап Д.О.	110
ЄВРОПЕЙСЬКІ СИСТЕМИ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕЯКІСНУ ТА НЕБЕЗПЕЧНУ ПРОДУКЦІЮ	
Сидоренко Д.В., Крижний О.М.	112

РОЗДІЛ 6 – ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ І ПОДАННЯ ЗВІТНОСТІ В ЕЛЕКТРОННІЙ ФОРМІ	
Сороченко А.М.	116
КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВДОСКОНАЛЕННІ ОБЛІКОВО-АНАЛІТИЧНИХ ПРОЦЕСІВ	
Начев А.І.	117
ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАННЯ ТА ОБЛІКУ МАЛОЦІННИХ НЕОБОРОТНИХ МАТЕРІАЛЬНИХ АКТИВІВ	
Лопундюк Т.В.	119
ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ІНВЕНТАРИЗАЦІЙНОГО ПРОЦЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Андрєєва М.В.	121
ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЕФЕКТИВНОГО УПРАВЛІННЯ В УМОВАХ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
Кліманов І.О.	122
РЕАЛІЗАЦІЯ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ АДАПТАЦІЇ ВИКЛИКІВ ЦИФРОВІЗАЦІЇ	
Іванус А.В.	124
	160

Наукове видання

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

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 19,1