

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Дослідження якості вин проводилося в науковій лабораторії експертних досліджень в митній справі Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

Визначення показників обраних зразків тихих сухих вин проводилось згідно з вимогами ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови».

Для проведення дослідження обрано 3 зразки тихих сухих вин національних виробників: зразок № 1 – вино ординарне столове сортове сухе біле «Шардоне»; зразок № 2 – вино ординарне столове сортове сухе біле «Шардоне»; зразок № 3 – вино ординарне столове сортове сухе біле «Кокур».

Результати дослідження зразків органолептичними методами показали, що за показником кольору не відповідає вимогам чинної нормативної документації зразок № 3, за показником аромату (букету) – зразки № 1 та № 2, за показником смаку – зразки № 2 та № 3.

Результати дослідження зразків фізико-хімічними методами висвітлено в таблиці.

Таблиця – Результати дослідження зразків фізико-хімічними методами

Показник	Вимоги згідно з ДСТУ 4806:2007	Номер зразка		
		1	2	3
Активна кислотність (рН)	не нормується	3,3	3,4	3,5
Масова концентрація титрованих кислот, г/дм ³	5-7 г/дм ³	8,6	8,6	7,6

Результати дослідження зразків фізико-хімічними методами показали невідповідність зразків вимогам чинної нормативної документації. Проведений аналіз свідчить про необхідність проведення вхідного (на виробництві) та поточного (при реалізації) контролю якості вин.

Науковий керівник – ст. викладач Теплякова Г. В.

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Злобіна О.С.

ВП «Коледж технологій та дизайну»

Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ

Вино – алкогольний напій, одержуваний повним або частковим бродінням виноградного соку. В наш час еталоном у виробництві вин є Франція. Однак перші сліди виноробства мали свій початок, ще в далекому минулому. Так, кожен народ, який займався виноградарством та виробництвом вин, створював свою власну історію.

Старий Завіт. Першою людиною, яка посадила після Великого потопу виноградник і відкрила вино, був Ной, який вийшов з ковчегу в горах Араратських і почав „... обробляти землю і посадив виноградник. І випив він вина й упився” (Буття, IX, 20-21). Вино було нагородою Ною та його супутникам за ті страждання під час потопу.

Єгиптяни. Єгиптян навчив розводити виноград і робити вино, Бог всього рослинного світу, покровитель виноградарства – бог Осіріс.

Стародавні греки. Грецька легенда свідчить, що виноградну лозу відкрив пастух Естафілос, який, розшукуючи вівцю, побачив, що вона поїдає листя винограду. Він відніс плоди рослини своєму господареві Ойносеві, а той вичавив з плодів сік. Сік з часом ставав все пахучішим і набув іншого смаку та властивості, що хмелять, і приніс його в дарунок, Діонісу. Останній в нагороду за жертву навчив Ойноса виноробства та назвав отриманий напій його ім'ям, а знайдену рослину - ім'ям пастуха. Діоніс приготував вино, віджимаючи ягоди руками.

Інший міф розповідає про Бахуса, який побачив дивовижну рослину і захотів перенести її до себе на батьківщину. У руках божественного юнака рослина почала швидко зростати. Бажаючи врятувати його від спеки, він вклав паросток спочатку в пташину кісточку, потім в левову кісточку, а після в осялячу. Коріння рослини обгорнули всі кістки, і Бахусу довелося висадити його разом з ними. Лоза виросла і дала плоди, Бахус зібрав перший урожай, видавив сік і отримав вино, яким він став тішити людей.

Слов'яни. Вважали хмільний напій з виноградної лози невід'ємним атрибутом любові і родинного достатку. Вони стверджували, що саме Лада - богиня домашнього вогнища – навчила Квасура, що став згодом богом виноробства, готувати сонячний напій – сурью.

Фракійці. В одному з фракійських селищ жив старий сумовитий, нікому непотрібний бездомний козел. Восени він починав весело підстрибувати і грайливо чіплятися до перехожих. У такому стані козла бачили деякий час, після чого козел знову ставав похмурим. Селяни почали стежити за твариною і з'ясували, що настрої козла змінювалося на краще після того, як він поїдав на винограднику залишені від збору врожаю роздавлені виноградні грона. Як правило, виноградний сік у цих гронах вже збродив і став подібний до вина. Люди спробували сік, що збродив, і вперше відчули на собі дію алкоголю. Козел був визнаний першовідкривачем вина, а люди навчилися робити вино.

У різних народів цей благородний напій носив різні назви та свою власну легенду походження. Всі легенди та назви, хмільного напою, залишилися для сучасності лише історією, окрім, назви, що надали напою первісні римляни. Вони назвали виноградний напій - вином (латинською – „вінум”). І від того часу весь світ насолоджується напоєм з виноградної лози під назвою ВИНО.

Науковий керівник – викладач спецдисциплін Каркачова Н. К.

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Котлярова Є. І.

ВП «Коледж технологій та дизайну»

Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ

Виноробство – приготування вина з винограду, шляхом спиртного бродіння. Для виробництва виноградних вин використовуються технічні (винні) сорти винограду, спирт-ректифікований екстра і в значно меншій кількості вищої очистки, для деяких — цукор і ароматичні настої. Але я хочу написати свою статтю не про виноробство, а про культуру споживання та подачу вина.

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА	
Кручек Р.В.....	170
ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА	
Коростелин В.В.....	171
ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВІНОГРАДНИХ ВИН	
Бочевар І.І.....	172
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной токсичности с оптимизацией значащих ФАКТОРОВ	
Пусовская Ю.С.....	173
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН	
Аллахвердян А.А.....	174
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Злобіна О.С.....	175
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Котлярова Є. І.....	176
ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ	
Грезев Е.В.....	177
РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	
Кобзистая В.В.....	179
ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ	
Скубій Н.В.....	180
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ	
Алексеев Ю.А., Шемеленец Я.В.....	181
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	
Корпан І.В., Дергачова В.О.....	184
ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ	
Лебединский К. И., Штоколова К. И.....	185
АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ	
Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В.....	186
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД	
Буяджи Т. Ю.....	187

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848