

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 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 ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 6
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВІНА

Праздничный Магарача, Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Кефесия, Матраса, Мускат белый, Кокур белый, произрастающие в разных районах Крыма; расы дрожжей из Коллекции микроорганизмов института «Магарач» – 1-652, 47-К, Каберне-5; технология переработки – по белому и по красному способам. Проанализировано более ста партий образцов. Исследования проводились в условиях микровиноделия в трех повторностях.

Установлено, что массовые концентрации аминного азота находились в достаточно широком диапазоне от 91 мг/дм³ до 322 мг/дм³ в зависимости от сорта винограда, используемой расы дрожжей, а также технологии выработки виноматериалов. Повышенное содержание аминного азота, с одной стороны, благоприятно влияет на формирование ароматобразующего комплекса виноматериалов, а с другой стороны – массовая концентрация аминного азота, превышающая значение 200 мг/дм³ (по данным Валуйко Г.Г., Зинченко В.И., Мехузла Н.А.), является фактором для появления тонов переокисленности и может стать причиной появления коллоидных помутнений в винах.

В результате исследований установлено, что на качество игристых вин определенное влияние оказывает массовая концентрация аминного азота. Так, отмечено, что при массовой концентрации данного показателя в пределах 150-250 мг/дм³ образцы характеризуются тонким сложным букетом, а также более выраженными типичными свойствами - мелко- и среднезернистой, «живой», устойчивой пеной, наблюдается образование «островков», «венчика».

Исследования планируется продолжить в данном направлении.

Научный руководитель - д-р техн. наук,
профессор Макаров А.С.

СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ

**Трофименко В.О., студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ**

**Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Французьке слово «сидр» у всьому світі зрозуміло без перекладу. Саме Франція є батьківщиною сонячного напою. Історія

сидру налічує не одну сотню років, і в той же час це наймолодший напій. Вважається, що його придумали в XI столітті нормани – войовничі завойовники, приплили до берегів Франції з далеких скандинавських країн. Ці суворі північні воїни, мабуть, перейнялися життєрадісністю і добродушністю галлів. Крім корів і врожайних полів вони відразу помітили розкішні яблуневі сади, що зустрічаються на півночі Франції. І в один прекрасний день в Нормандії і Бретані було знайдено вдале застосування перестиглих яблук. Інший переказ називає навіть ім'я конкретної людини, який придумав сидр. За розповідями французьких селян, це був Карл Великий. Одного разу імператор, який тримав під своєю владою пів Європи, випадково сів на мішок підгнилих яблук. Рясно виділився сік і навіть його на думку про чудовий напій, який з цих яблук можна приготувати.

Незважаючи на велику кількість історій про виникнення сидру важко сказати яка з них правдива, але точно відомо тільки одне: в далеке середньовіччя сидр навчилися готувати саме на півночі Франції. Довгий час це був переважно селянський напій. Відкоркувавши пляшечку сидру, французький простолюдин відзначав іменини і збір врожаю, зустрічав Новий рік і проводжав в останню путь друзів. У XVIII столітті яблучне вино з'являється і на столах аристократів. З тих пір вживання сидру на світських раутах стає в Європі хорошим тоном.

Сидр (cidre, фр.) – натуральний слабоалкогольний напій з об'ємною часткою етилового спирту від 1,2 до 8,5 %, який виробляють методом повного або часткового спиртового бродіння свіжих яблучних соків з подальшим можливим насиченням діоксидом вуглецю ендогенного або екзогенного походження. Для виготовлення сидру потрібен спеціальний набір сортів яблук. Його компонують згідно з хімічним складом плодів. Високоякісний сидр – це купаж виноматеріалу з солодких, кислих і гірких сортів, так як рівень вмісту таніну в подібних сортах високий. У зв'язку з цим культивуються спеціальні сидрові сорти, які в залежності від органолептичних характеристик можна розбити на чотири великі групи: sweets – солодкі з високим вмістом цукру, «активізують» бродильні процеси, проте містять мало танінів; sharps – кислі, а іноді навіть гіркі, на відміну від попереднього сорту вміст цукру та танінів в таких яблуках не великий; bittersweets – кисло-солодкі яблука, що містять значну кількість танінів і цукру, при використанні подібних сортів сидр стає в'язким; bittersharps – гірко-кислі, відрізняються збалансованим співвідношенням фруктових кислот і танінів, завдяки чому надають сидру дуже тонкий, вишуканий смак.

Для виготовлення сидру потрібен спеціальний набір сортів яблук. Його компонують згідно з хімічним складом плодів. Високоякісний сидр – це купаж виноматеріалу з солодких, кислих і гірких сортів, так як рівень вмісту таніну в подібних сортах високий. За останнє десятиріччя українські вчені розробили Національний стандарт України «Сидри. Загальні технічні умови», а також рекомендували сорти яблук для виробництва сидру. Серед них – Антонівка звичайна, Антонівка кам'яничка, Аскольда, Боровинка, Грушовка Московська, Донешта, Едера, Прісцилла, Ренет Баумана, Ренет шампанський, Спартан, Теремок, Уманське зимове, Флоріна, Штрейфлінг. Тип отриманого сидру залежатиме від того, які та в якій пропорції помологічні сорти яблуні поєднано в сировині для його виготовлення.

В Україні в лабораторії моніторингу сировинних ресурсів для виноробства Інституту агроєкології УААН проводяться дослідження по вдосконаленню технологій виробництва сидру і кальвадосу з метою розвитку виробництва цих напоїв на території України і забезпечення їх якості та конкурентоспроможності на світовому ринку алкогольної продукції. На сьогоднішній день Лабораторія є єдиним підрозділом в системі УААН, де проводиться така наукова робота. Дослідження проводяться за наступними напрямками: дослідження вирощуваних в Україні сортів яблук на придатність для виробництва сидру і кальвадосу (за міжнародними вимогами), режими і способи переробки яблук, спиртового та яблучно-спиртового бродіння яблучного суслу, способів освітлення і деметалізації сидрових матеріалів. Встановлено, що переважна кількість сортів яблук – близько 80%, які входять в «Каталог сортів рослин, придатних для поширення в Україні» (колишній «Реєстр сортів рослин України»), відносяться до типу кислих, і близько 20% – до типу солодких. Сидрових сортів яблук гірко-кислих і гірко-солодких типів, які саме і необхідно використовувати для виробництва сидру і кальвадосу, не встановлено.

Сидр не тільки смачний, а й корисний (звичайно, в помірних кількостях). Такий дієтичний продукт робить позитивний вплив на організм людини. За рахунок високого вмісту танінів сидр активізує роботу органів травлення та сприяє виробленню шлункового соку, також розглянутий напій розширює судини, упорядковує тиск, нормалізує рівень цукру. Це прекрасний варіант літнього, освіжаючого напою без значно шкоди для фігури, адже калорійність солодкого сидру – 47 ккал в 100 г, а сухого – 40 ккал.

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

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Кучеренко В.О.....	176
ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА АРОМАТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА СОРТОВ ВИНОГРАДА РИСЛИНГ МАГАРАЧА И АВРОРА МАГАРАЧА Сивочуб Г.В., Шмигельская Н.А.....	177
ЩО ТАКЕ «АМВЕР WINE»? Сіліна П.І.....	179
ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛАХ НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН Тимошенко Е.А.....	181
СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ Трофименко В.О.....	182
ВИКОРИСТАННЯ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СВІТЛОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	185
СУЧАСНІ АСПЕКТИ СТАБІЛІЗАЦІЇ БЛИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН З МІСЦЕВИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ Чернійчук Н.....	187
УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРІБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ Шевчук А.О.....	189
ИЗУЧЕНИЕ ЭКСТРАКЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	191
РОЗДІЛ 7 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	194
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Котляр О.С.....	195