

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

це соціальна відповідальність перед минулими і майбутніми поколіннями.

Список використаних джерел:

1. Розвиток виноградарства та виноробства на Півдні України: [ретроспективний бібліогр. показчик] / наук. ред. О.Г. Пустова та ін. – Миколаїв, 2010.

2. Тринкаль О.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ БЛИХ ВИН ІЗ СОРТІВ ВІНОГРАДУ НОВОЇ ВІТЧИЗНЯНОЇ СЕЛЕКЦІЇ. – Київ, 2016. – 224 с.

3. Високоякісні вина України, перспективні клони стародавнього сорту винограду Тельті курук / Ковальова І. А. та ін.// Технології та Інновації. – № 5. С. 84-88.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Ткаченко О.Б.

СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВІНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ

**Кулініч Є.С., аспірант I курсу кафедри ТВтаСА
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Загроза попереднього бурного розмноження мікроорганізмів у період від збору винограду до його надходження на виноробню була і є однією з найважливіших проблем у виноробстві. Небезпека зростає у тому випадку, коли тривалість проведення операцій, які здійснюються до початку бродіння, збільшується. Не менш важливим фактором є зміна клімату та агротехнічних прийомів, які ведуть доотримання рівня зрілості винограду, який, в свою чергу, також сприяє розвитку небажаних мікроорганізмів.

Для боротьби з небажаною мікрофлорою був селекціонований новий штам дріжджів торгової марки Gaia виду *Metshnikowia fructicola*[1]. Їх використовують для зменшення ризику попереднього розмноження плісняви, оцтовокислих бактерій та дріжджів апікулятусів (*Hanseniaspora uvarum*). Останні завдають найбільшої шкоди у виноробстві. Морфологічна ознака – лимоновидна форма клітини. Більша частина представників дріжджів даного виду відповідальні за підвищений рівень летких кислот, ніж

Saccharomyces cerevisiae. Дріжджі виду *Hanseniaspora* частіше за все складають переважну кількість мікрофлори зрілого зеленого винограду. У середньому виброджують до 5-6 % спирту, проте дуже швидко розмножуються. Розповсюдження апікулятусів у виноградній сировині може бути зменшено завдяки дріжджам роду *Metshnikowia*, які майже не мають бродильної активності та не продукують оцтову кислоту.

Регідрація дріжджів проводиться у воді, яка не містить хлору та цукру при $t = 20-30^{\circ}\text{C}$. Життєдіяльність дріжджів в отриманій суспензії зберігається протягом 6 годин, тому її можливо приготувати завчасно у випадку застосування на винограднику. Якщо передбачається використовувати суспензію пізніше, то треба додати сусло через 45 хвилин після регідрації.

Під час переробки винограду винороб ризикує тим, що сусло може окиснитися. Біозахист Gaia виконує роль антисептику та антиоксиданту, що дає можливість не використовувати сірчистий ангідрид, який до сьогодні не мав аналогів.

Попереднє заброджування може початися у будь-який момент переробки винограду до початку бродіння, тому дріжджі виду *Metshnikowia fructicola* можна використовувати на всіх етапах, а саме:

- у виноградозбірній машині для попередження розповсюдження мікроорганізмів при зборі винограду та його доставки на завод;

- у процесі підв'ялювання винограду, де значно зменшиться ризик розповсюдження гнилі, яка зазвичай спостерігається в сушильнях;

- при заповненні ємності для холодної мацерації до початку бродіння для боротьби проти підвищення масової концентрації летких кислот;

- при освітленні сусла для отримання білих та рожевих вин, де Gaia обмежить бродильну активність, яка зашкоджує процесу;

- до задачі дріжджів у сусло при резервуарному методі, знизиться рівень небезпеки заброджування та утворення ацетальдегіду при підвищенні температури сусла [2].

У сезон виноробства 2020 року в умовах теруару Миколаївської області на базі ТОВ «Стерх» вперше біозахист був використаний на меззі на таких сортах винограду: Сухолиманський білий, Шардоне, Соляріс, Ароматний, Аліготе, Гевюрцтрамінер та Ріслінг Рейнський.

Таким чином, в умовах нових соціальних цілей і технологічних задач концепція біозахисту торгової марки Gaia може

стати основним інструментом для виноробів в управлінні процесами винифікації на стадіях до початку бродиння.

Список використаних джерел:

1. Kurtzman, C. P., & Droby, S. (2001). *Metschnikowia fructicola*, a new ascospore yeast with potential for biocontrol of postharvest fruit rots. *Systematic and Applied Microbiology*, 24(3), 395–399.

2. Pillet, Olivier & Davaux, François & Robillard, Bertrand. (2017). *Stratégies de limitation des sulfites dans les vins - Quelles alternatives - Partie 3/3 : L'axe antioxydant - Anticipation et conservation. Revue des Oenologues*. 162. 43-46.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Ткаченко О.Б.

THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES

**Romets A., 2nd year student of higher education degree “Master” of
the Faculty of Wine Technology and Tourism Business
Odessa National Academy of Food Technologies**

One of the most important components of a healthy lifestyle is rational nutrition. Most people neglect their health. Lack of time, and incompetence in food culture issues, in the pace of modern life – all this has led to discriminate the choice of products.

The ancients said, «Man is what he eats». Everything that we are – our appearance, skin, hair, etc., directly depends on our diet and lifestyle.

We eat not only because we are hungry and want to live, but also for many other reasons. Since food is often available not only during the day but also at night these days, eating is simply a habit. Nutrition is affected by many factors.

The most important factors in our nutrition environment are the 24-hour availability of food, its variety and pleasant taste. Food stuff are more attractive when there are large stocks. This increases the amount of food consumed.

Also worth noting is the TV. While watching it, we eat much more food than without it. In addition, TV commercials usually promote products with a high content of fat, sugar and salt, which creates a false impression of the nutritional value of the advertised products.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШПРИСЛІНГ Веречук О.А.....	142
ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Сльніков О.В.....	144
ІСТОРІЯ ВИНОГРАДУ СОРТУ ТЕЛЬТИ-КУРУК НА ПІВДНІ УКРАЇНИ Козинець А.Ю.....	146
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВИНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ Кулініч Є.С.....	148
THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES Romets A.....	150
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	152
ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ НА КАЧЕСТВО КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	154
РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	157
ЯКІСТЬ ПИТНОЇ ВОДИ НА ДОНБАСІ – ГІГІЄНИЧНИЙ АСПЕКТ ПРОБЛЕМИ Матюшин С.С., Григоров О.О.....	158
PROBLEMS AND NECESSITY OF WATER PROTECTION IN INDUSTRIAL PRODUCTION Chornomord Ye.....	160
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Шестакова К.О.....	161