

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

2. Осипова Л.А., Радионова О.В. Научное обоснование процесса криофракционирования виноградных виноматериалов. / Виноградарство и виноделие. Научно-производственный журнал. – Ялта, ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН». – 2016. – № 2. – С. 34-36.

ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХОЛОДНОЇ МАЦЕРАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ДЛЯ БІЛИХ ІГРИСТИХ ВИН

**Ходаков О.Л., к.т.н., доцент, Осипова Л.А., д.т.н., проф. Лисенко О.С., магістр
Одеська національна академія харчових технологій**

Добре відомо, що якість ігристих вин в значній мірі визначається якістю використовуваних виноматеріалів. Традиційна технологія виробництва виноматеріалів для ігристих вин передбачає ведення технологічного процесу в найбільш м'якому технологічному режимі і швидке відділення сусла від мезги. Це дозволяє отримувати легкі, свіжі, типові шампанські виноматеріали.

Разом з тим у виробництві якісних білих столових вин часто практикується технологічний прийом короткочасної холодної мацерації мезги, що дозволяє отримати більш повні виразні вина з вираженим сортовим ароматом. У зв'язку з цим видається цікавим питання можливості виробництва білих ігристих вин особливого типу, що характеризуються повнішим виразним ароматом і букетом, привнесеним технологією криомацерації при виробництві виноматеріалів.

Таким чином, з метою вивчення доцільності застосування холодної мацерації у виробництві виноматеріалів для білих ігристих вин в сезон 2016 року у кафедрі Технології вина і енології був перероблений виноград сорту Шардоне із застосуванням технологічного прийому настоювання сусла на м'яззі із низькою температурою.

В якості контролю служили зразки виноматеріалів, приготованих за класичними схемами – пресуванням цілих грон винограду та швидким відділенням сусла від мезги дробленого винограду.

Досвідчені і контрольні варіанти були спрямовані на освітлення сусла, бродіння, доброджування та освітлення молодих виноматеріалів, після чого були піддані порівняльному аналізу за основними фізико-хімічними та органолептичними показниками.

Вивчення фізико-хімічних показників класичних шампанських виноматеріалів і зразків із застосуванням нетрадиційної технології (мацерація мезги) дозволила виявити деякі закономірності. Так, всі зразки з використанням мацерації характеризувалися підвищеним вмістом фенольних речовин, масова концентрація яких зростала в середньому на 20 %, що гіпотетично може надавати виноматеріалів зайву терпкість і грубість.

В ході спиртового бродіння сусла в разі застосування мацерації відзначається тенденція до зниженого накопичення летких кислот, масова концентрація яких знаходилася в межах 0,24-0,36 мг/дм³ (в контрольних зразках ця величина варіювала в межах 0,27-0,48 мг/дм³). Це може створювати передумови підвищення якості дослідних зразків.

Встановлено, що застосування всіх видів мацерації дозволяє практично вдвічі підвищити концентрації терпенових спиртів у виноматеріалах, що, можливо, буде сприяти збереженню яскравого сортового аромату винограду.

Результати органолептичного аналізу виноматеріалів показали, що якість виноматеріалів із застосуванням мацерації не поступалася зразкам, приготованим за класичною технологією. Отримані дослідні зразки відрізнялися повнотою, оригінальністю і більш вираженим сортовим ароматом.

Наведені дані дозволяють зробити попередній висновок про те, що робота в цьому напрямку становить певний практичний інтерес і повинна бути продовжена як на стадії

отримання виноматеріалів, так і на стадії подальшої шампанізації досвідчених і контрольних зразків.

СЕНСОРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН КАБЕРНЕ-СОВІНЬЙОН, ОТРИМАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ АВТОХТОННИХ ШТАМІВ ВИННИХ ДРІЖДЖІВ *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*

**Мулюкіна Н.А., д.с.-г.н., професор, Бойчук О.О., аспірант, Тарасова В.В., м.н.с.
Одеська національна академія харчових технологій,
Національний науковий центр «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова»**

Правильно проведене бродіння визначає якість отриманого вина і залежить найбільшою мірою від раціонального вибору раси дріжджів, які повинні відповідати вимогам і умовам виробництва, типу вин, що виготовляються (столових, напівсолодких, міцних, десертних, шампанських та ін.). Існує велика кількість рас дріжджів, відібраних і використовуваних у виробництві вина. [8]. У результаті метаболізму дріжджів відбувається збагачення виноматеріалів органічними кислотами, вищими спиртами, складними ефірами та іншими продуктами їхньої життєдіяльності [10]. На стадіях розмноження і логарифмічного росту вони споживають терпенові сполуки та виділяють набір вищих аліфатичних і ароматичних спиртів (3-фенілетанол, тирозол) і складних ефірів (наприклад етиловий), які змінюють аромат суслу: замість яскравих терпенових ароматів сорту з'являються тони троянди, квітів липи, акації, меду, фруктів, які властиві ароматичним спиртам і їх складним ефірам. Завдяки цьому, залежно від роду та виду дріжджів, можна розкрити сортові особливості аромату винограду в готовому продукті [9].

Вина Каберне-Совіньйон характеризуються складністю свого аромату: квітковий [6], наприклад шавлія, фіалка; фруктовий [4, 5, 6] (ожина, малина, чорна смородина, слива, вишня та ін.); овочеві – болгарський перець, чорна і зелена олива. Також для цих вин характерні пряні тони – ваніль, кориця, чорний перець [11], лавровий лист, кріп сушений, духмяний перець.

Метою роботи було встановлення впливу автохтонних штамів винних дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* на сенсорні характеристики червоних столових вин Каберне-Совіньйон.

У період сезонів 2015 та 2016 років виноград сорту Каберн-Совіньйон був зібраний при повній технічній зрілості (масова концентрація цукрів – 21,0 г/100 см³, масова концентрація титрованих кислот – 7,7 г/дм³). Бродіння проводили за класичною технологією з використанням автохтонних дріжджів та в якості контролю – спонтанної мікрофлори. Отримані виноматеріали зберігали у заповненій тарі з подальшою оцінкою органолептичних показників.

Характеристика вин Каберне-Совіньйон, отриманих бродінням на спонтанній мікрофлорі та на різних штаммах автохтонних дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* (Y-3645; Y-3646; Y-3647; Y-3648; Y-3649) включала в себе аромати квітів, фруктів та трави. Найбільш гармонійним зразком було вино, отримане в результаті ферментації з дріжджами штаму Y-3646. Флейвор характеризувався поєднанням квіткових, фруктових тонів та яскраво вираженим винним ароматом. Вино, отримане в результаті бродіння на штамі Y-3649, також характеризувалося поєднанням фруктових та квіткових тонів та, лише у сезон 2016 року, – трав'янистих тонів.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО ГІДРОЛІЗАТУ З РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ Герасим Г.С., Патиюков С.Д.....	153
ЗАПРОВАДЖЕННЯ КИСЛОТНОЇ ОБРОБКИ ЯК ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧОГО СПОСОБУ ЗНЕВОДНЕННЯ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Кущніренко Н.М.....	154

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ»

КОРЕЛЯЦІЙНИЙ АНАЛІЗ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВИЖИВАННЯ МІКРОМІЦЕТІВ В ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ СИРОПАХ Осипова Л.А., Кирилов В.Х., Худенко Н.П., Сугаченко Т.З.....	156
КОНЦЕПЦІЯ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ ВИНА Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	158
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ Осипова Л.А., Радіонова О.В.....	159
ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХОЛОДНОЇ МАЦЕРАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ДЛЯ БІЛИХ ПІРИСТИХ ВИН Ходаков О.Л., Осипова Л.А., Лисенко О.С.....	161
СЕНСОРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН КАБЕРНЕ-СОВІНЬЙОН, ОТРИМАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ АВТОХТОННИХ ШТАМІВ ВИННИХ ДРІЖДЖІВ <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Мулюкіна Н.А., Бойчук О.О., Тарасова В.В.....	162
ВПЛИВ КРІОГЕННОЇ ЕКСТРАКЦІЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ШАБСЬКОГО ТЕРУАРУ Остапенко В.А., Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж.....	164
ПРИРОДНІ ПОЛІКОМПОНЕНТНІ БІОСТИМУЛЯТОРИ ТА ЯКІСТЬ ВИНОГРАДУ І ВИНА СОРТУ АЛІГОТЕ Ткаченко О.Б., Каменева Н.В.....	166
ОСОБЛИВОСТІ БІЛКОВОГО МЕТАБОЛІЗМУ ДРІЖДЖІВ У ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОМАТЕРІАЛІВ ІЗ СИРОВИНИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М., Пашковський О.І., Трач О.В.....	168
ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СКЛАДІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	170
ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ Григор'єв С.О., Киличук О.Є.....	171
УЧАСТЬ УКРАЇНИ У СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКІЙ ДУЗІ СТОЛИЦЬ ЯК СКЛАДОВА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ Олійник В.Д., Іванов А.М.....	172

СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА, ЕКСПЕРТИЗА ТА ТОВАРОЗНАВСТВО»

НЕДОЛІКИ ДСТУ 4700:2006 «КОНЬЯКИ УКРАЇНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» Кіров І.М., Когут С.Г.....	173
АНАЛІЗ ЗМІН НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ ЩОДО ПРОДУКТІВ ЗАХИЩЕНИХ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ Ткаченко О.Б., Батраков О.О.....	175
ДЕФІНІЦІЇ: «ТОРГІВЛЯ», «КОМЕРЦІЯ», «БІЗНЕС», «ТОРГІВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО», ЇХНЄ ВІДНОШЕННЯ ДО ТОВАРОЗНАВСТВА Кіров І.М., Когут С.Г.....	178
ГРИБОСТІЙКІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ, ОБРОБЛЕНИХ БІОЦИДНИМИ РЕЧОВИНАМИ Мартиросян І.А.....	180
ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРЕСЕРВІВ З МОРЕПРОДУКТІВ Памбук С.А., Каменева Н.В.....	182
ДОСЛІДЖЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Гарбажій К.С.....	184

СЕКЦІЯ «ЕКОЛОГІЯ ТА ПРИРОДООХОРОННІ ТЕХНОЛОГІЇ»

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СИСТЕМ УТИЛІЗАЦІЇ СТИЧНИХ ВОД Шевченко Р.І., Крестінков І.С.....	186
---	-----

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 15 від 25.04.2017 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор