

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Согласно ГСТУ 4806-2007 "Вина. Общие технические условия" при производстве вин виноградных использование сахара, воды, ароматизаторов и красителей запрещено.

Сейчас Украина идет по стопам Нового Света, когда активно высаживают международные сорта (Каберне совиньон, Мерло, Шардоне, Совиньон, Рислинг, Пино нуар), но люди сравнивают их с европейскими или новосветовскими аналогами – и это не всегда в пользу украинского вина.

В Одессе активно пропагандируют Одесский черный и белый сорт Тельтикурук. А в Закарпатье есть множество австрийских и венгерских сортов, которые ещё не так популярны.

Если говорить о международных сортах, на которые стоит обратить внимание, то это Пино нуар, Шардоне и Рислинг. В наших краях они лучше всего набирают сахар, и полностью вызревают. Каберне очень популярен в мире, но у нас не всегда набирает фенольную зрелость, и часто в аромате украинского Каберне могут присутствовать «овощные» нотки. Для того, чтобы работать с этим сортом, нужны идеальные природные условия, такие как южные склоны, теплая осень, и много работы на виноградниках (зеленый сбор, обрезка ливы и правильные подвои, которые могут ограничивать урожайность). Только тогда можно получить хороший результат.

В целом, в Украине уже активно появляются достойные вина, и если их сравнивать с европейскими аналогами, однозначно можно получить лучшее соотношение цены и качества.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доц. Мельник И.В.

МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА

**Скобла В.С., магістр І курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Перед тим як розпочати процес, пивовар вирішує, з чого складатиметься пиво. Якої міцності воно буде? Якого кольору? Якої гіркості? Основні смаки і аромати? Баланс? Чи будуть якісь цікаві добавки? Більшість пивоварів спочатку визначаються з цими показниками, а потім – з чого і як зварити бажане пиво. Найпершим пунктом буде щільність – кількість цукрів та інших речовин у незбродженому суслі. У рецепті може бути використано один, два або навіть понад десять сортів солоду. Розрахувати щільність просто. Кожен сорт солоду має певний запас ферментованих цукрів, а кожна броварня і технологія затирання – певну ефективність, яку пивовар з досвідом чудово розуміє. Тому потрібно просто підсумувати ці показники. Розрахунок кольору майбутнього пива не такий простий, оскільки колір не посилюється у лінійній залежності, і до того ж є певні розбіжності у вимірюванні кольорової насиченості різних сортів солоду.

Роботу з хмелем теж варто ретельно планувати. Пивовар повинен подбати і про ароматику, і про гіркоту, і вони в певному сенсі взаємопротилежні. Щоби додати більше гіркоти в смак, хміль потрібно довше кип'ятити. Але тоді він втрачає легкі ароматичні олії, тому зазвичай на ранніх етапах кипіння хміль додають для гіркоти, на пізніх – для аромату. Кожен сорт хмелю має певну кількість гірких речовин, залежно від регіо-

ну і року врожаю. Хміль швидко втрачає якість, і навіть при зберіганні у прохолодному місці його гіркота і аромат зменшуються. Тому пивовар має вирішити, скільки, коли і якого хмелю додати, щоби отримати врешті певну кількість гіркоти і певний рівень аромату. Це можна розрахувати вручну, але сучасні фахівці покладаються на комп'ютерні програми.

Баланс – дуже суб'єктивна категорія, і вирахувати її досить важко. Стане в пригоді таке мірило: співвідношення одиниць щільності, це виражене у цифрах припущення, що збалансованим видаватиметься пиво, в якому зі збільшенням щільності збільшуватиметься гіркота. Належний баланс різниться від стилю до стилю, так само він відчуватиметься по-різному для кожного споживача пива, але навіть у найбільш солодових дoppelbock і шотландських елях є певна наріжна гіркота. Найгіркіші подвійні IPA повинні мати солодову складову, яка їх урівноважуватиме.

Ми звикли сприймати як баланс лише протизагу хмелю і солоду, але на цьому полі є й інші гравці. Наприклад, темний солод творить гіркоту разом із хмелем. Умілий пивовар може об'єднати їх у трикутник з паленістю солоду, хмелевою гіркотою і солодким солодом, і забезпечити найяскравіші враження тому, хто це пиво питиме. В особливих сортах баланс можуть створювати інші складники. У кислому пиві солодкі чи деревні смаки збалансовують кислі, хміль майже не бере участі в цьому. Врівноважувати смак можуть також копченість, гострота чилі, фрукти, трави чи спеції.

Слово «баланс» використовується у пивній галузі, але воно здається трохи неохочим. Здається, не існує справжнього балансу, а є лише постійна зміна точки фокусу, тому з точки зору пивовара кращим визначенням буде «динамічний контраст, що змінюється залежно від складових». Пивовари використовують ті самі підходи, що і шеф-кухарі чи інші митці: контраст, гармонію, нашарування, здивування. У найкращих пивоварів в очах грає блищик, і вони здатні подарувати нам не лише келих пива, а й приємний досвід.

Якщо робити все правильно, то пивоваріння зводиться для передавання ідей. Інколи шепіт лунає голосніше за крик. І врешті-решт за кожним видатним пивом стоїть певна історія.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Мельник І.В.

БЕЛОРУССКИЙ ХМЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ ПИВА

**Урья М.-И., студент V курса
Технологический факультет
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

Современная пивоваренная промышленность относится к одной из наиболее динамично развивающейся отрасли пищевой промышленности. Причем приоритетным направлением развития пивоваренной промышленности является разработка новых ресурсосберегающих технологий, позволяющих повышать эффективность производства, а также импортозамещение дорогостоящего сырья, это ведет к снижению себестоимости продукции при сохранении стабильно высокого ее качества. Одно из направлений

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Тарасенко І.	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ	
Шупарский А.С.	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КУКУРУДЗИ	
Язвінська К.В.	195
THE SAFETY OF FRUIT AND BERRY JUICES ON THE UKRAINIAN MARKET	
Yakymova D.	196
ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Яструб К.В.	198

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ПИВА ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Бандура Д.О.	201
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ ЗІ ШКІРКИ ВИНОГРАДУ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ЗВИЧНИМ READY-TO-DRINK НАПОЯМ	
Кручек Р.В.	202
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ МЕДОВИХ ВИН	
Маркевич Л.С.	203
ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПРАВЖНЬОГО ЕЛЮ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Машир О.І.	204
ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА	
Нотевська Т.	205
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УКРАИНЫ	
Олейник А.И.	206
МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА	
Скобла В.С.	207
БЕЛОРУССКИЙ ХМЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ ПИВА	
Урья М.И.	208
К ВОПРОСУ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ КРЫМА	
Шмигельская Н.А.	209

РОЗДІЛ 6 - ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВОДИ, ПІДГОТОВЛЕНОЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848