

**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

сад” з виноградником. Поруч вироблялися і різні вина, було засновано новий виноградний сад поряд з Єлізаветинським палацом.

Найбільшого піднесення виноробна галузь в Україні, на думку більшості фахівців, зазнала під час колонізації Південної України Російською імперією на початку XIX ст. Поблизу Ялти вже в 1848 році нараховувалось більше ніж 1600 га виноградників!

Проте Перша та Друга світові війни, пов’язана з ними розруха та подальша більшовицька окупація викликали масову загибель виноградників на території України.

Останнім часом в нашій державі знову відчуваються тенденції розвитку та оновлення виноробної справи. Збільшилась площа виноградників (які є об’єктами і для іноземного капіталу), кількість виробників. Ринок стає більш насиченим через зростання попиту на винну продукцію. Вітчизняні вина прагнуть конкурувати з загальноновизнаними імпортними марками вин.

Науковий керівник – Польова С.В.

ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА

**Коростелин В.В., студент III курса факультета НТиТ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Известно, что понижение температуры помещения, в котором хранится вино, вызывает в нем осаждение виннокислых солей. Тот же эффект, но в более короткий срок, получается при искусственном охлаждении вина в холодильнике.

Физико-химическое воздействие на вино делает его стойким против дальнейшего осаждения солей винной кислоты и нарушения равновесия его состава, которое может произойти под влиянием понижения температуры помещения.

Охлаждение способствует также выпадению других солей, дубильных и красящих веществ и коагуляции белковых и пектиновых веществ, которые, находясь в вине, затрудняют очистку молодых вин.

Коллоидные пектиновые вещества, помимо помутнения, образуемого ими при переходе во взвешенное состояние в вине, могут препятствовать выпадению осадков. Вызывая коагуляцию белковых и пектиновых веществ и выделяя их в осадок, холод производит своего рода оклейку вин. Коагулированный пектин и белки увлекают за собой взвешенные в вине мельчайшие частицы различных веществ и самые разнообразные бактерии, споры плесеней и другие микроорганизмы, всегда находящиеся в вине.

Таким образом, охлаждение имеет и биологическое действие, результатом которого является оздоровление вина. Практика это подтверждает, так как вина, подвергавшиеся охлаждению, редко заболевают.

Вино при низкой температуре абсорбирует кислород в несколько раз интенсивнее, чем при нормальной температуре, что оказывает влияние на качество вина.

Заметное улучшение вкуса, которое наблюдается всегда в винах после воздействия на них низкой температуры, несомненно, подтверждает, что обработка вин холодом ускоряет их созревание.

Для обрабатываемого сухого столового вина устанавливают ту температуру, до которой его надо охладить. Точные результаты получают при определении точки

замерзання вина в дюаровском сосуде, термометр которого снабжен шкалой с делениями.

Экспериментальные исследования показали, что температура замерзания сухих вин различных типов зависит от содержания в них спирта и экстракта, понижающих точку замерзания.

Для обработки холодом в наших и зарубежных производствах широко применяется пластинчатый теплообменник типа «Альфа Лаваль». Охладитель «Альфа Лаваль» марки P5 EB состоит из чугунной станины с направляющими штангами, на которые подвешиваются пластины, и промежуточные прокладки из нержавеющей стали, зажимного механизма и контрольно измерительной аппаратуры.

Вино подается в рекуператор через штуцер, где оно охлаждается встречным вином, вышедшим из секции охлаждения. Далее вино поступает в секцию охлаждения, где температура его понижается проходящим между пластинами рассолом. Охлажденное до заданной температуры вино через терморегулятор «Самсон» проходит в резервуар для отстаивания.

Охладитель «Альфа Лаваль» марки P5 EB является экономически эффективным как с точки зрения технологии производства вина, так и материальных затрат.

Научный руководитель – канд. техн. наук, ст. преподаватель Яковлева О.Ю.

ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВИНОГРАДНИХ ВИН

**Бочевар І.І., студент ОКР «магістр» факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ринок вина в Україні зростає і стає все більш активним. Виробники повною мірою усвідомили роль брендингу та реклами, тому маркетингові ставки все частіше робляться на «розкрутку» торгових марок. Крім українського ринку, вітчизняні вина мають значний експортний потенціал. Так, наприклад, в Україні виробляється в 1,5 рази більше вин, ніж у Новій Зеландії, але вина останніх відомі і зміцнюють свої позиції у всьому світі, в той час як для українських вин зарубіжними ринками поки являються доволішні пострадянські країни, переважно Росія.

Як і раніше, близько 75 % загального обсягу продажів припадає на продукцію нижнього цінового сегмента. Однак більш істотне зростання реалізації вина в грошовому вираженні порівняно з кількісним говорить про те, що споживач хоче купувати більш дорогий продукт, асоціюючи з ціною якість. І все ж покупка елітних напоїв (понад 35 грн. за пляшку) поки залишається розкішшю. Визначальним чинником вибору вина в 47,5 % випадків є ціна за одиницю продукції, 18,5 % – надійність заводу-виробника, 11,7 % – попередній досвід покупки. Така ситуація викликана не зневагою до свого здоров'я, а відсутністю інформації про способи перевірки продукції на справжність. При цьому, як вважають самі споживачі, зовнішнє оформлення пляшки або надання їй особливої форми лише збільшують вартість продукції, але не завжди забезпечують надійний захист від підробок і високі смакові якості.

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	
Алексеенко 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