

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 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 ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

2. Ткаченко, О.Б., Каменева, Н.В., Тітлова, О.О., Верхівкер, Я.Г., Солоницька, І.В., Солецька, А.Д., & Манолі, Т.А. (2020). Основи сенсорного аналізу харчових продуктів.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.,
канд. техн. наук, доцент Доценко Н.В.

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

**Зюзько К.В., студентка СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Виноградарство і виноробство завжди були традиційними і високоприбутковими галузями в Україні. Головною вимогою, що зумовлює перспективи ефективного розвитку на зовнішньому та внутрішньому ринку, є підвищення рівня конкурентоспроможності українських виноробів.

Особливе значення в ринкових економічних відносинах становить державне регулювання, яке сприяє визначати поставлені стратегічні пріоритетні напрямки розвитку галузі виноробства.

За даними Держстату, виробництво виноробної продукції у 2020 році склало 9,0 млн дал. Причин чому галузь опинилася в кризі. Перше – це окупація Криму, як важливої складової виноробної галузі України. Далі – втрата одного з найбільших зовнішніх ринків збуту і при цьому відсутність налагодженого внутрішнього ринку. Третє – відсутність Міністерства аграрної політики, яке майже 2 роки не функцінувало як самостійна одиниця. Останнє особливо не найкраще позначилося на галузі, адже вона втратила в якійсь мірі свою опору. І замість того, аби точково рятувати проблемні зони агровиробництва, міністерство перестало існувати взагалі. Четверте – пандемічна криза COVID-19, яка вплинула на зниження споживчої купівельної спроможності. П'яте – повномасштабне вторгнення 24 лютого 2022 року Росії. На даний час, більшість території Херсонської області знаходиться під окупацією.

Відомо, що в Херсонській області одержують гарні червоні столові вина з сортів винограду Каберне Совіньон та Сапераві; білі вина з сортів винограду Ріслінг, Аліготе.

Метою наукової роботи було дослідження можливості будівництва виноробні у Херсонській області для виробництва вин,

спрямованих популяризацію українського вина в світі та покращення якості готового продукту за рахунок удосконалення технології виробництва столових виноматеріалів і впровадження сучасного технологічного обладнання.

Клімат Херсонської області – помірно континентальний, посушливий. Середньомісячні температури: у липні +25,4 °С, у січні – 2,1 °С. В окремі дні влітку температура може досягати 40 °С, а взимку – 20 °С. Тривалість безморозного періоду – 179 днів на рік. Середньорічна кількість опадів становить від 320 мм до 400 мм.

Основні сорти винограду: Каберне-Совіньйон, Сапераві, Сапераві північний, Ркацителі, Совіньйон зелений, Ріслінг рейнський, Аліготе, Фетяска.

Основний напрямок переробки винограду – виробництво виноградного соку та столових вин. Випускаються марочні вина Наддніпрянське, Перлина степу, Бархат України та ін.

В процесі досліджень було проаналізовано два сорти винограду, які були вирощені в умовах Херсонської області, урожай 2021 року, а саме – Каберне Совіньйон та Мускат Коктебель.

Склад ягід і гребенів у різних гронах значно відрізняється за змістом в них тих або інших речовин. Різниця складу в кількісному відношенні спостерігається не тільки у різних сортів винограду, але і у одного і того ж сорту в залежності від кліматичних і ґрунтових умов місцевості, де росте лоза, а також від метеорологічних умов року, агротехніки, хвороб винограду та інших факторів, що вплив на харчування виноградного куща і дозрівання ягід.

Всі ці умови впливають не тільки на хімічний склад винограду, але і на кількісне співвідношення між твердими елементами виноградного грона (гребенями, шкіркою, насінням) і його соком.

Технологічна схема виробництва виноматеріалів для червоних ординарних столових вин включає наступні технологічні операції: збирання і транспортування; приймання винограду на переробку; подрібнення винограду з відділенням гребенів; сульфитація; бродіння; пресування м'язги; доброджування; відділення від дріжджових осадів; егалізація; зберігання, відвантаження, транспортування виноматеріалів.

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

ДОСЛІДЖЕННЯ ФИЗИКО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗЕРНА АМАРАНТУ – ЗАПОРУКА РОЗРОБКИ ЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ЙОГО ОБРОБКИ Зубрицький А.Б.	149
СУПЕРФУДИ – ЇЖА, ЯКА ВАРТА МАЙБУТНЬОГО Калита К.О.	151
ПЕРЕВАГИ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Піліпенець В.Ю.	153
КУРЯЧІ ЯЙЦЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТУ Семенцов В.А.	155
НОВІ ЗЕРНОВІ КУЛЬТУРИ – ДЖЕРЕЛО БІЛКУ У ВЕГЕТАРІАНСТВІ Столбова Є.С.	157
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	160
BENEFITS OF BEER AND ITS SIDE EFFECTS Sabor Y.E.	161
МЕТОДОЛОГІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ СОКІВ НІМЕЧЧИНИ Допенко Ю.І., Кероллі М.	162
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ Зюзько К.В.	165
ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Омаїдзе О.Г.	167
ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТИХИХ ВИН В УМОВАХ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ Сіліна П.І.	168
КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ПИВА В УКРАЇНІ ПОРІВНЯНО З ЄВРОПЕЙСЬКИМИ КРАЇНАМИ Скобла А.С.	170