

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

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, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНЛАЙН

Враховуючи те, що ГДК N-нітрозодиметиламіна в атмосферному повітрі дорівнює 50,0 нг/м³. Вміст N-нітрозамінів в атмосферному повітрі на спортивних майданчиках поблизу автодоріг перевищує ГДК в 1,2 – 1,3 рази.

Беручи до уваги всю небезпечність впливу канцерогенних речовин, які можуть призвести до онкологічних захворювань та результати досліджень, необхідно обмежити перебування на спортивних майданчиках, що розташовані поблизу автодоріг.

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

ПРИНЦИПИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН

**Суворов Є.Б., студент II курсу СВО «магістр»
факультету ТТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Вино протягом свого життя здатне істотно змінювати свої властивості у процесі витримки, зберігання і реалізації, тому на будь-якому з цих етапів може виникнути необхідність експертизи його якості для зіставлення фактичних даних з даними маркування і вимогами чинного законодавства. Для визначення для якої групи або категорії вин відноситься зразок, що досліджується, визначають фізико-хімічні і органолептичні показники. Зазвичай у відповідності до чинної документації і стандартів з фізико-хімічних показників у винах визначають вміст алкоголю, цукрів, титруєму кислотність, кількість летючих кислот. Останній показник характеризує так зване «здоров'я вина». А перші три свідчать про його якість. У той же час дуже часто вина, що мають однакові кондиції за змістом спирту, цукру і кислот, володіють різними смаком і букетом, зрілістю, тому дуже важливим є дотримання методології та використання сучасних методів при здійсненні експертизи особливо ігристих вин, що користуються постійним попитом споживачів в Україні і за кордоном.

Останнім часом навіть визначення фізико-хімічних і органолептичних властивостей вина не дає повної гарантії щодо доброякісності ігристого вина. Це пов'язано з тим, що практично всі методи фальсифікації виноградних вин припускають доведення

стандартних фізико-хімічних характеристик до встановлених норм. Крім того, існують способи фальсифікації, що призводять до поліпшення органолептичних властивостей вина. Таким способом є петіотизація - настоювання і бродіння цукрового сиропу на вичавках і меззі, що залишилися після відділення виноградного соку. Отримане вино - "petio" за міцністю, м'якістю і букетом нагадує старе, витримане вино: смак, букет і колір повністю відповідають натуральному вину, а знижений вміст винної кислоти і тартратів підкреслює тони "витримки". Ще складніше виявити асортиментну фальсифікацію - точно встановити найменування і місце походження вина. Таким чином, тільки жорстка система контролю якості і сертифікації виноградних вин може запобігти потраплянню фальсифікованих або неякісних вин до споживача.

У зв'язку із цим принципи проведення експертизи якості білих ігристих вин набувають особливого значення і найголовнішим етапом в цьому процесі стає ідентифікація. Під ідентифікацією розуміють заходи, спрямовані на встановлення відповідності характеристик продукції, зазначених у маркуванні або інших засобах інформації, висунутим до неї вимогам.

Спочатку здійснюється ідентифікація конкретної партії продукції, тобто, встановлюється її приналежність до заявленої в документації партії, законність її виробництва (наявність ліцензії на право виробництва, наявність сертифіката оператора ринку), а також на відповідність вимогам вітчизняної та закордонної документації. Найчастіше такі дії передують сертифікації. Для визначення якості користуються вимогами, визначеними Комісією Codex Alimentarius (CAC), міжнародним стандартам серії ISO 9000 та 22000, ДСТУ 4807. Відповідно ДСТУ 4807 до ігристих вин відносять вина, пінюста властивість яких набула внаслідок насичення їх діоксидом вуглецю ендogenous походження, що утворюється під час бродіння під тиском суслу або вторинного бродіння виноматеріалів у герметично закритих посудинах — пляшках чи резервуарах.

Наступним етапом експертизи є асортиментна і якісна ідентифікація для встановлення відповідності вказаного найменування (вид, клас, категорія, сорт) й інформації, зазначеної на етикетці (асортиментна ідентифікація). Цей етап передбачає оцінку органолептичних показників відібраних зразків, а також вивчення даних про склад продукції (якісна ідентифікація). В залежності від вмісту цукру і спирту натуральні вина класифікують на сухі, сухі особливі, напівсухі і напівсолодкі; а спеціальні вина на сухі, міцні, напівдесертні, десертні і лікерні. У ігристих вин замість типовості визначають "мус" - тривалість та інтенсивність газовиділення ("гри"), величину і характер виділення бульбашок. Відзначають також

стабільність піни, її структуру (щільна або пухка) і відновлюваність. Для об'єктивної оцінки ігристих і пінистих властивостей вина розроблені методики, засновані на використанні різних кількісних характеристик стану системи "вино - CO₂" після порушення герметичності і зниження тиску в системі до атмосферного. Згідно з рекомендаціями International organisation of vine and wine (OIV) під час ідентифікації визначають колір і прозорість, об'ємну масу при 20 °С, спиртуозність при 20 °С, загальний сухий екстракт (г/дм³), рН, вміст цукрів (г/дм³), загальний діоксид сірки (мг/дм³), кислотність загальну і летких кислот (мг-екв/дм³), диглюкозид мальвідолу, а також для ігристих або шипучих вин надлишковий тиск діоксиду вуглецю.

Таким чином, експертиза якості білих ігристих вин передбачає комплексну оцінку з відбором достатніх оптимальних показників якості, які підтверджують автентичність продукції.

Науковий керівник - канд. хім. наук,
доцент Данилова О.І.

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОГО МЕДУ Кругляк Ю.О.....	274
ВПЛИВ FOOD – BLOGING НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО СТАТУСУ МОЛОДІ Палюх А.....	275
ВИРОБНИЦТВО З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я Полякова К.О.....	276
ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЇВ ТИПУ КОЛИ Ролевич К.О.....	278
ВПЛИВ КАНЦЕРОГЕННИХ РЕЧОВИН НА БЕЗПЕКУ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ Стаднік В.Ю.....	280
ПРИНЦИПИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Суворов Є.Б.....	281
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	284
ПІДГОТОВКА І ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА ЗІ ШТУЧНОЮ ЗМІНОЮ СМАКУ Бандура Д.О.....	285
КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ Ботезат Н.О.....	286
ВПРОВАДЖЕННЯ ВЛАСНОГО ВИНОРОБНОГО ЦЕХУ В ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНИХ ГОТЕЛЯХ Ждед Г.....	288
ВИНО ЯК ІСТОРИЧНИЙ НАПІЙ Камінська В.В.....	289
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ ВИН ІЗ СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.