

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

На першому етапі – щорічне (один раз на рік) проведення 3-5-ти денних лекцій, семінарів, тренінгів, дегустацій для широкого кола бажаючих. В перспективі – збільшення частоти, тривалості та різноманітності заходів навчання.

Метою проекту є створення навчального та комунікаційного майданчика, який би об'єднував вчених, виробників, дистриб'юторів, сомельє, а також всіх бажаючих старше 18 років розширити свої знання про вина та алкогольні напої.

Міжнародну школу вина планується створити на базі ОНАХТ, де викладачі та спеціалісти різного профілю будуть ділитися з слухачами своїм інтелектуальним ресурсом.

Передбачається, що цільовою аудиторією Міжнародної школи вина будуть ентузіасти, винороби-аматори, бармени, продавці-консультанти, гіді-екскурсоводи, організатори винних турів, туристи.

Основними завданнями проекту є:

1. Здійснення навчання на основі трьох професійних компетенцій: технолога-винороба, дегустатора-сомельє та турменеджера.

2. Реалізація освітньої програми, яка включає: вивчення вин і алкогольних напоїв, основ їх технології, а також розвиток у слухачів дегустаційних навичок, отримання ними широкого дегустаційного досвіду.

В проекті виділяються наступні основні функціональні блоки:

1. Залучення слухачів.
2. Організаційне забезпечення.
3. Навчальний процес.

Залучення слухачів буде здійснюватися шляхом інформування через Інтернет. Програма школи розробляється і реалізується за допомогою викладачів кафедр технології вина та енології й кафедри туристичного бізнесу та рекреації. Планується залучати до проведення тренінгів, дегустацій і майстер-класів вітчизняних та зарубіжних фахівців.

Конкурентні переваги програми підготовки Міжнародної школи вина полягають в:

- 70-літньому досвіді підготовки спеціалістів-виноробів на кафедрі технології вина та енології;

- унікальній теоретичній базі за напрямками навчання;

- актуальності знань завдяки щорічному оновленню програм викладання у відповідності до змін на алкогольному ринку;

- команді висококваліфікованих викладачів різного профілю.

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ VIN СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ

**Осипова Л.А., д-р техн. наук, професор, Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Підвищеним споживчим попитом як в Україні, так і в усьому світі користуються вина спеціального типу, вироблені за допомогою технологічних прийомів, що надають їм характерні фізико-хімічні та органолептичні властивості. До вин зазначеного типу відносять столові напівсухи та напівсолодкі, десертні натуральні та ін. Відмінною особливістю цих вин є те, що вони містять цукри виноградної ягоди і етиловий спирт виключно ендогенного походження. До винограда, який використовують для виробництва натуральних вин із залишковим цукром, зокрема, столових напівсухих пред'являють особливі вимоги – він повинен бути з підвищеною цукристістю. В окремі роки з несприятливими кліматичними умовами виноград з високою концентрацією цукрів отримати неможливо.

З метою підвищення якості столових напівсухих вин використовували технологію блочного виморожування води. Об'єктом виморожування було виноградне сушло в стадії бродіння, яке отримували з сортів винограду Аліготе, Совіньйон, Мерло, Каберне-Совіньйон.

Параметри процесу вибирали, базуючись на отриманих раніше закономірностях кріофракціонування столових вин: одноступенчасте виморожування при температурах поверхні випарника мінус 18 °С для білого виноградного сусла і мінус 22 °С для червоного виноградного сусла, тривалість сепарування, що забезпечує необхідні кондиції готової продукції, становила 15-30 хв [1-2].

Показники якості столових напівсухих вин, отриманих шляхом використання кріотехнологічних прийомів, наведені в таблиці.

Таблиця – Показники якості столових напівсухих виноградних вин, отриманих з використанням кріотехнологічних прийомів

Найменування сорту винограда	Об'ємна частка етилового спирту, %	Масова концентрація					Водневий показник, од. рН	ОВ-потенціал, мВ	rH ₂
		Цукрів, г/дм ³	Приведеного екстракту, г/дм ³	Титрованих кислот, г/дм ³	Амінного азоту, мг/дм ³	Фенольних сполук, мг/дм ³			
Аліготе	12,4	16,0	29,0	7,0	46,4	239,0	3,3	128,0	10,57
Совіньйон	13,5	18,0	25,3	6,9	29,9	221,0	3,1	136,0	10,55
Мерло	12,8	22,0	36,3	6,8	60,0	2151,0	3,3	144,0	11,40
Каберне-Совіньйон	13,6	23,0	36,5	6,9	52,1	2347,0	3,3	146,0	11,55

Аналіз даних, наведених у таблиці, свідчить про те, що за показниками якості столові напівсухі вина відповідають вимогам нормативних документів. Розрахункові дані величини rH₂, що характеризує тиск молекулярного водню в розчині і є мірою інтенсивності окисно-відновного потенціалу, вказує на високу відновну здатність отриманих вин. З технологічної точки зору порівняно невисоке значення rH₂ (10,55...11,55) має такі переваги: по-перше, у вині створюються несприятливі умови для розвитку багатьох патогенних бактерій, зокрема аеробних, що здійснюють життєдіяльність при rH₂ вище 12; по-друге, виключається можливість появи тонів окиснення і мишиного тону, які виникають при високих значеннях rH₂ – вище 20. Органолептична оцінка дослідних зразків вин перевершувала такі у контрольних зразках.

Застосування кріотехнологічних прийомів забезпечує не тільки підвищення цукристості виноградного сусла та отриманих з нього виноматеріалів, але й сприяє стабілізації вин, схильних до кристалічних помутнінь.

Видалення деякої частки води з виноградного сусла в стадії бродіння шляхом перетворення її в тверду фазу відбувається при повному збереженні всього комплексу показників, в тому числі і органолептичних, що вигідно відрізняє цей спосіб концентрування (підвищення цукристості) від інших.

Висновки

1. Встановлена можливість підвищення якості столових напівсухих вин шляхом використання кріотехнологічних прийомів.

2. Визначені показники якості столових напівсухих вин, отриманих способом блочного виморожування виноградного сусла в стадії бродіння з метою підвищення його цукристості.

Література

1. Радионова О.В., Осипова Л.А., Бурдо О.Г. Фазовые равновесия при криоконцентрировании виноматериалов. / Холодильная техника и технология, 2005, – № 3 (95). – С. 67–71.

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 суслу 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 суслу на м'яззі із низькою температурою.

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

Досвідчені і контрольні варіанти були спрямовані на освітлення суслу, 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 суслу 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

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