МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА: НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ

Тези доповідей
всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених і студентів

У двох частинах

Частина 1

26 березня 2014 р.

Харків
ХДУХТ
2014

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
І-66

Редакційна колегія:
О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *М.П. Головко*, д-р техн. наук, проф.; *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *А.А. Дубініна*, канд. техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *Л.В. Кіптела*, д-р техн. наук, проф.; *Л.М. Крайнюк*, канд. техн. наук, проф.; *Г.М. Лисюк*, д-р техн. наук, проф.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Ф.В. Перцевой*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *М.С. Синєкоп*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.; *О.І. Торяник*, д-р хім. наук, проф.; *М.О. Середенко*, керівник видавничого відділу.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 7 від 26.02.14 р.

І-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів, 26 березня 2014 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2014. – Ч. 1. – 469, [VII] с.
ISBN

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2014

ISBN

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ДОСЯГНЕННЯ ОСВІТЛЕННЯ ТА СТАБІЛІЗАЦІЇ ВИН

Бочевар І.І., гр. ТВМ-51
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мельник І.В.**
Одеська національна академія харчових технологій

В результаті проведення глибокого наукового пошуку доказана принципова можливість використання різноманітних вторинних продуктів переробки рослинної сировини, які вміщують білок, в якості стабілізаторів до необоротних колоїдних помутніть. Дослідження вже проводилися з такими продуктами, як насіння рапсу і томатів, зародки кукурудзи, жмих насіння люпину, томатів, винограду та інших.

Представляють практичний інтерес дані, отримані після обробки червоних і рожевих виноматеріалів виноградним насінням, яке підготовлювалося до обробки наступним чином: насіння, висушене в стандартних умовах (t = до 70°С, вологість – до 7 %), подрібнювали і заливали водою при t = біля 20°С, а також підігрітою до 60°С та 90°С у співвідношенні 1:5, після чого настоювали 1 сутки. Далі ця суміш доводилася водою до мітки із розрахунку отримання 2 %-ної суспензії, яка й використовувалася для обробки вин. Дозування розчинів суспензії визначалися пробним оклеюванням – 120-200 г/гл із розрахунку на сухе виноградне насіння. При використанні суспензії виноградного насіння, залитого гарячою водою, відсоток зниження концентрації фенольних і барвних речовин у червоних виноматеріалах (у порівнянні з вітчизняним желатином і желатином німецької фірми «Дьолер» – «Ербіжель») – найменший.

Також випробувалися насіння злакових культур – сорізу і сорго та насіння бобової культури – амаранту. Експериментом передбачалось виявлення оптимальних дозувань оклеювальних речовин при обробці ними виноматеріалів (для чого проводились насамперед пробні оклеювання); оптимальної концентрації суспензії насіння білкових культур (насіння сорізу, сорго та амаранту подрібнювались до порошкоподібного стану, після чого готувалась 2%-ва водна суспензія). Об'єкт досліджування – молоді білі і червоні купажні виноматеріали виноробних заводів Одеського регіону. Дані органолептичних показників вин свідчать про те, що зразок, оклеюванний насінням сорізу разом з палигорськітом, отримав найвищу дегустаційну оцінку (8,3 бала), а оклеюванний насінням сорго разом з палигорскітом – отримав однакову дегустаційну оцінку з зразком, оклеюванним риб'ячим клеєм та палигорскітом (8,0 балів).