

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2022

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету
26 – 29 квітня 2022 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
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 24.05.2022 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:

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І д-р техн. наук, професор
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, професор
Іоргачова К.Г д-р техн. наук, професор
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор
Коваленко О.О., д-р техн. наук, професор
Косой Б.В., д-р техн. наук, професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р екон. наук, професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р екон. наук, професор
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О.Б., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К д-р техн. наук, професор

В результаті проведення сенсорних досліджень відмічено, що новий продукт – вино безалкогольне, хоч і відрізняється від зразку алкогольного вина за щільністю та букетом, але залишається досить гарне враження – має сортові аромати та приємний смак, хоча і дещо простіший, ніж у алкогольного вина, виготовленого за класичною технологією.

Безалкогольне вино не має такої довгої історії розвитку, як алкогольне вино, та все ж у сучасних реаліях може мати місце та свого шанувальника.

Література

1. Non-Alcoholic Wine Market Forecast, Trend Analysis & Competition Tracking – Global Market Insights 2019 to 2027. <https://www.factmr.com/report/4532/non-alcoholic-wine-market>
2. ДСТУ ISO 8588:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Випробування методом «А – не А»
3. ДСТУ ISO 6564:2005 (ISO 6564:1985, IDT). Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створення спектра флейвору.
4. Сучасні балові системи оцінки якості вина / Н.І. Черевична, О.В. Гапонцева // *Молодий вчений*, – 2019. – № 5 (2). – С. 281-286. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_5%282%298

ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БУРШТИНОВИХ ВИН

**Ходаков О.Л., канд. техн. наук, доцент, Сугаченко Т.С., канд. техн. наук, доцент,
Ткаченко Л.О., ст. викладач
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

В останні роки до лідерів світових винних трендів впевнено доєднався ще один досить оригінальний тип вина – це так звані янтарні вина [1].

Тип цього вина вельми різниться з прийнятими поняттями про групу легких тонких і ніжних свіжих білих столових вин європейського типу. Колір його набагато глибше і більш насичений, від світло бурштинового до темно помаранчевого.

Однак нове – це добре забуте старе. Метод, яким таке вино виготовляється, можливо один з найдавніших [2], зараз набуває поширення на хвилі популярності натуральних вин. Примітно, що саме бурштинове вино вважається найдавнішим. Саме таким був перший метод виробництва вин в Грузії – колиски світового виноробства [3].

Історично вино за технологією витримки виноградного суслу з білих сортів винограду разом з м'язгою та гребнями (кахетинська технологія) винайшли та застосовували на території сучасної Грузії (регіон Кахетія) принаймні ще у VI тисячолітті до нашої ери.

Кілька сторічч тому вина за подібною технологією почали виробляти у Італії (регіон Фріулі-Венеція-Джулія) та Словенії (регіон Горишка). У наш час окрім цих країн бурштинове вино виробляють у Хорватії, США (Каліфорнія), Новій Зеландії, Австрії, Німеччині [1,4].

Підвищений інтерес поціновувачів такого вина обумовлений двома факторами. Перше – це його унікальна найдавніша історія. І друге – користь цих вин, які містять велику кількість поліфенолів, що характеризуються потужними антиоксидантними властивостями на організм людини.

У зв'язку з цим в Одеській національній академії харчових технологій була проведена науково-дослідна робота, спрямована на вивчення можливості виробництва вин такого типу в умовах Одеського регіону та вибору оптимальних технологічних параметрів його виробництва.

Дослідженням піддавали вина, приготовлені з винограду Ркацителі 2021 року врожаю за кахетинською технологією в мовах мікровиноробства на кафедрі Технології вина та сенсорного аналізу.

Предметом досліджень були режими мацерації м'язги.

У м'язгу після подрібнення винограду вносили чисту культуру дріжджів та проводили мацерацію тривалістю 2, 5, 10, 20 та 30 діб.

Дослідження фізико-хімічних та органолептичних показників усіх зразків вин проводилина базінавчально-наукової лабораторії кафедри Технології вина та сенсорного аналізу. Значення загальних показників вин знаходилися у допустимих межах згідно ДСТУ 48-06: 2007.

Найбільш суттєві відмінності бурштинових вин, виготовлених за різним режимами мацерації, були відзначені при аналізі додаткових фізико-хімічних показників, таких як оптична густина D_{420} та масова концентрація фенольних речовин. При цьому оптична густина варіювала в межах від 0,092 у варіанті мацерації 2 доби до 0,145 у випадку мацерації 20 діб. При загальній логічній тенденції до посилення забарвлення у разі зростання часу мацерації відзначалася відсутність чіткої прямолінійної залежності цих параметрів. Можливо, це пов'язано зі зміною ступеня окиснення фенольних речовин, полімеризацією і конденсацією частини найбільш окислених форм, що теоретично могло певною мірою нівелювати посилення забарвлення при тривалій мацерації м'язги.

Масова концентрація суми фенольних речовин змінювалася від 183 мг/дм³ (2 доби) до 713 мг/дм³ (30 діб) і являла собою пряму функцію від часу настоювання м'язги.

Результати сенсорного аналізу дозволили визначити як найоптимальніший варіант вин даного типу з мацерацією тривалістю 10 діб. У цьому випадку зберігалася досить приємна свіжість на тлі гарного тіла. Вино було досить повне, екстрактивне і найбільш гармонійне. Варіанти з більш тривалим періодом настою характеризувались повним насиченим смаком, і надмірною танінністю, що робить їх потенційно перспективними для виробництва вин з витримкою в діжках. Робота в цьому напрямку буде продовжена.

Література

1. Саймон Вулф, Райан Опаз. Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Yakaboo Publishing, 2020. P. 304.
2. Oz Clarke's World of Wine: Wines Grapes Vineyards. Pavilion. 2017. – 320 p.
3. Bonné, Jon, San Francisco Chronicle. Shedding light on orange wine. InsideScoop S, June 15, 2010.
4. Asimov Eric. Orange Wines. The New York Times: The Pour, August 3, 2009.

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

CONSUMER PROPERTIES OF SALTED FISH PRODUCTS FOR FISH RESTAURANTS USING THE DESCRIPTION- PROFILE METHOD

Manoli T.A., PhD, Associate Professor, Nikitchina T.I., PhD, Associate Professor, Miroshnichenko O.M., PhD, Associate Professor, Zinchenko V.I., head of the laboratory Odesa National University of Technology, Odessa

Eating (especially dining) in restaurants as a form of entertainment constitutes a practice that has been intensely developed, and socially broadened, in recent decades in most of the developed countries. The most expensive restaurant categories are fusion and fish restaurants, as well as restaurants with the most established national cuisine categories (Italian and French). The

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ РОСЛИННИХ ОЛІЙ Антіпіна О.О., Озоліна С.О.....	119
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЛИМОННО-ІМБИРНОГО ДЖЕМУ ТА ЙОГО СКЛАДНИКІВ Вікуль С.І.....	121
МЕЛАНІН СОНЯШНИКУ І ЙОГО КОМПЛЕКС З ХІТОЗАНОМ ЯК ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ Гураль Л. С., Черно Н. К., Найдюнов О.Ю.....	122
ВИВЧЕННЯ УМОВ ВИКОРИСТАННЯ ТРЕГАЛОЗИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ МЕДУ КВІТКОВОГО Малинка О.В., Деречіна А.В., Степанова Г.О.....	124
ОТРИМАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА БІЛКА З АМАРАНТОВОЇ МАКУХИ Науменко К.І., Черно Н.К., Капустян А.І.....	126

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ БІЛКОМ СОНЯШНИКУ Агунова Л.В., Криворотенко О.С., Фомін І.П.....	127
BLU-RAY STERILIZATION TECHNOLOGY IS A MODERN WAY TO EXTEND THE SHELF LIFE OF SOUS VIDE FOOD FOR THE CATERING INDUSTRY Zhenkun Cui, Tatiana Manoli, Tatiana Nikitchina.....	130
ANATOMICAL AND HISTOLOGICAL DIFFERENCES BETWEEN MEAT AND GREASY BREEDS OF PIGS Ratyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.....	132
ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕЦЕПТУРАХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Азарова Н.Г., Шлапак Г.В.....	134
РОЗРОБКА ЦІЛЬНОМ'ЯЗОВИХ ПРОДУКТІВ БЕЗ НІТРИТУ НАТРІУ Віннікова Л.Г., Мохоцько К.В.....	136
ВПЛИВ ГЛЮКОЗИ НА МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ СТАН М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ Віннікова Л.Г., Синиця О.В., Савчак Є.М.....	137
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДОЗРІВАЧІВ У ВИРОБНИЦТВІ СУШЕНО-В'ЯЛЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Паламарчук А.С., Патюков С.Д., Глушков О.А.....	139
СПОСІБ ОТРИМАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО М'ЯСА КУРЯТИНИ Поварова Н.М.....	142

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

HONEY WINES AS A MODERN RANGE OF THE WINE INDUSTRY Miroshnichenko O.M., Manoli T.A.....	144
КЛАСИФІКАЦІЯ КОНСИСТЕНЦІЙНИХ ОЗНАК ПИВА Мельник І.В.....	145
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ ВИЧАВКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРОПІВ Сугаченко Т.С., Кананихіна О.М., Ткаченко Л.О.....	147
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ ВИНА – НОВИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ Каменева Н.В., Ткаченко О.Б., Тараненко О.О., Тіглова О.О.....	149
ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БУРШТИНОВИХ ВИН Ходаков О.Л., Сугаченко Т.С., Ткаченко Л.О.....	151

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

CONSUMER PROPERTIES OF SALTED FISH PRODUCTS FOR FISH RESTAURANTS USING THE DESCRIPTION- PROFILE METHOD Manoli T.A., Nikitchina T.I., Miroshnichenko O.M., Zinchenko V.I.....	152
ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ВИДІВ ПОЛИМЕРНОЇ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	154
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ОСВІТНІХ ПРОДУКТІВ НАВЧАЛЬНОГО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ Коннікова О.К.....	155
ЕСТЕТИЧНИЙ ВПЛИВ УПАКУВАННЯ НА СПОЖИВАЧА Гарбажій К.С.....	157