

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

енические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Целью данной работы является изучение возможности создания новых ликеро-водочных напитков пониженной токсичности на основе поликомпонентных композиций спиртованных морсов и настоев растительного сырья.

Существует множество напитков, называемых ликеро-водочными изделиями, для изготовления которых используются растительные компоненты, перечень которых включает 93 наименования, причем некоторые природные соединения этих компонентов существенно влияют на скорость метаболизма этанола в печени, что оказывает нивелирующее действие на токсичность алкогольного изделия.

Для приготовления желаемых ликеро-водочных изделий использовалось сочное растительное сырье (апельсин), односеменные и многосеменные плоды (кофе, перец черный, ваниль). В сухом виде применялись травы пряно-ароматические (зверобой, мята перечная и кудрявая, полынь.), цветы (липовый цвет), почки цветочные (гвоздика, почки черной смородины). Морсы и настои готовились путем настаивания растительного сырья водно-спиртовой жидкостью с периодическим перемешиванием и последующим сливом полуфабриката ликеро-водочного производства.

Важным этапом эксперимента являлось определение антиоксидантной активности полученных полуфабрикатов и выбор образцов для дальнейшего исследования.

В ходе исследования осуществлялся подбор технологических режимов получения морсов и настоев за счет изучения и оптимизации значащих факторов: динамики содержания сухих веществ при экстракции растительного сырья в зависимости от гидромодуля, крепости водно-спиртовой жидкости и времени экстрагирования; химического состава и крепости полуфабрикатов; количества морсов и настоев в процентном соотношении к заливаемой водно-спиртовой жидкости.

Полученные экспериментальные данные используются в продолжающихся исследованиях и необходимы для разработки новых видов ликеро-водочных изделий пониженной токсичности.

Научные руководители – канд. техн. наук, доц. Моргунова Е.М.,
канд. техн. наук, доц. Шелегова Н.А.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН

**Аллахвердян А.А., студентка II курсу факультету МТМС
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, м. Донецьк**

Останніми роками асортимент вин на світовому ринку значно розширився. Національний ринок не є виключенням, однак виробники з метою отримання надприбутку фальсифікують винну продукцію. Актуальності набуває встановлення якості зразків вин вітчизняного виробництва.

Метою дослідження є визначення якості обраних зразків тихих сухих вин органолептичними та фізико-хімічними методами згідно з вимогами нормативної документації.

Дослідження якості вин проводилося в науковій лабораторії експертних досліджень в митній справі Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

Визначення показників обраних зразків тихих сухих вин проводилось згідно з вимогами ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови».

Для проведення дослідження обрано 3 зразки тихих сухих вин національних виробників: зразок № 1 – вино ординарне столове сортове сухе біле «Шардоне»; зразок № 2 – вино ординарне столове сортове сухе біле «Шардоне»; зразок № 3 – вино ординарне столове сортове сухе біле «Кокур».

Результати дослідження зразків органолептичними методами показали, що за показником кольору не відповідає вимогам чинної нормативної документації зразок № 3, за показником аромату (букету) – зразки № 1 та № 2, за показником смаку – зразки № 2 та № 3.

Результати дослідження зразків фізико-хімічними методами висвітлено в таблиці.

Таблиця – Результати дослідження зразків фізико-хімічними методами

Показник	Вимоги згідно з ДСТУ 4806:2007	Номер зразка		
		1	2	3
Активна кислотність (рН)	не нормується	3,3	3,4	3,5
Масова концентрація титрованих кислот, г/дм ³	5-7 г/дм ³	8,6	8,6	7,6

Результати дослідження зразків фізико-хімічними методами показали невідповідність зразків вимогам чинної нормативної документації. Проведений аналіз свідчить про необхідність проведення вхідного (на виробництві) та поточного (при реалізації) контролю якості вин.

Науковий керівник – ст. викладач Теплякова Г. В.

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Злобіна О.С.

ВП «Коледж технологій та дизайну»

Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ

Вино – алкогольний напій, одержуваний повним або частковим бродінням виноградного соку. В наш час еталоном у виробництві вин є Франція. Однак перші сліди виноробства мали свій початок, ще в далекому минулому. Так, кожен народ, який займався виноградарством та виробництвом вин, створював свою власну історію.

Старий Завіт. Першою людиною, яка посадила після Великого потопу виноградник і відкрила вино, був Ной, який вийшов з ковчегу в горах Араратських і почав „... обробляти землю і посадив виноградник. І випив він вина й упився” (Буття, IX, 20-21). Вино було нагородою Ною та його супутникам за ті страждання під час потопу.

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА	
Кручек Р.В.....	170
ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА	
Коростелин В.В.....	171
ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВІНОГРАДНИХ ВИН	
Бочевар І.І.....	172
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной токсичности с оптимизацией значащих ФАКТОРОВ	
Пусовская Ю.С.....	173
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН	
Аллахвердян А.А.....	174
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Злобіна О.С.....	175
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Котлярова Є. І.....	176
ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ	
Грезев Е.В.....	177
РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	
Кобзистая В.В.....	179
ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ	
Скубій Н.В.....	180
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ	
Алексеев Ю.А., Шемеленец Я.В.....	181
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	
Корпан І.В., Дергачова В.О.....	184
ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ	
Лебединский К. И., Штоколова К. И.....	185
АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ	
Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В.....	186
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД	
Буяджи Т. Ю.....	187

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848