

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

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, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

детального вивчення для подальшого використання усіх переваг кахетинського методу в сучасних реаліях.

Список використаних джерел:

1. Електронний ресурс Режим доступу:
[<https://vvine.ru/uk/kaxetinska-texnologiya/>].

Науковий керівник -канд. техн. наук,
доцент Сугаченко Т.С.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШРИСЛІНГ

**Веречук О.А., студент II курсу
СВО«Магістр»факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Вина з сорту Рислінг мають великий потенціал як для світового ринку, так і для України. Витримані зразки мають специфічну ароматику бензину і гуми, більш прості вина мають аромати цитрусових, лічі, польових трав. Відмінна характеристика сорту – висока кислотність, що разом з його третинними ароматами створюють унікальність сорту і отримують безліч шанувальників вин з даного сорту винограду. Але важливо розуміти, що не кожне вино, яке продається з етикеткою Рислінг, насправді таким є. Дуже часто під етикеткою з назвою «Рислінг» насправді пропонується Вельшрислінг або Рислінг Італіко (друга розповсюджена назва). Основною проблемою є те, що часто самі виробники не знають, який саме сорт з цих двох є у них на виноробні. Особливо це стосується виробників, які не мають власних виноградників.

Метою дослідження є порівняльний аналіз двох моносортових вин, один з Рислінгу Рейнського, другий – з Вельшрислінгу застосовуючи метод парного порівняння та метод балових шкал. Вони найбільш за всіх підходять для вирішення поставленого завдання – пошук відмінностей в ароматі та смакових характеристиках сортів Рислінг Рейнський та Вельшрислінг. Перший відповідає на питання чи є різниця між двома зразками, другий – наскільки ця різниця є істотною. В експерименті прийняли участь 17 дослідників, цільова група – експерти з досвідом та курсами сенсорного аналізу, всі вимоги OIV були виконані. Результати експерименту наведені в таблиці 1.

Об'єкти дослідження –вина:«Рислінг Рейнський 2017» ТМ «Князь Трубецький» та «Рислінг 2018» ТМ «Коблево». Перший гарантовано має свої лози та паспорт на вина, другий не має своїх виноградників та урожай 2018 був на 90 % Вельшрислінгом.

Таблиця 1 – Результати експерименту по порівнянню вин з сорту Рислінг та Вельшрислінг

Найменування показника		Зразок 1	Зразок 2	Пояснення
Зовнішній вигляд	Прозорість	5	5	Обидва вина прозорі та мають чистий колір, тому експерти поставили їм максимальну кількість балів
	Колір	10	10	
Букет	Чистота	6	5	Чистота аромату та його інтенсивність другого вина програє першому, але якість належного рівня
	Інтенсивність	6	5	
	Якість	12	12	
Смак	Чистота	6	5	Чистота смаку та його інтенсивність другого вина програє першому
	Інтенсивність	6	5	
	Потенціал	5	3	Потенціал першого вина значно випереджає
	Післясмак	6	5	Післясмак в першому вині на порядок довший
	Якість	20	18	Якість смакових характеристик в першому вині вища ніж в другому
Загальне враження		4	4	Загальні враження в цілому на одному рівні
Сума балів		86	77	На перший погляд невелика різниця серед показників призводить різницю в 9 балів на виході

Результати досліджень: Порівнюючи два вина методом парного порівняння з бальною шкалою ми на практиці переконатися, що сорти мають різницю в ароматах та на смак. На разі ми не ставимо за мету сказати, що один з них кращий, але наша задача – знайти відмінності і показати що ці вина не можуть називатися однаково, тому що це плуває споживача і є маніпуляцією – виконана на 100%.

Науковий керівник – канд. с.-госп. наук,
доцент Каменева Н.В.

ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ

**Сльніков О.В., студент II курсу
СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Вода – найважливіша сировина, що використовується для приготування пива. Від її собівартості залежить кінцева ціна продукту. Вона застосовується на різних етапах пивоваріння. На виготовлення 1 л пива знадобиться 8-15 л води, з них лише 1,5-2,5 літра піде на технологічні потреби. В складі пива на воду припадає близько 90-95%, тому її якість у великій кількості впливає на органолептичні властивості, стійкість і якість готового напою.

Вимоги до води для пивоварної промисловості практично такі ж, як і до питної води. Вона повинна відповідати всім фізико-хімічним, органолептичним, мікробіологічним вимогам, які діють щодо питної води. Також є ряд параметрів, що диктуються технологічними потребами, специфічними для сфери пивоваріння. Тільки при їх дотриманні вдасться приготувати напій смачний, ароматний, здатний задовольнити запити споживачів.

Вода може бути використана з двох джерел:

- поверхневих;
- підземних.

Поверхнєве джерело має тенденцію до вмісту низької кількості мінеральних елементів при високому вмісті органіки, які повинні бути попередньо видалені перед використанням. Підземне джерело, в свою чергу, має низький вміст органічних речовин, але високу мінералізацію.

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШПРИСЛІНГ Веречук О.А.....	142
ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Сльніков О.В.....	144
ІСТОРІЯ ВИНОГРАДУ СОРТУ ТЕЛЬТИ-КУРУК НА ПІВДНІ УКРАЇНИ Козинець А.Ю.....	146
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВИНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ Кулініч Є.С.....	148
THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES Romets A.....	150
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	152
ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ НА КАЧЕСТВО КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	154
РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	157
ЯКІСТЬ ПИТНОЇ ВОДИ НА ДОНБАСІ – ГІГІЄНИЧНИЙ АСПЕКТ ПРОБЛЕМИ Матюшин С.С., Григоров О.О.....	158
PROBLEMS AND NECESSITY OF WATER PROTECTION IN INDUSTRIAL PRODUCTION Chornomord Ye.....	160
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Шестакова К.О.....	161