**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ

**ОДЕСА
2020**

НТБ ОНАХТ

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори: Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова, О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой, С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
доктори наук: О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 4

СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

НТБ ОНАХТ

В Україні з 2010 року запроваджено високі стандарти на якість питної води, але багато лабораторій, які здійснюють її контроль, не мають необхідного сучасного обладнання та відчувають дефіцит кваліфікованих фахівців, які б могли працювати на ньому. Крім того, останніми роками вчені у воді виявили нові шкідливі для здоров'я людей речовини. А тому існуючі вітчизняні стандарти якості води вже потребують змін і доповнень.

Слід зазначити, що такі ж проблеми в більшій чи меншій мірі характерні і для інших країн світу, зокрема і тих, де системи комунального водопостачання тривалий час вважаються кращими в світі. Наприклад, в США, ціна на питну воду, так як і в Україні, занижена і підприємства несуть збитки. Для покращення ситуації з водопостачанням у вітчизняні підприємства, що здійснюють водопостачання і водовідведення, контролюють якість води необхідно інвестувати величезні суми грошей. Але лише це ситуацію не змінить. Має проводитися цілеспрямовано державна політика, яка сприятиме раціональному використанню природних водних ресурсів, їх збереженню і відновленню. Зокрема, повторне використання води має знайти своє застосування як в технічному, так і в питному водопостачанні. Приклад – Австралія, Сінгапур, США, країни, де вже реалізуються такі проекти. На державному рівні впровадження повторного використання води повинно стимулюватися тарифами, кредитами, штрафами. Так роблять в Австралії, Ізраїлі, Іспанії, Йорданії, Перу, Саудівській Аравії. Тут, наприклад, використання зливових та інших стоків для зрошення і технічних цілей регламентується законодавчо [2].

Науковий керівник – д-р. техн. наук., проф. Коваленко О.О.

Література

1. Актуальні проблеми води: серія видань «Світ сучасної водопідготовки» за ред. Мітченко Т.Є. – Київ:ВУВТ WATERNET, 2019. – 82 с.
2. Светлейшая Е. Осень – пора дождей или как получить пользу от ливневых стоков. http://waternet.ua/news/newsletter/140/ - 08.09.15.

СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА.

Цибак С., студ. СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Вступ. Українська винна галузь пережила величезний занепад після 80-х років минулого століття. Проте завдяки ентузіазму, одержимості, наполегливості людей, які намагаються відтворити галузь, українське виноробство стоїть на шляху до відродження не тільки в кількісному , а і якісному еквіваленті. Вино та виноробна галузь широко розвинута в усьому світі, що дає можливість споживачу отримати напій за вподобанням. Що мається на увазі, споживач, особливо пересічний споживач, є досить примхливим, цьому сприяє глобальна конкуренція на ринках. Якщо детально розглянути український ринок вина та культуру споживання, можемо побачити не втішну картину. Нажаль, досі , переважна частина споживачів орієнтована на низький та середній ціновий сегмент та вина з досить високим вмістом цукру. Полиці спеціалізованих магазинів, супермаркетів та винних барів в основному рясніють пляшками з імпортним вином, яке вже міцно зайняло позиції на ринку України. Україна не є винятком, а є однією з безлічі країн яка імпортує вина та не приділяє належну увагу власному виробництву. Це і

стало викликом для проведення експерименту, метою якого є порівняння українського вина та аналогічного за вартістю, сортом винограду - імпортного.

Випробувачів	6	Представлений зразок		Усього
		"А"	"не А"	
Кількість відповідей, які ідентифікують зразок як	"А"	14	0	14
	"не А"	0	22	22
Разом		14	22	36

Таблиця 1 - Результати проведення порівняльної оцінки вин сорту Шардоне методом сенсорного аналізу «А» не «А»

Метою дослідження є порівняльна оцінка вин сорту Шардоне з різних зарубіжних та вітчизняних теруарів методами сенсорного аналізу та визначення як оцінюють випробувачі українське вино сорту Шардоне, споживчі переваги та недоліки того чи іншого вина.

Шардоне це найпопулярніший у світі сорт білого винограду, здатний адаптуватись до різноманітних кліматів. В кожному теруарі, кліматі та в залежності від виноробних технік здатен демонструвати як прості базові вина так і багатогранні складні вина з інтуїтивно схожим органолептичним профілем.

Одним із завдань сенсорного дослідження було визначення чи відрізняють випробувачі вина вироблені в однаковому стилі конвенціальним методом з різних країн та теруарів за допомогою методу сенсорного дослідження - "А - не А"

Відбір випробувачів було здійснено за наступними скринінгами:

- перевірка кольорового зору, здатність оцінювати колір вина,
- перевірка нюху: була перевірена спроможність кандидатів сприймати та впізнавати аромати,
- перевірка чутливості рецепторів смаку.

Об'єктом дослідження є 3 зразка столового сухого вина з сорту винограду Шардоне: 1. Шардоне, рік врожаю 2017, виробник: Бейкуш Вайнері, Україна, регіон Північне Причорномор'я; 2 Шардоне Climats Louis Max, рік врожаю виробник:2017 Луї Макс, Франції, регіон: Лангедок Русільойн, та один зразок з сорту винограду Альборіньо, рік врожаю 2017, виробник: Бейкуш Вайнері, Україна, регіон Північне Причорномор'я, для отримання найбільш об'єктивної оцінки виробника, що досліджується.

Результати досліджень: Випробувачі стовідсотково розпізнали різницю між зразками «А» та «не А», що підтверджує, що зразки мали досить вагому різницю в ароматі та смаку.

Після заповнення індивідуальних анкет учасників сенсорного дослідження відмічено, що 82% випробувачі надали перевагу українському вину з сорту Шардоне регіону Північне Причорномор'я, Україна у порівняні з вином того же сорту з регіону Лангедок Русільойн, Франція

Висновок:

Проведення сенсорного дослідження зі порівняльної оцінки вин сорту Шардоне з різних зарубіжних та вітчизняних теруарів методами сенсорного аналізу показали суттєву різницю в органолептичних показниках вин з різних теруарів.

Щодо органолептичних властивостей, треба відмітити, що українське Шардоне регіону Північне Причорномор'я, Україна мало досить позитивні відгуки і виявилось більш структурованим ніж вино з сорту винограду Шардоне з південного регіону Лангедок Русільойн, Франції.

Науковий керівник – к.с.г.н., доцент Каменева Н.В..

Література

1. ДСТУ ISO 8588:2005 Дослідження сенсорне. Методологія. Випробовування методом «А - не А».- К., 2007 Дата введення в дію: 01.07.2007. - Чинний
2. Hugh J. The Story of Wine. Лондон, 1989. 227 p. Transliteration**:** Hugh J. The Story of Wine. London, 1989. 227 p.
3. From Vineyard Soil to Wine Fermentation: Microbiome Approximations to Explain the “terroir” Concept // Frontiers : [Website]. URL: https://www.frontiersin.org/ (viewed on: 07.05.2017).Transliteration: From Vineyard Soil to Wine Fermentation: Microbiome Approximations to Explain the “terroir” Concept // Frontiers : [Website]. URL: https://www.frontiersin.org/ (viewed on: 07.05.2017).

НТБ ОНАХТ

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБІВ ФЕНУГРЕКУ
Доценко Ю.І. 80

СУЧАСНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАНННЯ СТУДЕНТІВ – АНАЛІЗ,ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ РІШЕННЯ
Дубина А.А., Гудзь Я.О. 82

ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ОРГАНІЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ БІОМЕТАЛІВ
Пислар Т.В. 83

ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН
Гуревич О.Д 84

ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ
Мозгалова Я.В. 86

РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВИЗНАЧЕННЯ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ
Квашенко А. Ю. 90

ШЛЯХИ НАРОЩУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ ЧЕРЕЗ ЕНЕГАСТРОТУРИ В М.РЕНІ
Мільчева Н.С.,. 92

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНАЛЬНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ В УКРАЇНІ
Крівцов М.В. 94

СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА.
Цибак С. 95

РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ
Борзих О.В.. 99

ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ
Драганюк Д.О. 100

НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ
Мальцев О.О.. 101

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА
Якимова Д.М 103

Наукове видання

Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65

НТБ ОНАХТ