

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 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, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

тощо. Додавання пектолітичних ферментів на початку мацерації може полегшити вилучення фенольних сполук. Отримане вино багатше на дубильні речовини та антоціани з більшою інтенсивністю кольору та червонішим відтінком. Ця обробка також покращує органолептичні характеристики (особливо структуру) вина, сприяє стабілізації кольору шляхом утворення полімеризованих пігментів.

Глікозидази, що містяться в комерційних пектолітичних ферментах, здатні частково гідролізувати терпенові глікозиди. Ця обробка виноматеріалу, призначена для завершення перетворень терпенових сполук, які здійснюються дріжджами під час ферментації. Однак вона занадто швидко вивільняє всі терпенові спирти. Монотерпени з приємним запахом, такі як ліналол, нерол і гераніол, можуть перетворюватися в більш стійкі форми під час старіння, включаючи терпінеол, який має менш привабливий аромат.

У будь-якому випадку слід уникати ферментних препаратів, що містять циннамат-декарбоксилазу, оскільки це може призвести до утворення етил-фенолів з дуже неприємним мускусним (тваринним) запахом.

У роботі досліджено вихід та якість готових червоних виноматеріалів при застосуванні ферментних препаратів для обробки мезги червоних сортів винограду, для збільшення виходу соку при пресуванні, рецептура препарату та параметри процесу ферментації.

Наукові керівники: канд. с-г наук, доцент Тараненко О.Г.
канд. техн. наук, доцент Мирошніченко О.М.
канд. техн. наук, доцент Манолі Т.А.

**ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА
ТИХИХ ВИН В УМОВАХ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ
Сіліна П.І., студентка СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Виноградарство і виноробство завжди були традиційними і високоприбутковими галузями в Україні, які на 10-12 % наповнювали державний бюджет країни, а продукція цих галузей користувалася надзвичайним попитом як в країні, так і за її межами. Одним із основних сегментів виноробної галузі України, що постраждав від нинішньої кризи, став винний туризм, який широко розвинений у країні.

В умовах минулої пандемії COVID-19 всі країни світу повинні були вжити рішучих заходів з метою припинення поширення

коронавірусу серед населення, який серйозно вдарив по бізнесу виноробів. Поточна криза змусить компанії замислитися над її оптимізацією, скорочення в різних компаніях може змінюватись від звільнення 30 % штатних співробітників до повного скасування деяких відділів або посад, у яких на час кризи немає потреби. У свою чергу було розроблено досить оптимізований проєкт у регіоні територій, що окупується на даний момент – Запорізької області.

Метою наукової роботи було дослідження можливості будівництва власної виноробні у Запорізької області для виробництва алкогольних напоїв, спрямованих на популяризацію українського вина в світі та покращення якості вина за рахунок удосконалення технології виробництва столових виноматеріалів і впровадження сучасного технологічного обладнання.

Запорізька область розташована в степовій зоні на півдні України. Клімат області – степовий атлантико-континентальний. Характер атмосферної циркуляції визначається частою зміною циклонів та антициклонів. Вторгнення континентальних повітряних мас із Азії (антициклони) обумовлює взимку різкі похолодання, а влітку – засуху.

Територія області займає 27,18 тис. км², що становить 4,5 % території України. Земна кора в межах Запорізької області належить до континентального типу і за науковими даними має потужність до 65 км. Вона складається в основному з гранітного і осадового шарів, основу яких складають магматичні, осадові та метаморфічні породи. Враховуючи тектонічну неоднорідність регіону, Запорізьку область можна поділити на дві частини: північну й південну.

Територія Запорізької області в цілому має рівнинну поверхню, але на ній помітно виділяється підвищені та знижені ділянки, які за своїми формами, походженням і віком відрізняються одна від одної.

Найбільше підвищена середньо-східна частина області, названа Приазовською височиною. Вона простягається на схід і на територію Донецької області, де стикається з Донецьким кряжем. На півдні, між Приазовською височиною та Азовським морем, розміщена західна частина Приазовської берегової рівнини переходить у Причорноморську, яка зливається із Запорізькою внутрішньою рівниною, що межує з південно-східними околицями Придніпровської височини. Таким чином, територія Запорізької області складається з двох виразних геоморфологічних частин: околиць Приазовської і Придніпровської височин.

Для проєкту були використані такі сорти винограду: Аліготе – для ординарного столового білого вина; Цитронний Магарача – для мускатних білих десертних вин; Шардоне – для ігристого вина;

Каберне Совінйон – для виноматеріалів для столових червоних напівсолодких вин; Сапераві – для виноматеріалів для марочного десертного червоного та ординарного кріпленого червоного вин.

Висновок: Ситуація з COVID в 2019 році та війна з Росією в 2022 році в Україні лише посилила тенденцію до споживання вина, насамперед преміум-класу. Причина цього полягає у тому, що в таких умовах люди намагаються компенсувати неможливість подорожувати та обмежений доступу до ресторанів і купують вино для домашньої вечері.

Зростання споживання на місцевому ринку слід розглядати як головну можливість для української виноробної промисловості. На винному ринку України спостерігається позитивна динаміка з точки зору: зростання інтересу та культури вина та винного туризму як відображення світової тенденції; готовності українських інвесторів інвестувати у виноробну галузь; зацікавленості і бажання купувати місцеві продукти, зокрема вина, паралельно з прагненням купувати імпортні товари і збільшенням категорій імпорту.

Іншою сприятливою можливістю для української виноробної промисловості є зростання експорту і диверсифікація експортних ринків.

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

КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ПИВА В УКРАЇНІ ПОРІВНЯНО З ЄВРОПЕЙСЬКИМИ КРАЇНАМИ

**Скобла А.С., студентка II курсу факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Найпопулярнішим алкогольним напоєм в Україні серед опитаних, які вживають алкоголь, є пиво. На відміну від країн із розвинутою пивною культурою: Німеччини, Чехії, Бельгії – Україна – гравець-початківець. У нас не збереглися стародавні традиції виготовлення пива, як, наприклад, «Баварський Закон про чистоту», який був прийнятий на державному рівні ще 1516 року і вшановується німецькими пивоварами до цього дня. При цьому кожен регіон країни має свої спеціальні сорти, популярні серед місцевих жителів.

В Україні довгий час було відомо лише кілька сортів пива, найпопулярнішим з яких була стандартна версія лагеру. В основному воно сприймалося як простий німецький алкоголь чоловічих компаній.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗЕРНА АМАРАНТУ – ЗАПОРУКА РОЗРОБКИ ЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ЙОГО ОБРОБКИ Зубрицький А.Б.	149
СУПЕРФУДИ – ЇЖА, ЯКА ВАРТА МАЙБУТНЬОГО Калита К.О.	151
ПЕРЕВАГИ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Піліпенець В.Ю.	153
КУРЯЧІ ЯЙЦЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТУ Семенцов В.А.	155
НОВІ ЗЕРНОВІ КУЛЬТУРИ – ДЖЕРЕЛО БІЛКУ У ВЕГЕТАРІАНСТВІ Столбова Є.С.	157
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	160
BENEFITS OF BEER AND ITS SIDE EFFECTS Sabor Y.E.	161
МЕТОДОЛОГІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ СОКІВ НІМЕЧЧИНИ Допенко Ю.І., Кероллі М.	162
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ Зюзько К.В.	165
ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Омаїдзе О.Г.	167
ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТИХИХ ВИН В УМОВАХ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ Сіліна П.І.	168
КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ПИВА В УКРАЇНІ ПОРІВНЯНО З ЄВРОПЕЙСЬКИМИ КРАЇНАМИ Скобла А.С.	170