

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 5**  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

Список використаних джерел

1. Історія вина URL: <http://aalcohol.org/ukr/information/vine/21-istoriya-vina.html>. Дата звернення 31.07.2019
2. Історія виникнення вина URL: [https://ipress.ua/ru/articles/ystoryya\\_voznyknovenyya\\_vyna\\_\\_rasskazivaet\\_alcomag\\_227189.html](https://ipress.ua/ru/articles/ystoryya_voznyknovenyya_vyna__rasskazivaet_alcomag_227189.html) 31.07.2019 Дата звернення 31.07.2019
3. Енотерапія – метод лікування виноградними винами URL: [http://drink.co.ua/news/enoterapija\\_metod\\_likuvannja\\_vinogradnimi\\_vinami/2016-05-13-655](http://drink.co.ua/news/enoterapija_metod_likuvannja_vinogradnimi_vinami/2016-05-13-655). Дата звернення 31.07.2019.

Науковий керівник – канд. істор. наук,  
Палилюлько О.М.

**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТОЛОВИХ  
ВИН ІЗ СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ**

**Кулініч Є.С., студент II курсу СВО «Магістр»  
факультету ТВтаТБ**

**Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Рислінг – це технічний сорт винограду, який використовують для виробництва білих вин. Вирощують його, в основному, у Німеччині, оскільки вона є батьківщиною Рислінгу.

Рислінг займає переважне місце серед міжнародних сортів винограду в Україні. На 2010 рік площа виноградників у всьому світі складала 49997 га, з яких майже половину (22580 га) займає Німеччина у таких регіонах, як Мозель, Рейнгау та середній Рейн. В Україні цей сорт винограду висаджений на площі близько 2 700 га. Що стосується глобального розподілу виноградників Рислінгу, Україна входить до першої п'ятірки країн за площею після Німеччини, США, Австралії та Франції.

Цей сорт винограду є одним з найбільш ароматичних. Для нього характерні наступні аромати: лайм, бензин, кісточкові фрукти, жасмін, мед, цитрусові ноти, спеції, троянда та сухофрукти, особливо родзинки. Саме завдяки групі молекул C-13 норизопреноїди ми відчуваємо сортові аромати Рислінгу.

Для формування сортової стилістики у білих винах на півдні України був розроблений 2-х етапний план вивчення сорту Рислінг Рейнський.

На першому етапі завдяки сумісному міжнародному науковому проекту між Одеською національною академією харчових технологій (ОНАХТ) та Університетом Гайзенхайм (Hochschule Geisenheim (HGU)) було проведено комплексне вивчення українських вин із сорту винограду Рислінг. Німецькими колегами був розроблений протокол паралельного сенсорного дослідження білих столових вин сорту Рислінг у Німеччині і на Україні.

Аналіз ринку українських вин виявив, що виробляють вино з Рислінгу наступні виноробні заводи: «Villa Tinta», «Grande Vallee», «Колоніст», «Вина Гулієвих», «Коблево», Виноробне господарство князя П.М. Трубецького, «Шато Чизай», «Сотнар» та «Шабо».

Сенсорне дослідження проводилося у лабораторії сенсорного аналізу на базі ОНАХТ. Під час дослідження відбирали, а далі тренували експертів для сенсорної сесії. Успішною тренувальна сесія вважалась, коли усі дегустатори зможуть визначити без помилок усі 7 конкретних дескрипторів аромату. Дегустації проводилися на спеціальних бланках, де потім результати були оброблені спеціальною програмою Університету Гайзенхайма.

За результатами дегустації було виявлено, що вина, вироблені в агрокліматичних умовах України, мають не тільки загальні характерні дескриптори для сорту, а й нетипові характеристики, які є предметом подальшого вивчення.

Другий етап почався влітку 2019 року при спільній роботі з АТ «Коблево», де виробництво вина із сорту Рислінг проводиться за декількома протоколами.

З боку німецьких колег був запропонований протокол переробки винограду без гребневідділення та без додавання будь-яких препаратів, окрім бентоніту для оклеювання сусла. А також схема переробки винограду, де використовуються допоміжні матеріали при захисті сусла від окиснення та при оклеюванні сусла. Замість бентоніту використали суміш рослинного протеїну, ПВПП та бентоніту. Раси дріжджів обиралися за принципом підкреслення регіональних ароматичних характеристик Рислінгу.

Метою цього проекту є дослідження нових допоміжних матеріалів, вплив різних рас дріжджів на якість, фізико-хімічні та органолептичні показники вина.

Матеріалами для вивчення є сусло, сусло, яке бродить, виноматеріал та готове вино. На кожному етапі виробництва вина контролюються не тільки загальні показники, а й загальний азот, азот вільних амінокислот, мутність вина.

Відомо, що дефіцит азоту в суслі лімітує зростання біомаси дріжджів і швидкість ферментації, є фактором, що значно підвищує ризик протікання неоптимального бродіння (повільного бродіння),

його зупинки і утворення речовин, що негативно впливають на органолептичні властивості вина. Тому аналіз загального азоту та азоту вільних амінокислот проводиться щодня з моменту подавання дріжджової розводки у сусло і до закінчення бродіння сусла. Треба вчасно зрозуміти, коли дріжджовим клітинам не вистачає азоту, і щоб у потрібний момент додати підкормку, яка складається з дріжджових оболонок.

Отже, використання різних схем виробництва білих столових вин із сорту винограду Рислінг Рейнський надасть змогу визначити притаманну Україні особливість вина.

Науковий керівник – д-р техн. наук,  
професор Ткаченко О.Б.

### **ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИНМАТЕРІАЛІВ**

**Кюссе А.І., студент II курсу СВО «Магістр»  
факультету ТВтаТБ**

**Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Коньячні виноматеріали отримують з винограду сорту Ркацителі за технологією білих столових виноматеріалів, але за винятком додавання до сусла діоксиду сірки. При порушенні технологічних процесів отримання коньячних виноматеріалів можуть виникнути деякі недоліки. Недоліками називають відхилення в складі виноматеріалів, які є результатом переробки некондиційної сировини або помилки технолога. До недоліків відносяться пороки та хвороби виноматеріалів. Найчастішим пороком коньячних виноматеріалів є мишиний тон.

Мишиний тон – порок, основною ознакою якого є специфічний неприємний присмак, а при сильному розвитку – запах мишачих екскрементів. До ряду основних ознак можна віднести також помутніння виноматеріалу та появи осаду в ньому. При органолептичній оцінці виноматеріалу на перших стадіях розвитку пороку не одразу можна розпізнати мишиний тон, а лише після відчуття неприємного присмаку в ротовій порожнині. При виявленні даного пороку виноматеріал вважається непридатним для дистиляції, оскільки мишиний тон у процесі перекурювання переходить до

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОГО МЕДУ Кругляк Ю.О.....	274
ВПЛИВ FOOD – BLOGING НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО СТАТУСУ МОЛОДІ Палюх А.....	275
ВИРОБНИЦТВО З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я Полякова К.О.....	276
ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЇВ ТИПУ КОЛИ Ролевич К.О.....	278
ВПЛИВ КАНЦЕРОГЕННИХ РЕЧОВИН НА БЕЗПЕКУ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ Стаднік В.Ю.....	280
ПРИНЦИПИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Суворов Є.Б.....	281
<b>РОЗДІЛ 5 – ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....</b>	<b>284</b>
ПІДГОТОВКА І ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА ЗІ ШТУЧНОЮ ЗМІНОЮ СМАКУ Бандура Д.О.....	285
КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ Ботезат Н.О.....	286
ВПРОВАДЖЕННЯ ВЛАСНОГО ВИНОРІБНОГО ЦЕХУ В ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНИХ ГОТЕЛЯХ Ждед Г.....	288
ВИНО ЯК ІСТОРИЧНИЙ НАПІЙ Камінська В.В.....	289
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ ВИН ІЗ СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ	

Кулініч Є.С.....	291
ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БЛИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Кюссе А.І.....	293
ЗАСТОСУВАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Острик О., Петросян С.А.....	295
ДЕГУСТАЦІЙНІ ПАНЕЛІ ТА ОЦІНКА ПИВА Погорєлов А.В.....	296
ВИРОБНИЦТВО ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ Полякова К.О.....	298
НАПРЯМКИ КОМПЛЕКСНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ СОКО-ВИНОРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА Проданова Г.О.....	299
БІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН ТА ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК Соболева Г.С.....	302
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИБОРУ ЯЧМЕНЮ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Ульянов М.Д.....	304
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ У ФОРМУВАННІ СТИЛІСТИКИ ВИНА Хутак А.Ш.А.....	306
РОЗВИТОК ВИНОРОБСТВА НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ Шевченко В.Є.....	307
ОСОБЕННОСТИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В СИСТЕМЕ «ВИНОРАД-ВИНОМАТЕРИАЛ-ИГРИСТОЕ ВИНО» СОРТА ВИНОГРАДА КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, ПРОИЗРАСТАЮЩЕГО В НЕКОТОРЫХ МИКРОЗОНАХ КРЫМА	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.