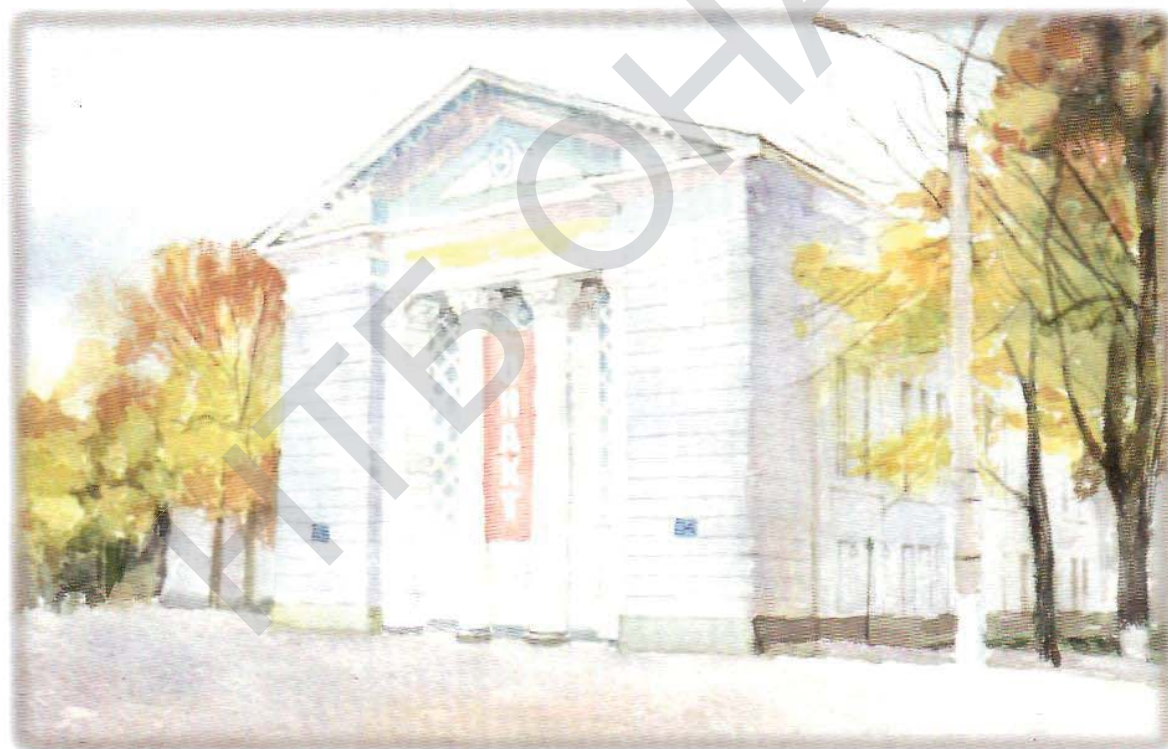


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВИНОГРАДНИХ ВИН ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ ЇЇ ВИРІШЕННЯ

Понтус І.М., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сьогодні, на ринку вина в Україні представлено велику кількість різноманітної продукції. Кількість вина на полицях торговельних мереж зростає мало не щодня. Проте, розширення асортименту не завжди забезпечується розробленням нової технології з виробництва або новітніх видів упаковки. Недобросовісні виробники часто застосовують у виробництві вина різноманітні добавки та прийоми, що у свою чергу призводить до виготовлення фальсифікованого продукту.

Значне різноманіття типів виноградного вина і технологічних прийомів його виробництва обумовлює багаточисленні можливості для фальсифікації цього продукту.

Підробка вина часто заключається в розбавленні його водою, додаванням цукру, штучних барвників, гліцерину, а також у підробці марки або торгової марки.

Ринок вина України являє собою не інтегровану з світовим виноробством галузь, з великим дефіцитом сировинних ресурсів. Загальна площа виноградників винних сортів становить близько 70 тис. га, при тому, що для існуючих обсягів виробництва вин і коньяків необхідно не менше 250 тис. га виноградників. Це головна проблема ринку вина України, де більше 50 відсотків продукції – сурогатні або фальсифіковані вина.

Питанням оцінки якості, автентичності виноградних вин, підтвердженням їх географічного походження присвяченні наукові праці багатьох вітчизняних та закордонних вчених. Так, ще на початку ХХ століття відомим вірменським вченим, професором В.Є. Таїровим було поставлено на розгляд питання про підробки виноградних вин, з якими він зустрічався по роду своєї діяльності.

За заслуги в галузі виноградарства і виноробства він двічі удостоєний вищої нагороди «Гран-прі», п'яти золотих медалей та п'яти дипломів першого ступеня. Василь Єгорович за своє життя зумів дослідити та описати усі сорти винограду, які знаходились в межах СРСР. Ним було розроблено проект закону «О фальсификации пищевых продуктов», в якому було розкрито проблему існування фальсифікованих товарів, однак даний закон прийнятий не був.

І сьогодні, в умовах розвитку великої конкуренції на ринку даного виду продукції питання фальсифікації стоїть дуже гостро і є надзвичайно актуальним.

Історично склалося так, що найбільш поширеними видами фальсифікації виноградного вина на півдні України є петію і пікет, оснований на принципі гідромодуляції.

Відомо, що вино являє собою складну багатокомпонентну систему, склад і кількість елементів якої мають важливе технологічне значення і визначають його органолептичні властивості. Основним кількісним компонентом суслу та вина є вода біологічного походження, яка потрапляє в ягоду з ґрунту разом із мінеральними речовинами, причому її вміст залежить від ступеня зрілості винограду. У воді розчиняються всі мінеральні, азотисті та фенольні речовини, вітаміни, які входять до складу виноградного вина.

Так, за допомогою цього компонента недобросовісні виробники намагаються підвищити свої прибутки, шляхом додавання води до виноградного суслу, при цьому збільшуючи об'єми вихідного продукту більш ніж на 20 %.

В ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови» зазначено вимоги до органолептичних та фізико-хімічних показників для кожного виду вина, проте ідентифікація вин згідно цього стандарту ускладнена, так як зазначені показники не надають сто відсоткової гарантії виявлення фальсифікованого продукту. Тому, існує необхідність дослідження нових дієвих способів виявлення аутентичності виноградних вин.

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

ИСТОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В СЕВЕРНОМ ПРИЧЕРНОМОРЬЕ АНТИЧНОЙ ЭПОХИ

**Ромец А.В., студентка I курса факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Виноделие является одной из самых древних отраслей перерабатывающего хозяйства. Переработка винограда в винодельческих районах Средиземноморья и Причерноморья изначально осуществлялась двумя операциями: отжимом руками или ногами и прессованием с помощью различных гнетовых или механических приспособлений. Эти способы переработки винограда были известны человечеству с глубокой древности и применялись многими народами, в том числе греками и римлянами. Некоторые первобытные способы выдавливания винограда ногами и гнетом: на шкуре, в большой корзине, в мешках сохранились в некоторых районах Причерноморья. Подобные примитивные приемы зафиксированы еще на египетских фресках. Постепенно древние стали использовать монолитные каменные, цельные или сборные щитовые деревянные давильни, которым придавалась наиболее удобная для виноделия форма. Древнейшие каменные давильни для переработки винограда с помощью ног найдены в Восточном Средиземноморье. Они датируются началом III тыс. до Р. Х. и представляли собой выбитые в скале вместилища, на дне которых были сделаны одно-два углубления для сбора. Совершенствование винодавильных устройств, техники и технологии винопроизводства происходило на протяжении всей древней истории, не исключением была и античная эпоха. В Северное Причерноморье греки привнесли из метрополии новые сорта виноградной лозы и винодельческие сооружения, неизвестные здесь до этого времени. Они включают в себя собственно винодельни, винодельческие сооружения – бродильные помещения, винохранилища и склады пустой тары, обнаруженные за последние 10-15 лет в Ольвии, на хоре Херсонеса и Боспоре. Как показывают археологические материалы, в северопонтийских винодельческих хозяйствах эксплуатировались различные типы монолитных и композитных виноделен, которые отличались друг от друга формой, планировкой, в ряде случаев и функциональным назначением. Общее количество открытых виноделен уже превысило 24 десятка. Монолитные винодельческие сооружения представляют собой давильные устройства, изготовленные из однородного материала, которые применялись в качестве самостоятельных устройств для переработки винограда, а также – в качестве прессовых лож для отжима мезги в композитных винодельнях. На территории Северного Причерноморья монолитные давильни обнаружены в значительном количестве во время исследования городов, сельских поселений и земельных наделов Херсонеса и Боспора. В Ольвии, Тире и Никонии наход-

МЕХАНИЗМ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА ГАЗИРОВАННЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ Наумук А.В.....	271
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БАЛЬЗАМУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЙОГО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ Никифорок І.В.....	272
ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВИНОГРАДНИХ ВИН ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ ЇЇ ВИРІШЕННЯ Понтус І.М.....	273
ИСТОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В СЕВЕРНОМ ПРИЧЕРНОМОРЬЕ АНТИЧНОЙ ЭПОХИ Ромец А.В.....	274
АНТИОКСИДАНТНА ДІЯ КОНЦЕНТРАТУ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА Сабадашка М.В.....	275
ІЄРАРХІЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ТИХИХ ВИН Сафонова К.В., Григорян Л.А.....	276
ЦІЛЮЩІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНА Сідолака А.Ю.....	277
МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ АУТЕНТИЧНОСТИ ВИН Соболева А.С.....	278
МОТИВ «ЗДОРОВ'Я» В ПОЗИЦІОНУВАННІ ІГРИСТИХ ВИН Христич А.В.....	280
РОЛЬ ДРІЖДЖІВ У ВИРОБНИЦТВІ РІЗНИХ ГРУП ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Чуб С.А.....	281
К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНТРОДУЦИРОВАННЫХ КЛОНОВ ВИНОГРАДА В ПРОИЗВОДСТВЕ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИН Шмигельская Н.А.....	282
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ПИТНОЇ ВОДИ В УКРАЇНІ Бондаренко А.І.....	285
ШЛЯХИ ЗАБРУДНЕННЯ ВОДНИХ РЕСУРСІВ Бортвицька В.Р.....	286

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969