

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 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:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ЗАВИСИМОСТЬ КАЧЕСТВА КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИН ОТ СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ ВИНОГРАДНИКА

Лозовская Т.С., канд. техн. наук¹,

Шелехов Ю.Н., зам. председателя правления²

¹Одесская национальная академия пищевых технологий

²ООО «Промышленно-торговая компания Шабо»

Качество вин формируется под влиянием множества факторов, значительная часть которых находится в области агрономических практик. Основную опасность на винограднике представляют такие болезни, как милдью, оидиум, серая гниль, наличие которых в том или ином количестве, может повлиять на качество вина и его химический состав. Развитие болезней в процессе вегетации снижает в ягодах интенсивность сахаронакопления, синтеза соединений фенольного комплекса и азотистых веществ, накоплению окислительных ферментов. Переработка поврежденного винограда приводит к нарушениям органолептического баланса уже на первых этапах технологического процесса, в результате чего увеличивается интенсивность окислительных процессов, снижается интенсивность и качество аромата и вкусовые характеристики вина.

В научной литературе представлен широкий спектр результатов исследований по применению систем защиты виноградников от болезней.

Известно, что виноград поражается различными грибковыми заболеваниями, из которых наиболее опасными считаются милдью, оидиум, антаркноз, черная пятнистость, серая и белая гнили. В случае развития этих заболеваний на винограднике возможна полная потеря урожая, в тяжелых случаях – гибель кустов. Наиболее широко для борьбы с перечисленными болезнями применяют фунгициды системного действия. В настоящее время против милдью применяются системные препараты из группы фениламидов, стробилуринов и контактные препараты на основе манкоцеба. Также применяются медьсодержащие препараты контактного действия, содержащие хлорокись, гидроокись или сульфат меди. Против оидиума рекомендуется применять фунгициды триазольной группы, стробилурины и препараты серы.

Общеизвестно, что используемые препараты системного действия проникают во внутрь растения и существует определенная взаимосвязь между качественными характеристиками винограда и системой защиты.

Однако, взаимосвязи между системой защиты виноградника от болезней и качественными характеристиками красных столовых вин, а также эффективность биологических методов защиты виноградников, до конца не исследовано.

Цель работы: установить влияние системы защиты виноградника на степень повреждения милдью и оидиумом и определить влияние на физико-химические и органолептические характеристики вина.

Схема эксперимента предусматривала реализацию двух этапов.

Первый этап проводили на виноградниках Агрофирмы ООО ПТК ШАБО в течение трех месяцев (июль – сентябрь). На участке сорта Каберне-Совиньон, в сезон вегетации были реализованы два варианта эксперимента по установлению оптимальной системы защиты от болезней: 1. Органический предусматривал обработку препаратами соответствующими постановлению ЕС №2092/91 на основании чистой меди и серы. 2. Традиционный предусматривал обработку по стандартной схеме и дозировкам, практикуемых в виноградарстве Украины препаратами контактного и системного действия.

В качестве контроля служил участок, который не подвергался обработке препаратами защиты против болезней винограда.

Контроль фитосанитарного состояния осуществлялся в соответствии с общепринятой методикой, предусматривающий подсчет повреждений на листьях и ягодах.

На втором этапе эксперимента в производственных условиях винзавода ООО ПТК ШАБО были получены виноматериалы в соответствии со схемой 1 – брожение мезги.

В исследуемых образцах определяли физико-химические показатели, используя традиционные общепринятые в виноделии методы исследований.

Таким образом, применение биологической системы защиты не оказывает негативного влияния на основные физико-химические показатели.

Результаты органолептической оценки виноматериалов после сезона виноделия так же позволили установить, что виноматериалы имеют сходные характеристики.

Полученные результаты, а именно идентичность химического состава и органолептических характеристик, показали, что биологическая защита не приносит изменений в качество вина.

Научный руководитель – д-р техн. наук, доцент Ткаченко О.Б.

| | |
|---|-----|
| ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ С ВИНОГРАДА Мягков А..... | 200 |
| КОНСТРУЮВАННЯ РЕЦЕПТУРИ БАЛЬЗАМУ ІЗ ЗАДАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ТА АРОМАТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Никифорок І.В..... | 201 |
| ЗБАГАЧЕННЯ ПИВА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ РОСЛИН Рудь О.М..... | 202 |
| ВПЛИВ КОНЦЕНТРАТУ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З ВИНОГРАДНОГО ВИНА НА СТАН СИСТЕМИ L-АРГІНІН/ОКСИД АЗОТУ ЗА ДІЇ МАЛИХ ДОЗ ІОНІЗУЮЧОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ Сабадашка М.В..... | 203 |
| ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ БІЛИХ ВИН Тарасова А..... | 204 |
| НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ЯМР-АНАЛІЗУ ПРИ ПІДТВЕРДЖЕННІ ІДЕНТИЧНОСТІ ВИН Теплякова Г.В..... | 205 |
| АВТОХТОННИЙ СОРТОВОЙ ФОНД ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ УКРАИНЫ Тринкаль О.В..... | 206 |
| ИСКУССТВО И ВИНО Чебукин П.П..... | 208 |
| ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ В ВИНОГРАДНЫХ ВИНАХ Черениченко Е.В..... | 209 |
| АНТИОКСИДАНТЫ ХМЕЛЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Чередниченко Е.В..... | 210 |
| ВПЛИВ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Чуб С.А..... | 211 |
| КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ВИНА І СИРУ В УКРАЇНІ Юзвик М.О..... | 212 |
| ЗАВИСИМОСТЬ КАЧЕСТВА КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИН ОТ СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ ВИНОГРАДНИКА Лозовская Т.С., Шелехов Ю.Н..... | 213 |
| РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ | |
| НАШЕ ЗДОРОВ'Є І ПРАВО НА ЧИСТУЮ ВОДУ Бондаренко А., Ткаченко В..... | 216 |