

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

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

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,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

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

Вона спромоглася зупинити нищення цього напою, але успіх був неповний, лагер все ще займає велику частку ринку. З 2017 року Україна переживає справжню крафтову революцію. У країні швидкими темпами відкриваються нові пивні заклади, орієнтовані на виробництво «живого» пива, завдяки чому розвивається і збагачується пивний ринок.

Делікатний, оксамитовий, справжній ель має глибину й іскру життя, яка не припиняє дивувати пінта за пінтою. Ель – джерело корисних речовин. Готовий напій містить вітаміни груп В і Е, селен, фосфор, кальцій і калій, магній. Не варто забувати і про високу живильну цінність – середня калорійність елю 40 ккал на 100 мл. Ще ель славиться антистресовими властивостями. Всього один випитий кувалд в приймній компанії допомагає позбутися депресії, скинути напругу в кінці важкого робочого дня, розслабитися.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Мельник І.В.

## **ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА**

**Нотевська Т., студентка VI курсу факультету ТВіТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Дріжджі грають вирішальну роль у формуванні смаку і запаху як вина, так і пива. В процесі ферментації дріжджі посилюють аромати напою. І хоча у вині велика частина аромату надходить від самого винограду, але метаболізм дріжджів може змінити ці складові, потенційно створюючи ніколи не бачені раніше смаки і аромати.

З літературних джерел відомо, що виноробні дріжджі, як і інші види дріжджів, синтезують різні ферменти, які можуть звільнити і «активувати» зв'язані, без запаху, ароматичні сполуки у виноградному суслі, сортові аромати і т.п. Екзогенні ензими, такі як глюкозидази, часто додають в доповнення до здатності дріжджів розщеплювати і виділяти леткі ароматичні компоненти з великого числа нелетких сполук, з якими вони пов'язані.

Сучасний вітчизняний ринок допоміжних матеріалів пропонує велику кількість нових рас дріжджів. Однак перед їх використанням у виробництві, необхідно провести ретельні дослідження стосовно впливу таких дріжджів на якісні показники вина.

Однією з найважливіших технологічних операцій при виробництві вин є бродіння сусла, так як під час бродіння дріжджі не тільки трансформують цукор, що містяться в виноградному суслі, в спирт, а й формують органолептичний профіль майбутнього вина. До того ж раса дріжджів виявляє найбільший вплив на кінетику бродіння. Тому вибір і обґрунтування протоколу проведення бродіння з урахуванням раси дріжджів для покращення ароматичного профілю вин представляє науковий інтерес.

В якості об'єкту дослідження використовували сусло з винограду сорту Ароматний рожевий селекції ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.С. Таїрова».

Для зброджування в сусло вносили розводку сухих активних дріжджів фірми Vitilevure (Франція) рас 58W, Еліксир і Совіньон у рекомендованому виробником об'ємі.

Раса 58W спеціально адаптована до розвитку ароматів білого вина, стійка до важких умов бродіння. Раса Еліксир має надзвичайний ароматичний потенціал, має здатність адаптуватися в складних умовах бродіння. Раса Совіньйон здатна посилювати ароматичні характеристики вина більше за інші штами дріжджів.

Контролем слугувало сусло, яке зброджували на расі Archer (Франція), яка не володіє специфічною ферментативною активністю, тому і не посилює ароматичний профіль в значній мірі. Температура бродіння складала 22 °С. Масова концентрація цукрів у суслі становила 180 г/дм<sup>3</sup>, а титрованих кислот – 7,5 г/дм<sup>3</sup>.

Аналіз отриманих даних свідчить про відмінності в кінетиці бродіння в залежності від раси дріжджів. Якщо латентний період був практично однаковим для всіх трьох експериментальних рас дріжджів, то в контрольному варіанті заброджування протікало повільніше, а експоненціальна фаза наступала швидше.

Надалі кінетика бродіння сусла на дріжджах раси 58W була рівномірною, трохи уповільненою наприкінці. Для раси Еліксир хід бродіння був рівним і помірним, а для раси Совіньйон – відносно швидким.

Таким чином, представлені матеріали дослідження свідчать про суттєвий вплив раси дріжджів на кінетику бродіння сула.

Науковий керівник: канд. техн. наук, доцент Калмикова І.С.

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УКРАИНЫ

Олейник А.И., магистр I курса факультета ТВиТБ  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Вином называют продукт, полученный путем спиртового брожения виноградно-го сула или мезги.

Столовые вина – это самые простые вина, рассчитанные на ежедневное потребление не слишком привередливых потребителей. Составляют 38 % от всего французского вина. На этикетках такого столового вина нет указания места его производства и года урожая. Процесс создания столовых вин почти полностью автоматизирован.

Столовые вина (vin de table, VDT). Столовое вино Франции обычно производится из винограда местных сортов одного или нескольких винодельческих регионов, но это обязательно должен быть виноград, выращенный только на территории Франции. Такое вино на этикетке под названием имеет надпись Vin de Table de France, т.е. столовое вино Франции. Если вино изготовлено из винограда, выращенного на территории Европейского сообщества, это обязательно указывается на этикетке. Объемная доля спирта составляет не менее 8,5-9,0 % и не более 15 %.

Согласно п. 28 ст. 1 Закона Украины "О винограде и виноградном вине", вино столовое – вино, изготовленное путем полного или неполного брожения сула. В зависимости от содержания сахаров, столовое вино делится на сухое, полусухое, полусладкое.

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Тарасенко І. ....	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ	
Шупарский А.С. ....	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КУКУРУДЗИ	
Язвінська К.В. ....	195
THE SAFETY OF FRUIT AND BERRY JUICES ON THE UKRAINIAN MARKET	
Yakymova D. ....	196
ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Яструб К.В. ....	198

## РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ПИВА ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Бандура Д.О. ....	201
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ ЗІ ШКІРКИ ВИНОГРАДУ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ЗВИЧНИМ READY-TO-DRINK НАПОЯМ	
Кручек Р.В. ....	202
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ МЕДОВИХ ВИН	
Маркевич Л.С. ....	203
ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПРАВЖНЬОГО ЕЛЮ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Машир О.І. ....	204
ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА	
Нотевська Т. ....	205
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УКРАИНЫ	
Олейник А.И. ....	206
МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА	
Скобла В.С. ....	207
БЕЛОРУССКИЙ ХМЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ ПИВА	
Урья М.И. ....	208
К ВОПРОСУ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ КРЫМА	
Шмигельская Н.А. ....	209

## РОЗДІЛ 6 - ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВОДИ, ПІДГОТОВЛЕНОЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848