

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 518 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

43. Фізико-хімічний та органолептичний профіль крижаних вин східноєвропейських держав

Вікторія Остапенко, Оксана Ткаченко

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. У даному дослідженні представлений хімічний та органолептичний профіль крижаних вин виробників східноєвропейських держав.

Матеріали і методи. Визначення вмісту цукру і етанолу, титрованих (ТК) і летких кислот (ЛК) і рН крижаних вин, вироблених із Рислінгу, замороженого на виноградниках молдавських виноробень, включаючи Lion Gri (LG), Cricova Zevs (CZ), Kvint (K), із Блауфранкіша і Вельшрислінгу в Chateau Topolcianky (БСТ, ВСТ), з Грюнера Ветлінера із Vinarstvo Dolany (VD) - Словаччина, із Андре з Pavol Velic (PV) - Чеська Республіка проводились відповідно до правил виноробства [1]. Органолептичні особливості визначали відповідно до вимог ISO [2].

Результати та обговорення. Ідентична концентрація цукру і ТК була виявлена у крижаних вин з ВСТ і LG - 181 г/дм³ і 9 г/дм³, які є найвищими серед інших вин. Крижане вино з БСТ мало нижчий рівень цукру на 3,5 і 4,6 г/дм³, аніж у VD і PV, що у середньому становив 178,5 і 179,6 г/дм³ відповідно. Молдавські компанії CZ і K незначно відрізнялись по концентраціям цукру 176,5 і 177,5 г/дм³, маючи однаковий вміст ТК - 8,4 г/дм³. Крижані вина, отримані з VD і PV володіли ідентичними концентраціями ТК 8,6 г/дм³, що були більшими на 0,6 г/дм³ у порівнянні з десертним вином з БСТ. Концентрація легкої кислотності є одним з основних показників у крижаних винах, яка у досліджуваних зразках становила у середньому 1,23 г/дм³, але найвища 1,44 г/дм³ була виявлена у вині з ВСТ. Вміст етанолу складав 10,6%об., включаючи вина з БСТ, CZ і K і 11,1% об. серед зразків з ВСТ, PV, LG. Рівень рН суттєво не відрізнявся між зразками вин і в середньому становив 3,43.

За результатами органолептичного аналізу для всіх вин були характерні аромати тропічних фруктів, меду, лимона, житнього хліба і кориці. Молдавські зразки відрізнялися більш вираженими ароматами льодяників, а словацькі - фруктів і нот копченого м'яса. Аромати хліба і дюшесу були характерними для чеського вина. Дескриптори, такі як чорні ягоди і чорний перець, були ідентифіковані у крижаних винах від PV і ВСТ. Такий показник, як інтенсивність кольору, спостерігався подібним серед білих крижаних вин: від жовтого до бурштинового. Крижані вина із Блауфранкіша і Андре були жовтого кольору з помаранчевими відтінками. Цей факт можна пояснити зміною кольору ягід при тривалому дозріванні, коли антоціаніни шкірочки винограду представлені в основному в полімерних формах, переходячи від характерного кольору винограду до більш коричневого або тьмяного.

Висновки. Дослідження показало різноманітність хімічного і органолептичного складу крижаних вин зі Східної Європи, підтверджуючи, що кожне вино є унікальним комплексом впливу підібраного сорту винограду, кліматичних умов і своєрідності технології.

Література

1. Гержикова В.Г. Методы технокимического контроля в виноделии. - 2-е изд., перераб. и доп. — Симферополь: Таврида, 2009 - 304 с. — (Серия научно-технической литературы по виноделию).
2. International Standard ISO 13299:2016. Sensory analysis - Methodology -- General guidance for establishing a sensory profile. – 2016, pp. 41.
3. International Standard ISO 13299:2016. Sensory analysis - Methodology -- General guidance for establishing a sensory profile. – 2016, pp. 41.