

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**7 жовтня - 9 жовтня 2021 року**

**м. Одеса**

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**7 жовтня – 9 жовтня 2021 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

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, Я.Г. Верхівкер ,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,  
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,  
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко  
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

**РОЗДІЛ 6**  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВІНА**

## ФОРМУВАННЯ СТАБІЛЬНИХ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ

**Ващенко А.Р., студентка СВО «Магістр» кафедри БПБВ ННІХТ  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

Під час формування якісних лікєро-горілчаних напоїв, які будуть стабільними до різних видів помутнінь, необхідно урахувати технологічні чинники виробництва, склад рецептури, а також виникнення інших небезпечних факторів.

Основними утворювачами можливих зависей, каламутей та осадів у лікєро-горілчаних напоях є:

- вода підготовлена;
- соки спиртовані та концентровані;
- напівфабрикати: морси та екстракти спиртові на основі плодово-ягідної сировини, настої спиртові на основі сушеної та свіжої рослинної сировини;
- мед натуральний, цукровий сироп, глюкозо-фруктозний сироп, як інгредієнти.

Під час приготування та розливу лікєро-горілчаних напоїв необхідно жорстко контролювати:

- етапність задавання інгредієнтів та напівфабрикатів в купаж;
- температурні чинники;
- фільтрувальні матеріали: фільтрувальний картон, фільтрувальні патронні системи;
- залишкову кількість та вміст промивної рідини в пляшці.

На підприємствах лікєро-горілчаної галузі обов'язково контролюють відповідність напою рецептурі, національному стандарту або технічним вимогам, технологічній інструкції на його виробництво.

Традиційно розробляють план НАССР, який включає:

- програму технологічного процесу для проведення аналізу небезпечних чинників;
- визначення критичних контрольних точок зі встановленням критичних меж;
- визначення коригувальних і попереджувальних дій; заходи з моніторингу і проведення внутрішніх перевірок. Крім того, для виробництва стабільних напоїв, додатково контролюють критичні межі за концентраціями компонентів помутнінь напоїв на усіх технологічних етапах.

Література:

1. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 271 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Олійник С.І.

### **ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ ВИН**

**Вірова О.М., студентка III курсу факультету ТВтаТБ  
Заблоцька К.О., студентка III курсу факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Виготовлення медових вин набуло широкого поширення в прохолодних кліматичних зонах, де умови не сприяли вирощуванню та селекції винограду. Зараз медові вина стають популярні в усьому світі. Асортимент медових вин включає солодкі, сухі, тихі і ігристі напої.

Приготування медового вина засновано на тому ж принципі, що і виробництво виноградного, ягідного, плодового або ягідно-плодового вина. Сутність технології – це бродіння, при якому цукриста складова меду перетворюється в спирт. Але через хімічний склад меду, медове виноробство має деякі особливості. У меді міститься велика кількість цукру й інших органічних речовин: 36,5% виноградного цукру; плодового – 37,5%; тростинного 1-2%; декстринів – 3%; азотистих речовин – до 0,4%; кислот, приблизно 0,12%; воску, пилку, ароматичних та інших речовин до 0,5%; останнє становить вода.

Як можна побачити, мед містить надмірну кількість цукру, недостатню кількість кислоти і води. Тому при виробництві медового вина його доводиться розчиняти водою, щоб цукристість суслу не перевищувала 20% і потрібно додавати кислоту. Але найбільш доцільним способом приготування медового суслу є розчинення меду різноманітними фруктово-ягідними соками: яблучним, смородиновим, малиновим та іншими.

Технологія виробництва медових вин забезпечує збереження цінних якостей природних компонентів медового суслу, порівняно

**РОЗДІЛ 5 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ.. 154**

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ  
ЭКСТРУДИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ БЕЛОРУССКИХ  
СОРТОВ ЛЮПИНА  
Агурков А.Ю., Равусова С.В..... 155

ОРГАНІЗАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО КОРМОВИРЬНИЦТВА ДЛЯ  
ПТИЦІ  
Бедлінська Є..... 156

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
ЗЕРНА ОТЕЧЕСТВЕННЫХ СОРТОВ ЧУМИЗЫ ПРИ  
ПОЛУЧЕНИИ КОМБИКОРМОВ ДЛЯ ПРУДОВЫХ РЫБ  
Рыбкина Е.Е., Равусова С.В..... 159

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ  
НОВОГО МУЛЬТИЭНЗИМНОГО КОМПЛЕКСА ПРИ  
ПОЛУЧЕНИИ РЫБНЫХ ПРОДУКТОВ  
Рыбкина Е.Е. .... 161

«ВІД ЛАНУ ДО СТОЛУ» — ВИМОГИ СЬГОДЕННЯ  
Трофименко Я.О..... 163

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БЕЗПЕЧНИХ  
КОМБІКОРМІВ  
Фігурська Л.В., Цюндик О.Г..... 165

**РОЗДІЛ 6 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА..... 168**

ВИНО ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ  
Бородіна Л.В..... 169

ФОРМУВАННЯ СТАБІЛЬНИХ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ  
НАПОЇВ  
Ващенко А.Р..... 171

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МЕДОВИХ  
ВИН  
Вірова О.М., Заблоцька К.О..... 172

ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»?  
Зюзько К.В. .... 174