

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

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
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

замерзання вина в дюаровском сосуде, термометр которого снабжен шкалой с делениями.

Экспериментальные исследования показали, что температура замерзания сухих вин различных типов зависит от содержания в них спирта и экстракта, понижающих точку замерзания.

Для обработки холодом в наших и зарубежных производствах широко применяется пластинчатый теплообменник типа «Альфа Лаваль». Охладитель «Альфа Лаваль» марки P5 EB состоит из чугунной станины с направляющими штангами, на которые подвешиваются пластины, и промежуточные прокладки из нержавеющей стали, зажимного механизма и контрольно измерительной аппаратуры.

Вино подается в рекуператор через штуцер, где оно охлаждается встречным вином, вышедшим из секции охлаждения. Далее вино поступает в секцию охлаждения, где температура его понижается проходящим между пластинами рассолом. Охлажденное до заданной температуры вино через терморегулятор «Самсон» проходит в резервуар для отстаивания.

Охладитель «Альфа Лаваль» марки P5 EB является экономически эффективным как с точки зрения технологии производства вина, так и материальных затрат.

Научный руководитель – канд. техн. наук, ст. преподаватель Яковлева О.Ю.

ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВИНОГРАДНИХ ВИН

**Бочевар І.І., студент ОКР «магістр» факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ринок вина в Україні зростає і стає все більш активним. Виробники повною мірою усвідомили роль брендингу та реклами, тому маркетингові ставки все частіше робляться на «розкрутку» торгових марок. Крім українського ринку, вітчизняні вина мають значний експортний потенціал. Так, наприклад, в Україні виробляється в 1,5 рази більше вин, ніж у Новій Зеландії, але вина останніх відомі і зміцнюють свої позиції у всьому світі, в той час як для українських вин зарубіжними ринками поки являються доволі лишні пострадянські країни, переважно Росія.

Як і раніше, близько 75 % загального обсягу продажів припадає на продукцію нижнього цінового сегмента. Однак більш істотне зростання реалізації вина в грошовому вираженні порівняно з кількісним говорить про те, що споживач хоче купувати більш дорогий продукт, асоціюючи з ціною якість. І все ж покупка елітних напоїв (понад 35 грн. за пляшку) поки залишається розкішшю. Визначальним чинником вибору вина в 47,5 % випадків є ціна за одиницю продукції, 18,5 % – надійність заводу-виробника, 11,7 % – попередній досвід покупки. Така ситуація викликана не зневагою до свого здоров'я, а відсутністю інформації про способи перевірки продукції на справжність. При цьому, як вважають самі споживачі, зовнішнє оформлення пляшки або надання їй особливої форми лише збільшують вартість продукції, але не завжди забезпечують надійний захист від підробок і високі смакові якості.

У ході опитування населення з'ясувалося, що більше половини респондентів (59,2 %) при здійсненні покупки віддають перевагу продукції певного винного заводу. Крім того, слід зазначити, що перше місце в споживчих перевагах належить червоним напівсолодким винам – його споживають 41,2 % респондентів. Друге місце займають білі сухі/напівсухі вина – 36,5 % респондентів вважають за краще пити саме його. Замикають трійку лідерів червоні сухі/напівсухі вина – 37,8 % респондентів зупиняють свій вибір саме на ньому. Найменш споживаними типами вина є портвейни, рожеве вино, мадера і херес. З останніми роками попит на столові вина зростає, а десертні та міцні вина відходять на другий план. Україна потребує якісного вина, яке в даний час виготовляється в дуже невеликих кількостях.

Існує ряд виробників в більш низьких цінових категоріях, у яких є вдалі вина. Вони не можуть поки запропонувати авторські вина, однак "йдуть шляхом поліпшення якості". Зі вступом України до СОТ з вітчизняного ринку будуть змушені піти виробники, не готові вільно конкурувати з європейськими виробниками.

Роблячи висновки можна сказати, що українці стали пити більше вина, і в основному переходять на більш якісне вино. Зараз вітчизняний винний ринок оцінюється експертами приблизно в 800 мільйонів доларів. Справжнє вино має відмінний смак і корисно для організму в розумних кількостях. Українці стають все вибірковими у виборі алкоголю, все більше людей орієнтується в винах. Одним словом, споживання вина в Україні зростає досить швидкими темпами. І при цьому спостерігається виразна тенденція: якщо раніше у фаворі були кріплені вина, то тепер вони віддають пальму першості винам сухим. Тобто покращення якості вина за рахунок нових нетрадиційних інгредієнтів, тільки збільшить попит на винопродукцію та підвищить окультурення населення в області споживання.

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

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной ТОКСИЧНОСТИ С ОПТИМИЗАЦИЕЙ ЗНАЧАЩИХ ФАКТОРОВ

**Пусовская Ю.С., магистрант
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Одна из важнейших задач общества в настоящее время – удовлетворение потребностей населения в высококачественных продуктах, однако качество ликеро-водочной продукции, появившейся в большом количестве на потребительском рынке, не всегда отвечает требованиям современного потребителя, который все больше внимания уделяет «натуральности» таких изделий и их полезным свойствам.

Токсичность – это способность ряда веществ и химических соединений оказывать негативное действие на организм живых существ. Помимо этого, токсичностью называют величину, обратную усредненной смертельной концентрации или дозе того или иного вредного вещества. Содержание токсичных элементов в ликеро-водочных изделиях не должно превышать допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь и установленных в СанПиН 11-63 РБ 98 «Гиги-

| | |
|---|-----|
| ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА | |
| Кручек Р.В..... | 170 |
| ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА | |
| Коростелин В.В..... | 171 |
| ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВІНОГРАДНИХ ВИН | |
| Бочевар І.І..... | 172 |
| ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной токсичности с оптимизацией значащих ФАКТОРОВ | |
| Пусовская Ю.С..... | 173 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН | |
| Аллахвердян А.А..... | 174 |
| ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА | |
| Злобіна О.С..... | 175 |
| ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА | |
| Котлярова Є. І..... | 176 |
| ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ | |
| Грезев Е.В..... | 177 |
| РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ | |
| Кобзистая В.В..... | 179 |
| ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ | |
| Скубій Н.В..... | 180 |
| ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ | |
| Алексеев Ю.А., Шемеленец Я.В..... | 181 |
| РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ | |
| ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ | |
| Корпан І.В., Дергачова В.О..... | 184 |
| ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ | |
| Лебединский К. И., Штоколова К. И..... | 185 |
| АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ | |
| Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В..... | 186 |
| АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД | |
| Буяджи Т. Ю..... | 187 |

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848