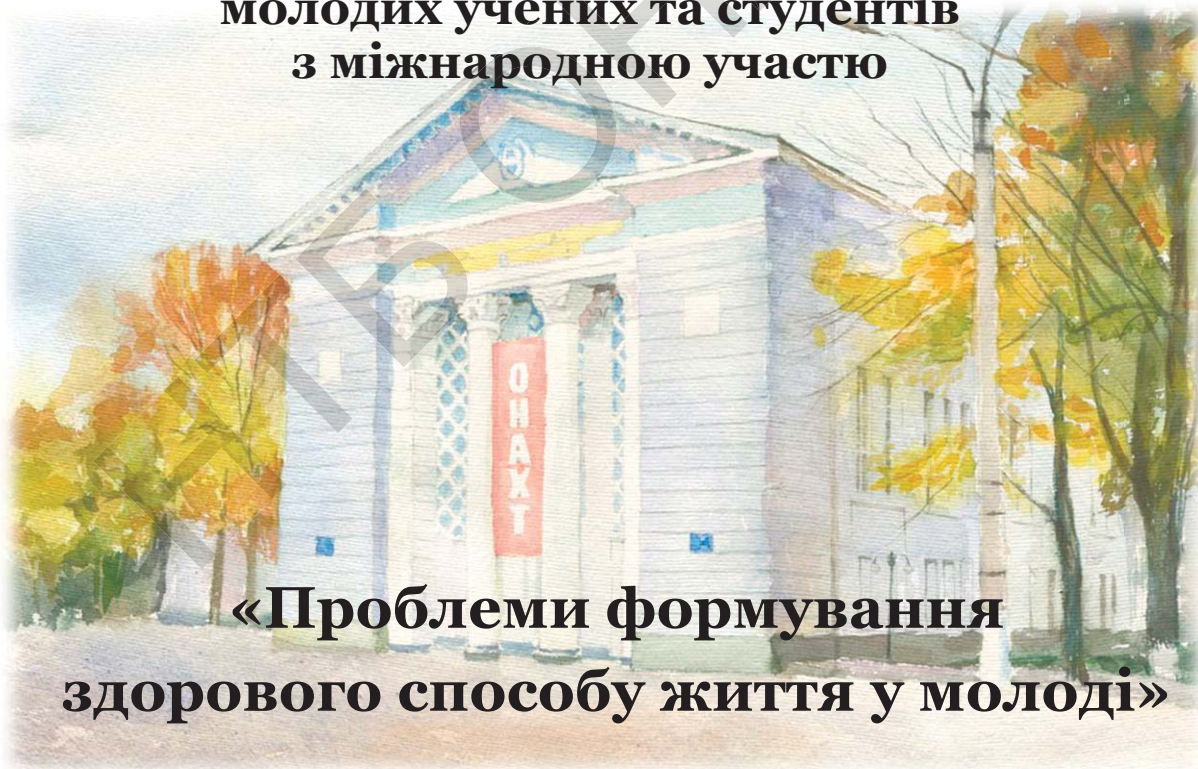


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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:

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

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,

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-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 5

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

реализации этой задачи – замена импортного хмеля при производстве пива верхового брожения на хмель белорусской селекции.

Технология холодного охмеления, иначе называемая сухими охмелением (dry hopping) в настоящее время вызывает пристальный интерес. Согласно данной технологии хмель (шишковый, гранулированный, молотый) вводится в холодное пиво, что обеспечивает перенос ароматических компонентов в напиток без испарения и с незначительными потерями.

При сухом охмелении происходит холодное экстрагирование в слабоспиртовом растворе. С увеличением содержания алкоголя в пиве экстрагируется больше веществ (в том числе, не только ароматических).

В проводимых экспериментальных исследованиях расчетное количество хмеля, помещенного в сетку, предварительно вносили в емкость для дображивания и созревания, а затем перекачивали в нее молодое пиво после главного брожения. Хмель оставался в емкости в период всего процесса дображивания и созревания, и в последующем удалялся вместе с дрожжами. В качестве контроля для сравнения служило светлое пиво с экстрактивностью начального сусла $11,0 \pm 0,5$ % и желаемой горечью 25 IBU.

Для сухого охмеления использовали молотый гранулированный хмель, были выбраны три сорта хмеля: Шпальтер (α -кислоты 3,7 %), Магнум (α -кислоты 12,0 %), Перле (α -кислоты 6,7 %).

В результате экспериментальных исследований установлено, что интенсивность хмелевого аромата у пива с сухим охмелением выражена намного четче. При сухом охмелении дозировка хмеля в соответствии с содержанием горьких веществ, привела к примерно одинаковой интенсивности горечи у всех сортов пива. Полнота вкуса сортов с сухим охмелением была оценена значительно выше, чем у контрольного образца, что, скорее всего, является результатом экстрагирования полифенольных веществ.

Обобщая полученные результаты, можно сделать вывод, что при применении метода сухого охмеления в производстве пива верхового брожения возможна замена традиционно используемого американского хмеля, на хмель белорусской селекции. При этом стоит отметить, что предпочтение было отдано сорту хмеля Перле, его применение позволяет получать готовое пиво требуемой горечи со свойственным, американскому хмелю цветочным ароматом.

Научный руководитель – к.т.н., доц. Назарова Ю.С.

К ВОПРОСУ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ КРЫМА

**Шмигельская Н.А., к.т.н., н.с. лаборатории игристых вин,
ВНИИВиВ «Магарач», г. Ялта**

Одним из решающих факторов, обуславливающих развитие винодельческой отрасли, является производство высококачественной и конкурентоспособной продукции, качество которой зависит, в первую очередь, от качества винограда. В последние годы при совершенствовании сырьевой базы виноделия предприятиями особое внимание уделяется применению элитных клонов классических сортов винограда, однако приме-

няють их без наукового обоснования, что не всегда приводит к желаемому результату. В связи с этим в институте «Магарах» проводятся исследования клонов различных сортов для определения их оптимального использования. Так, например, на основе всесторонних исследований французских клонов красных сортов винограда Каберне-Совиньон (11 клонов), Мерло (8 клонов), Каберне фран (8 клонов) и др., заключающихся в изучении показателей механического состава, физико-химических, биохимических свойств винограда, органолептических характеристик виноматериалов, разных технологических параметров и режимов переработки, определена взаимосвязь технологических показателей винограда с органолептическими свойствами красных столовых виноматериалов. Математическая обработка (с ошибкой менее 5 %) выявленных показателей представлена на рис.1.



Рис.1 Влияние технологических показателей на дегустационную оценку,

где: ТЗ ФВ – технологический запас фенольных веществ в винограде, мг/дм³; ФВмац. – массовая концентрация фенольных веществ в сусле после 4 ч. настаивания мезги, мг/дм³; ФВ – массовая концентрация фенольных веществ в виноматериале, мг/дм³; КВ – массовая концентрация красящих веществ в виноматериале, мг/дм³; ФВмоно – массовая концентрация мономерных форм фенольных веществ в виноматериале, мг/дм³; ФВмоно/поли – отношение массовой концентрации мономерных форм фенольных веществ к массовой концентрации полимерных форм в виноматериале; Т – оттенок окраски; И – интенсивность окраски; Эк. – массовая концентрация приведенного экстракта в виноматериале, г/дм³.

На основании выявленных взаимосвязей технологических показателей винограда с органолептическими показателями виноматериалов выявлены критериальные показатели оценки винограда (ягодный, структурный показатели, технологический запас фенольных соединений, мацерирующая способность), базирясь на которых можно подобрать перспективную технологию переработки винограда, способствующую накоплению или ограничению содержания фенольных веществ.

Таким образом, контролируя показатели винограда на стадии сбора урожая, можно подобрать оптимальную технологию переработки с целью получения качественного вина.

Научные руководители – к.т.н., ст.н.с., Яланецкий А.Я.
д.т.н., профессор, Макаров А.С.

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Тарасенко І.	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ	
Шупарський А.С.	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНО-ГО 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 - ВИНОРІБСТВО 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