

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

Зразок 2	Інтенсивний фіолетово-рубіновий	Чистий з ярко вираженими пасльоновими тонами та тонами чорносливу	М'який, бархатистий з ярко вираженим чорносливом у післясмаці
Зразок 3	Інтенсивний фіолетово-рубіновий	Чистий, гарно виражений, з відтінками, характерними для Бастардо. Відчуваються тони вишні та шоколаду	Гармонійний, злагоджений, екстрактивний, з помірною терпкістю та вираженим сортовим тоном
Зразок 4	Інтенсивний фіолетово-рубіновий	Чистий, плоский із слабо вираженими сортовими тонами	Злагоджений, не дуже гармонійний, із тонами вишні та смородини у післясмаці.

Розроблена технологія економічно доцільна, оскільки її впровадження не вимагає додаткового технічного оснащення.

ВПЛИВ ОРГАНІЧНОЇ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНОГРАДУ СОРТУ РИСЛІНГ

**Ткаченко О.Б., д.т.н., Іукурідзе Е.Ж., к.т.н., доцент, Каменєва Н.В., к.с-г.н., доцент,
Сугаченко Т.С., канд. техн. наук, ст. викладач
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Ведення сільського господарства із застосуванням органічних технологій має на меті підтримання природної родючості ґрунту.

У збільшенні виробництва сільськогосподарської продукції велику роль відіграє використання мінеральних добрив і хімічних засобів захисту рослин, яке приводить не тільки до позитивних ефектів, але і до таких негативних явищ, як забруднення навколишнього середовища, негативний вплив на ґрунтову мікрофлору, накопичення поллютантів у ґрунті, рослинах і в продукції. У господарствах, які вирощують виноград, рослини піддаються багаторазовій хімічній обробці протягом усього вегетаційного періоду препаратами, які містять мідь, сірку, фосфор і т.д. Необхідність одержання екологічно безпечної продукції, а також здійснення заходів щодо охорони навколишнього середовища, які припускають зниження кількості хімічних обробок виноградників, вимагає пошуків альтернативних методів з аналогічним ефектом. Впливаючи на природне середовище через обробку ґрунту, внесення добрив та інших засобів хімізації, можна змінити природну рослинність і режим ґрунту.

Проблеми підвищення продуктивності виноградників і стійкості їх плодоношення у теперішній час вийшли на перший план. Вирішити їх дозволяє еколого-адаптивне ведення виноградарства, яке забезпечує стабільність виробництва з оптимальним використанням біологічного потенціалу сортів, отриманням щорічних гарантованих врожаїв необхідної якості отриманих за технологіями, що запобігають деградація природного середовища та знижує негативні наслідки техногенних заходів. Виноградники повинні бути стійкими і адаптованими до місцевих умов, а також забезпечувати конкурентоспроможність вироблюваної продукції для виходу на міжнародні ринки.

Не секрет що найефективнішою формою добрив є органічні. Гумати, як складні біополімери, володіють усіма позитивними властивостями гумусових речовин. Їх біологічна активність приблизно у п'ять разів сильніше, ніж в інших. Застосування гумату дозволяє збільшити врожайність культури на 10-25 %; підвищити якість сільськогосподарської продукції (зокрема збільшення цукру у винограді); підсилити природний імунітет рослин;

досягти збільшення кореневої системи рослин, і як наслідок підвищити морозо- і посухостійкість.

При використанні мікродобрив велике значення має точне встановлення доз, так як не тільки недолік, але і їх надлишок шкідливий для рослин. Правильне застосування мікродобрив оберігає рослини від деяких захворювань, впливає на їх ріст і розвиток, на зав'язування плодів, підсилює процеси запліднення, плодоутворення, врожайність і якість плодів.

Рислінг – це гордість Німеччини, саме завдяки цьому сорту вина Німеччина стала позиціонувати себе як гідного конкурента в світі виноробства і завоювала позиції в категорії лідера у виробництві Рислінгів по всьому світу. Саме німецький Рислінг – той стандарт, на який рівняються виноробні як Старого, так і Нового Світу.

Свою популярність Рислінг заслужив завдяки витонченому смаку і букету. Це третє за популярністю біле вино, яке люблять і цінують у всьому світі.

У Німеччині виноградники сорту Рислінг займають більше ніж 20 000 га, в Австрії – 3750 га, Франція виділила під рейнський рислінг – 3 400 га, Австралія – 3750 га, також рейнський рислінг росте на території Люксембургу, Нової Зеландії та Молдови.

Український Рислінг тільки починає свою історію завоювання поціновувачів вина. Місцем зростання рейнських рислінгів в Україні виступають виноградники в Одеській і Херсонській областях (Південь України). Клімат нашої країни дозволяє Рислінгу поступово набирати свою силу і, в результаті, при дотриманні класичної технології виробництва, виробляти українські сухі і напівсухі рислінги бездоганної якості.

Кислотність рислінгу – це відмінна характеристика даного сорту вина. Навіть при найвищому рівні цукру в ягодах, кислотність балансує і дозволяє виробнику досягати ідеалу в смаках з багатим післясмаком вина, уникаючи терпкості і надмірного рівня цукру в смаку.

Найвідоміші виробники українських вин із винограду сорту Рислінг: ТОВ «ПТК Шабо», ТОВ «Велес» (ТМ «Колоніст»), ТОВ «Виноробне господарство князя П.М. Трубецького», Шато Чизай, ТОВ «Котнар».

Метою роботи було дослідити вплив позакореневого підживлення препаратами органіко-мінерального мікродобрива GumiStat та GumiSiL D на врожай винограду та якість виноматеріалів сорту Рислінг.

Досліди проводили на території АФ «Шабо» Білгород-Дністровського району Одеської області у 2017 році.

Об'єкт досліджень: органіко-мінеральні мікродобрива GumiStat та GumiSiL D (включені до Переліку допоміжних продуктів, дозволених для використання в органічному сільськогосподарському виробництві в 2017 році згідно вимог стандарту МАОС з органічного виробництва і переробки, що еквівалентний Постановам (ЄС) № 834/2007 та № 889/2008) та виноматеріали.

Польові досліді закладанні за методом рендомізованих повторень в трьох повторюваннях. Число облікових кушів по кожному варіанту досліді – 15. Урожай винограду було використано для виробництва виноматеріалів згідно діючих на підприємстві технологічних інструкцій. Отримані зразки оцінювалися за показниками якості методами, викладеними в книзі «Методи технохімічного контролю у виноробстві» і «Методики контролю якості винограду, процесу виробництва, якості та ідентифікації виноградних вин контрольованих найменувань за походженням».

В ході досліджень було встановлено позитивний вплив органіко-мінеральних мікродобрив на розвиток біометричних показників винограду сорту Рислінг у порівнянні з контрольним варіантом. За результати досліджень фізико-хімічні показники виноматеріалів знаходяться в межах, які зазначено в діючих нормативних документах (технологічних інструкціях). Тобто можна зробити висновок, що органічна система захисту дозволяє отримати стабільні високоякісні вина, знизивши негативний вплив добрив на навколишнє середовище. На основі результатів сенсорного аналізу дослідних зразків було визначено основні дескриптори, які відображають характерні особливості виноматеріалів з винограду

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ЗАМІННИКИ КАВИ – ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО

Гарбажій К.С., к. с.-г. н.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сучасному етапі розвитку України ринок кави є одним з найбільш активно зростаючих ринків харчової сфери. В Україні 85 % споживаної кави – розчинна, 15 % – натуральна. Як і в усьому світі, в нашій країні існують два основних сегменти споживання кави. Перший, близько 70 % ринку – ритейл, тобто продажі напою в магазинах для подальшого домашнього вжитку. Тут лівова частка продукту припадає на розчинну каву, на 80 % представлену найбільшими транснаціональними корпораціями.

Другий головний сегмент ринку кави, 25-30 %, фахівці називають HoReCa (hotel, restaurant, cafe). Тобто це кава, яку клієнт споживає не на власній кухні, а в публічних місцях. Тут лівову частку становить кава speciality. Ще є так зване «офісне споживання», 2-3 % ринку, а також спеціальні кавові автомати, продаж в яких – менше одного відсотка [1].

Кави хочеться завжди, а в холодну пору року особливо. Сонця немає, світловий день коротший, енергії мало і ми всіма можливими способами намагаємося збадьоритися і зігрітися. Звісно, п'ємо каву у великій кількості. У підсумку маємо підвищений тиск, прискорене серцебиття, перепади настрою і хронічне безсоння. Не кажучи вже про те, що багатьом людям, з огляду на проблеми зі здоров'ям, кава взагалі протипоказана. Насправді, для того, щоб безпечно і смачно підбадьоритися, існують набагато ефективніші, при цьому корисні напої, які можна вживати і на додачу до згаданих двох чашок кави, і замість них.

Суперзамінник кави, який подобається практично всім – цикорій. Цикорій – красива трав'яниста рослина з яскраво-блакитними квітами, схожими на волошку або ромашку. Вітаміни групи В (В₁, В₂, В₃), що входять до його складу, позитивно впливають на нервову систему, і при цьому покращують настрій, додають сил, заряджають енергією і бадьорістю. І, що найважливіше, цикорій не б'є, як кава, по нервовій системі і серцю. В цикорію так багато корисних властивостей, що цей напій гідний окремої статті. Наприклад, від цикорію можна схуднути, оскільки інулін, що в ньому міститься, знижує рівень цукру в крові. Якщо з'їсти цукерку і випити цикорій, цукор не підніметься і вам не буде потрібно з'їсти цілу коробку шоколаду.

Кава є стимулятором, тому що містить кофеїн, який збільшує клітинний метаболізм. Цикорій містить набір нутрієнтів (магній, кальцій, калій, клітковину, апигенин, вітамін С та ін.), які збільшують діурез, не впливаючи на нервову систему.

Кофеїн надає міорелаксуючих ефектів. Цикорій також здатний зменшити біль у м'язах, але за допомогою інших компонентів (апигенін, магній, рутин та ін.)

Обидві кави, мають антиоксидантні властивості.

Коріння цикорію не токсичні і не виявляють вираженої побічної дії, але є повідомлення про те, що водний екстракт коренів пригнічує сперматогенез у мишей і проявляє виражену контрацептивну активність у щурів. На людях такі експерименти не проводилися.

Одне з протипоказань до застосування цикорію пов'язане з його корисною властивістю. Сприяючи розширенню судин, препарати з цієї рослини можуть негативно впливати на пацієнтів що страждають розширенням вен і гемороєм.

Необхідно обмежити або повністю відмовитися від вживання цикорію при деяких типах гастриту.

КОМПЛЕКСИ МАГНІЮ З ПРОДУКТАМИ МЕТАБОЛІЗМУ ТА ПЕРЕРОБКИ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Капустян А.І., Черно Н.К., Пукас А.С.....	112
ВПЛИВ ГЕМИЦЕЛЮЛОЗНОГО КОМПЛЕКСУ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ НА ВЛАСТИВОСТІ ПАПАЇНУ	
Черно Н.К., Озоліна С.О., Битка Т.В.....	114
ПОРІВНЯННЯ БІОЛОГІЧНОЇ АКТИВНОСТІ ОЛІГОМЕРІВ ВУГЛЕВОДІВ З РОСЛИННОЇ І МІКРОБІАЛЬНОЇ СИРОВИНИ	
Решта С.П., Данилова О.І.....	115
ВИМОГИ ДО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ЗА РІЗНИМИ СИСТЕМАМИ СТАНДАРТІВ	
Антіпіна О.О.....	118
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР БЛЕНДІВ НА ОСНОВІ КАВИ МЕЛЕНОЇ АРАБІКА ТА РОБУСТА	
Вікуль С.І., Кулава О.Г., Дикий П.Д., Джумал Д.....	119
ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ МАЛАТ-ІОНІВ	
Малинка О.В., Бельтюкова С.В.....	121

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

РОЗРОБКА ПЛІВКО-УТВОРЮВАЛЬНОГО СКЛАДУ З ФЕРМЕНТНО-АКТИВНОЮ ДОБАВКОЮ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Солецька А.Д., Геврик В.В.....	122
СОРЕБЦІЙНІ ТА АНТИОКСИДОВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК	
Патюков С.Д., Фуголь А.Г.....	124
НАУКОВІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ ДОБАВОК ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	
Поварова Н.М., Мельник Л.А., Журба Н.О.....	125
НИЗЬКОЕСТЕРИФІКОВАНІ ПЕКТИНОВІ РЕЧОВИНИ ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ВМІСТОМ БІОГЕННИХ АМІНІВ	
Безусов А.Т., Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Баришева Я.О.....	127
РОЗРОБКА НОВОГО АСОРТИМЕНТУ КОНСЕРВІВ З РИБИ ВНУТРІШНІХ ВОДОЙМ	
Кушніренко Н.М., Глушков О.А.....	129
ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Паламарчук А.С.....	131

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ АНТИОКСИДАНТІВ	
Осипова Л.А.....	133
ПЕРЕРОБКА ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА – РЕЗЕРВ ПОКРАЩЕННЯ СТАНУ ГАЛУЗІ	
Осипова Л.А., Радіонова О.В., Ткаченко Л.О., Абрамова Т.Б.....	135
НАДАННЯ СКЛАДНОГО АРОМАТУ ВИНАМ ТА МІЦНИМ АЛКОГОЛЬНИМ НАПОЯМ	
Безусов А.Т., Калмикова І.С.....	137
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ПРИ КОНТРОЛЬОВАНОМУ РЕЖИМІ БРОДІННЯ В ПАТ «КОБЛЕВО»	
Мельник І.В., Асанбаєва К.Ю.....	138
ВПЛИВ ОРГАНІЧНОЇ СИСТЕМИ ЗАХИСТУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНОГРАДУ СОРТУ РИСЛІНГ	
Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж., Каменєва Н.В., Сугаченко Т.С.....	140

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ЗАМІННИКИ КАВИ – ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Гарбазій К.С.....	142
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СПЕЦОДЯГУ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ	
Мартирисян І.А., Пахолок О.В.....	143
ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ КРИТЕРІЇВ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ МЕДУ В УКРАЇНІ ТА ЄС	
Памбук С.А., Мартирисян І.А.....	145