

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О., 2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

ПІДГОТОВКА І ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА ЗІ ШТУЧНОЮ ЗМІНОЮ СМАКУ

**Бандура Д.О., студент I курсу СВО «Магістр»
факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Пиво містить безліч ароматичних сполук, які можуть бути як приємними, так і небажаними, залежно від насиченості й обставин. Для людей, які працюють в пивній галузі, обов'язково знати і розпізнавати десятки цих ароматів. На освітніх дегустаціях потрібно продемонструвати конкретні побічні аромати і смаки у потрібній концентрації, зразок за зразком. Якщо докласти зусиль, можна знайти зіпсоване пиво, але значно зручніше і краще використовувати «спайкінг» (вприскування), коли до звичайного пива додають хімічні речовини у потрібних кількостях. Таких сполук багато, але дегустаторам вистачить ознайомитися з кількома найважливішими, такими, як – Етилацетат (розчинник), Ацетальдегід (зелене яблуко, листя), Ізоаміл ацетат (банан), 2,3-пентандіон (масло), ДМС (варена кукурудза), Транс-2-ноненаль (папір), Хмелевий ізоекстракт (гіркий). Базою слугує нейтральне, чисте пиво. Легке пиво зазвичай не має сильного пивного аромату, тому при додаванні сполуки перебивають його повністю. Однієї пляшки (0,33 л) вистачає на 6-8 осіб. Є кілька способів спайкінгу: можна використовувати уже готові до розчинення речовини або розводити їх самостійно. Різні компанії пропонують зручні у використанні капсули, вміст яких необхідно розчинити у певній кількості пива для потрібної концентрації, яка зазвичай утричі перевищує припустимий вміст. Але якщо є певний досвід роботи з хімічними сполуками, то можна використовувати їхні харчові варіанти. Деякі з цих речовин продаються у такій малій кількості, що їх можна розчинити у пиві одразу. Інші, більш концентровані, перед додаванням у пиво потрібно розводити у співвідношенні 1:1000, 1:1000000 і більше. Для дозування найкраще використовувати мірну піпетку.

Деякі з цих хімічних речовин мають неприємний запах, і якщо тримати їх не у щільно закритих контейнерах, усе приміщення буде тхнути. Будь-яка взаємодія з чистими хімічними речовинами повинна відбуватися у гарно провітрюваному приміщенні, тому що вони небезпечні. Багато речовин нестабільні і за кілька місяців псуються. Найкраще зберігати їх у морозильнику.

Коли розчин готовий, лишається лише відрегулювати змінний носик піпетки. Відміряти потрібну кількість розчину у пиво і потім

ретельно закрити його. Також необхідне маркування, щоб не забути, що і куди додавали.

Незалежно від того, яким способом спайкінгу користуватися, обов'язково має бути «контрольний» чистий зразок пива, щоб дегустатори могли порівняти звичайне і штучно «зіпсоване» пиво. Дегустація проводиться у такому порядку: келих на столі, пристрілювальна дегустація, крутіння, короткий вдих, куштування, ретронзальна дегустація.

Концентрація, яка втричі чи в чотири рази перевищує припустиму, найкраща для того, щоб люди познайомились з певним побічним ароматом або смаком. Професіонали-дегустатори починають з неї і поступово зменшують дозування, щоб знайти свій поріг сприйняття, оскільки рівень чутливості у всіх різний.

Деякі побічні аромати легше знайти в природному пивному середовищі, ніж створювати штучно:

1. Засвічення – неприємний запах, який спричиняють хміль і світло. Потрібно взяти пляшку пива і потримати кілька хвилин у сонячному світлі.
2. Гвоздичний аромат – надають дріжджі хефевайценам.
3. Дуже старе пиво – має надзвичайно складний аромат і смак, які важко відтворити.

Необхідність проведення освітніх дегустацій пива підтверджується тим, що пивоварна галузь розвивається дуже швидко, і так само швидко з'являються різноманітні нові побічні запахи та смаки пива. І ці дегустації допомагають розвиватись у напрямку сенсорного аналізу пива насамперед пивоварам, а також всім, хто якимось пов'язаний з цією професією.

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

КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ

**Ботезат Н.О., студентка II курсу СВО «Магістр»
факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

В умовах постійного стресу, погіршення екологічної обстановки, споживання неякісної їжі, УФ-опромінення в організмі

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОГО МЕДУ Кругляк Ю.О.....	274
ВПЛИВ FOOD – BLOGING НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО СТАТУСУ МОЛОДІ Палюх А.....	275
ВИРОБНИЦТВО З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я Полякова К.О.....	276
ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЇВ ТИПУ КОЛИ Ролевич К.О.....	278
ВПЛИВ КАНЦЕРОГЕННИХ РЕЧОВИН НА БЕЗПЕКУ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ Стаднік В.Ю.....	280
ПРИНЦИПИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Суворов Є.Б.....	281
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	284
ПІДГОТОВКА І ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА ЗІ ШТУЧНОЮ ЗМІНОЮ СМАКУ Бандура Д.О.....	285
КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ Ботезат Н.О.....	286
ВПРОВАДЖЕННЯ ВЛАСНОГО ВИНОРОБНОГО ЦЕХУ В ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНИХ ГОТЕЛЯХ Ждед Г.....	288
ВИНО ЯК ІСТОРИЧНИЙ НАПІЙ Камінська В.В.....	289
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ ВИН ІЗ СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.