

**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

В Україні зараз дуже багато підприємств виробляють «amber wine», наприклад, Beykush Winery, W by Stakhovsky Traminer, Shabo

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Сугаченко Т.С.

**ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО
АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛАХ
НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ
ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН**

**Тимошенко Е.А., мл.науч.сотр. лаборатория игристых вин,
ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач»,
г.Ялта**

Производство игристых вин с высокими качественными показателями является одним из приоритетных направлений развития винодельческих предприятий, производящих данный тип продукции. При этом качество игристых вин является многофакторной системой, зависящей от многих условий, начиная от сорта винограда, места его произрастания, технологических режимов и параметров при их производстве и др.

Отечественными и зарубежными учеными постоянно совершенствуются технологические подходы, проводится оценка и контроль физико-химических показателей на всех этапах производства, позволяющих прогнозировать получение продукции заданного качества, отражающее в получении сбалансированного ароматобразующего комплекса, гармоничного вкуса и проявлении хороших типичных свойств, заключающихся в выделении пузырьков диоксида углерода в толще вина и образовании пены при налипании в бокал. Одним из важных показателей в производстве игристых вин, который обладает поверхностно-активными свойствами и участвует в формировании качественных свойств игристых вин, является аминный азот.

В связи с этим изучено содержание аминного азота в виноматериалах, полученных из винограда урожая 2019-2020 гг., на качественные характеристики игристых вин. Для исследований использованы сорта винограда: Каберне-Совиньон, Чинури, Мальбек, Антей магарачский, Памяти Голодриги, Алиготе, Шардоне, Ай-Петри,

Праздничный Магарача, Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача, Кефесия, Матраса, Мускат белый, Кокур белый, произрастающие в разных районах Крыма; расы дрожжей из Коллекции микроорганизмов института «Магарач» – 1-652, 47-К, Каберне-5; технология переработки – по белому и по красному способам. Проанализировано более ста партий образцов. Исследования проводились в условиях микровиноделия в трех повторностях.

Установлено, что массовые концентрации аминного азота находились в достаточно широком диапазоне от 91 мг/дм³ до 322 мг/дм³ в зависимости от сорта винограда, используемой расы дрожжей, а также технологии выработки виноматериалов. Повышенное содержание аминного азота, с одной стороны, благоприятно влияет на формирование ароматобразующего комплекса виноматериалов, а с другой стороны – массовая концентрация аминного азота, превышающая значение 200 мг/дм³ (по данным Валуйко Г.Г., Зинченко В.И., Мехузла Н.А.), является фактором для появления тонов переокисленности и может стать причиной появления коллоидных помутнений в винах.

В результате исследований установлено, что на качество игристых вин определенное влияние оказывает массовая концентрация аминного азота. Так, отмечено, что при массовой концентрации данного показателя в пределах 150-250 мг/дм³ образцы характеризуются тонким сложным букетом, а также более выраженными типичными свойствами - мелко- и среднезернистой, «живой», устойчивой пеной, наблюдается образование «островков», «венчика».

Исследования планируется продолжить в данном направлении.

Научный руководитель - д-р техн. наук,
профессор Макаров А.С.

СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ

**Трофименко В.О., студентка IV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ**

**Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Французьке слово «сидр» у всьому світі зрозуміло без перекладу. Саме Франція є батьківщиною сонячного напою. Історія

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Кучеренко В.О.....	176
ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА АРОМАТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА СОРТОВ ВИНОГРАДА РИСЛИНГ МАГАРАЧА И АВРОРА МАГАРАЧА Сивочуб Г.В., Шмигельская Н.А.....	177
ЩО ТАКЕ «АМВЕР WINE»? Сіліна П.І.....	179
ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛАХ НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ИГРИСТЫХ ВИН Тимошенко Е.А.....	181
СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ Трофименко В.О.....	182
ВИКОРИСТАННЯ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СВІТЛОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	185
СУЧАСНІ АСПЕКТИ СТАБІЛІЗАЦІЇ БЛИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН З МІСЦЕВИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ Чернійчук Н.....	187
УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРОБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ Шевчук А.О.....	189
ИЗУЧЕНИЕ ЭКСТРАКЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	191
РОЗДІЛ 7 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	194
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Котляр О.С.....	195