

**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. Турпулова

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. Турпулова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 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**

Зерно має бути крупним, з тонкою оболонкою (7-9 %), містити меншу кількість білка (9-12 %), більшу – крохмалю (60-70 %), забезпечувати високий процент екстрактивності солоду (78-89 %).

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

### **СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ У ФОРМУВАННІ СТИЛІСТИКИ ВИНА**

**Хутак А.Ш.А. студент II курсу СВО «Магістр»  
факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Відомо, що стилістика вина формується на кожному етапі технологічного процесу. На стилістику суттєво впливають кліматичні умови. Її необхідно вивчати та аналізувати, тому що у парі із сенсорним аналізом можна визначити існуючі та розробити нові стилі вина з подальшими маркетинговими дослідженнями, виявити, як непередбачувані обставини у технологічному процесі впливають на стилістику та знайти рішення для подолання форс-мажорних ситуацій.

Сенсорний аналіз сприяє вирішенню складних технологічних ситуацій, які істотно впливають на стилістику вина, таким чином сенсорний аналіз захищає бренд та стилістику вина від втрати репутації у споживачів.

Клімат визначає особливості сорту винограду, а виноградарство адаптується до місцевих умов, що приводить до характерного винного стилю для регіону, який його виробляє. Тобто, зміна кліматичних умов вимагає географічного зсуву виноробних підприємств для продовження виробництва одного і того ж стилю вина, який був визначений за допомогою сенсорного аналізу. Але існує й альтернатива – розробка нової стилістики вина.

Для розробки її в сенсорному аналізі є цілий інструментарій, до складу якого входять лабораторія, келихи, методологія і т. д. Через те, що всі інструменти сенсорного аналізу стандартизовані Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO), під час сенсорних досліджень суб'єктивна складова результатів прямує до нуля.

З усім інструментарієм сенсорного аналізу працюють люди, їх можна класифікувати на такі групи: споживачі, навчені споживачі, експерти та авторизовані експерти. Залежно від завдань дослідження

звертаються до тієї чи іншої групи дегустаторів. За допомогою групи споживачів виникає можливість провести маркетингові дослідження нової стилістики вина, у процесі яких, отримуюмо відповідь на питання: «Чи сподобається нова стилістика вина ринку?».

Панель дегустаторів окрім того, що теж стандартизована, може складатися з експертів, які пройшли такі міжнародні освітні програми: Wine & Spirit Education Trust (WSET), Master of Wine, Court of Master Sommeliers.

Існує система міжнародних конкурсів, котрі проводяться за підтримки Міжнародної організації виноградарства та виноробства (OIV), на яких затверджуються існуючі стилістики вина за допомогою різних балових систем. На основі результатів цих конкурсів споживачі можуть бути впевнені в обраному бренді та його стилістиці вина.

Таким чином, сенсорний аналіз є провідним елементом для визначення та формування стилістики вина. Це надає можливість українським виноробним підприємствам створити вітчизняний продукт, який буде мати власну стилістику і високу якість завдяки сенсорному аналізу.

Науковий керівник – д-р техн. наук,  
професор Ткаченко О.Б.

## **РОЗВИТОК ВИНОРОБСТВА НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ**

**Шевченко В.Є., студент II курсу  
Подільського спеціального навчально-реабілітаційний  
соціально-економічного коледжу,  
м. Кам'янець-Подільський**

Виноробство є однією з найдавніших культур у світі. Україну це мистецтво також не оминуло. З історичних джерел можна зробити висновок, що розвиток виноробства в Україні розпочався з IV століття до Різдва Христового. На південному березі Криму археологами було відкопано амфори, де були сліди зберігання вина та виноробні преси. Греки, які заснували свої колонії у Криму, в регіоні Дону, Дніпра, Бугу, Дністра та Дунаю, завозили сюди свої сорти винограду, вирощували його і займалися виноробством. Звідси виноградарство розповсюдилося на інші райони України та Молдови, які мають сприятливі умови для культивування винограду. Знайдені обладнання та резервуари свідчать про інтенсивний розвиток цих культур і

Кулініч Є.С.....	291
ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БЛИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Кюссе А.І.....	293
ЗАСТОСУВАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Острик О., Петросян С.А.....	295
ДЕГУСТАЦІЙНІ ПАНЕЛІ ТА ОЦІНКА ПИВА Погорєлов А.В.....	296
ВИРОБНИЦТВО ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ Полякова К.О.....	298
НАПРЯМКИ КОМПЛЕКСНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ СОКО-ВИНОРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА Проданова Г.О.....	299
БІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН ТА ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК Соболева Г.С.....	302
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИБОРУ ЯЧМЕНЮ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Ульянов М.Д.....	304
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ У ФОРМУВАННІ СТИЛІСТИКИ ВИНА Хутак А.Ш.А.....	306
РОЗВИТОК ВИНОРОБСТВА НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ Шевченко В.Є.....	307
ОСОБЕННОСТИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В СИСТЕМЕ «ВИНОРАД-ВИНОМАТЕРИАЛ-ИГРИСТОЕ ВИНО» СОРТА ВИНОГРАДА КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, ПРОИЗРАСТАЮЩЕГО В НЕКОТОРЫХ МИКРОЗОНАХ КРЫМА	

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](http://www.aprel.od.ua)

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