

**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 ВИНА

Viazim clarif one на процес вилучення сусла. Вперше досліджено вплив комплексного антиоксидантного обклеювання сусла з поетапним застосуванням препаратів «Tanal W4», «Polygreen» та бентоніту «Гранула» для виноматеріалів з малопоширених місцевих сортів винограду.

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

УКРАЇНСЬКЕ ВИНОРОБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ

**Шевчук А.О., студент II курсу
Ірпінський державний коледж економіки та права,
м. Ірпінь**

Історія розвитку виноробства на території України охоплює тисячі років з часів, коли давні греки заснували свої колонії в регіонах біля річок Дону, Дніпра, Бугу, Дністра та Дунаю, вирощували виноград і займалися виноробством.

Сучасне виноробство в Україні представлене виробництвом виноградних вин, ігристих вин, а також вермутів і подібних напоїв. Україна має достатній потенціал для розвитку галузі й виробництва якісної продукції – сприятливі кліматичні умови, якісні ґрунти, галузь машинобудування, що забезпечує виноробство необхідним обладнанням, багаторічний досвід виноробів. Незважаючи на сприятливі кліматичні умови в Україні, для багатьох аматорів і тих, хто має справу з виноградною лозою, відкрити легальну винарню – танталові муки.

Але найбільші площі виноградників були в 1960 році. Дотепер площа виноградників скоротилася більш ніж у 5 разів (із 397,0 тис. га до 77,6 тис. га) і продовжує зменшуватися. Незважаючи на скорочення площ виноградників, у тому числі плодоносних, у валовому зборі винограду, починаючи з 2000 року, намітилася тенденція до збільшення за рахунок підвищення врожайності.

Великі промислові виноградники України зосереджені переважно в Одеській, Херсонській, Миколаївській, Закарпатській областях. Разом вони виробляли 90 % від загального обсягу винограду в країні. Всього близько 10% виробленого у світі винограду

споживають у свіжому вигляді, близько 6% використовують для сушіння (родзинки, кишмиш), на виноматеріали переробляють близько 84% світового збору винограду.

Але повернемося до виноробства. Виноробство – це трудомісткий процес перетворення винограду на вино. Він може бути різним у залежності від регіону, вартості інгредієнтів і сортів винограду.

При цьому, час збору врожаю прямо залежить від області, в якій його вирощували. Збір врожаю – це перший крок у виноробстві. Виноград потрібно зібрати в правильний час, щоб вийшло чудове вино. Збір може бути ручним і механічним. Досвідчені винороби вважають за краще збирати його вручну, так як механізоване прибирання часто може негативно позначитися на куці винограду і на його плодах.

Після збору, як тільки ягоду доставляють в виноробню, його сортують, прибираючи гnilі і розвалюються жмені. Далі починається етап переробки. Вина витримують протягом певної кількості часу, щоб отримати більш менш варту якість і смак. Після очищення, вина переміщують в спеціальні дерев'яні бочки для старіння. Іноді використовуються металеві баки, бетонні чани і скляні бутили для збільшення аромату.

Весь процес виробництва вина на виноробні можна розділити на кілька етапів: прийом винограду, виніфікація, витримка, бутилування, зберігання і відвантаження. Суть гравітаційного виноробства в тому, щоб вино пересувалося по цьому ланцюжку без застосування (зайвої) механічної сили, тобто виключно завдяки силі земного тяжіння.

З цього випливає висновок, що гравітаційна виноробня за визначенням багаторівнева. З урахуванням винної специфіки в гравітаційній виноробні рівнів може бути максимум сім. В першу чергу це стосується кількості рівнів виноробні: приймання; дроблення; ферментація; витримка; бутилування і відвантаження.

При цьому рівні декантування і асамблювання об'єднуються і виносяться збоку від основної конструкції у вигляді проміжного поверху між ферментацією і витримкою. Але вважається, що гравітація і менший стрес важливіше на перших етапах виробництва, ніж на наступних, тому такі компроміси відносять до розряду несуттєвих.

Аналізуючи статистичні показники, можна сказати, що стан галузі покращується за більшістю показників, однак залишаються суттєві проблеми, які вимагають свого вирішення.

Головними з факторів впливу є відсутність підтримки з боку держави та низьку ефективність законодавчих ініціатив. Оптимізму також не надає підвищення ставок акцизу на вино. А як відомо, виноград – культура багаторічна, але з досить тривалим терміном окупності.

Науковий керівник – Вовк Н.Г.

ИЗУЧЕНИЕ ЭКСТРАКЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ

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

В последние годы особый интерес приобретает проблема научного обоснования лечебно-профилактического применения продуктов питания, полученных при переработке винограда. Все большее внимание широкого круга исследователей привлекает выявление критериев функциональности вина. Функциональная активность вина обусловлена в первую очередь содержанием различных фенольных соединений винограда, переходящих в вино в результате различных технологических воздействий. Красные вина среди всех типов вин характеризуются повышенным содержанием фенольных веществ, которые не только активно участвуют в формировании качества винопродукции, но и относятся к биологически активным соединениям и обладают широким спектром свойств функциональной направленности. Для повышения биологической ценности красных вин используют различные технологических приемы, обеспечивающие оптимальную экстракцию суммы фенольных соединений, а также их различных форм. В последние годы определенное внимание в производстве красных вин уделяется методу углекислотной мацерации, который по ряду исследований позволяет сохранить сортовые особенности винограда в готовой винопродукции.

В институте «Магарач» проведены исследования по влиянию технологического приема углекислотной мацерации как мезги (УММ),

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 «AMBER WINE»? Сіліна П.І.....	179
ВЛИЯНИЕ СОДЕРЖАНИЯ АМИННОГО АЗОТА В СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛАХ 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 ВИНОРІБСТВО: СУЧАСНИЙ СТАН ТА НАПРЯМИ РОЗВИТКУ Шевчук А.О.....	189
ИЗУЧЕНИЕ ЭКСТРАКЦИИ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	191
РОЗДІЛ 7 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	194
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Котляр О.С.....	195