

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2022

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету
26 – 29 квітня 2022 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
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 24.05.2022 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:

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І д-р техн. наук, професор
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, професор
Іоргачова К.Г д-р техн. наук, професор
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор
Коваленко О.О., д-р техн. наук, професор
Косой Б.В., д-р техн. наук, професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р екон. наук, професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р екон. наук, професор
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О.Б., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К д-р техн. наук, професор

серед виробників продукції тваринництва так і для виробників ковбасних та м'ясних виробів. Пояснюється це тим, що наразі якість м'ясної сировини за показниками автолізу має певні вади, наприклад, низьку вологозв'язуючу здатність або високу кількість води, яка не відповідає вимогам ДСТУ. В результаті проведеного дослідження встановлено, що запропонований спосіб впливу на функціонально-технологічні властивості мяса птиці, а саме, використання фосфатів у процесі виховання птиці є дієвим не лише щодо здоров'я птиці, але здатний позитивно вплинути на її збереженість, що підтверджується даними мікробіологічних досліджень. Результати фізико-хімічних та органолептичних досліджень свідчать про те, що метаболічні прижиттєві процеси в організмі птиці дозволяють утилізувати фосфати та модифікувати якість із значним покращенням показників. Як видно з досліджень, здорова птиця дає високу продуктивність, а виховання у зазначений спосіб забезпечує високі смакові якості м'яса. Разом з тим, все вищеперераховане сприяє підвищенню поживної цінності м'яса бройлерів.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

HONEY WINES AS A MODERN RANGE OF THE WINE INDUSTRY

**Miroshnichenko O.M., PhD, Associate Professor, Manoli T.A., PhD, Associate Professor,
Odesa National University of Technology, Odesa**

Manufacturing honey wines has become widespread, especially in cool climatic zones, where conditions are not conducive to the cultivation and selection of grapes. Now honey wines are becoming popular all over the world. The range of mead wines includes sweet, dry, still and sparkling drinks [Error! Reference source not found.].

The preparation of honey wine is based on the same principle as the production of grape or berry - fruit wine. The essence of the technology is fermentation, in which the sugary component of honey turns into alcohol. But due to the chemical composition of honey, honey winemaking has some peculiarities. Honey contains a large amount of sugar and other organic substances: 36.5 % grape sugar; fetal – 37.5 %; cane 1-2 %; dextrans – 3 %; nitrogenous substances – up to 0.4 %; acids, about 0.12 %; wax, pollen, aromatic and other substances up to 0.5 %; the latter is water. Honey contains an excess amount of sugar, an insufficient amount of acid and water. Therefore, in the production of honey wine, it has to be dissolved with water so that the sugar content of the must does not exceed 20 % and acid must be added. But the most preferable way to prepare honey must is the dissolution of honey with various fruit and berry juices: apple, currant, raspberry, and others [2].

The technology for the production of honey wines ensures the preservation of the valuable qualities of the natural components of honey must, the relatively high organoleptic advantages of honey wine, the acceleration of its production and increase the duration of its storage [3]. Mandatory components of honey must be flower pollen, hop cones, spices, roots, berries. To activate fermentation, races of pure cultures of wine yeast are used. A necessary component of honey wort is hops. Hop cones are placed in fermentation tanks to first ferment to increase the strength of the drink and improve its organoleptic characteristics. Hops are rich in esters and tannins, which contribute to the natural lighting of the wine and protect it from souring.

Honey drinks are obtained by fermenting honey must with the addition of hops and spices. Drinks contain from 9 to 18 % alcohol. The main component of honey must is bee honey. For the preparation of drinks, flower, linden, buckwheat, acacia and heather honey are used. When replacing at least 30 % of the added water with fruit or grape juice, fruit and grape honey drinks are obtained, respectively.

Depending on the method of preparation of honey wort, drinks are saturated and unsaturated. Upon receipt of hop honey drinks, hops in the amount of 1-1.5 g/dm³ are added to the wort before brewing. For fruit mead drinks, fruit juices are added after boiling, and a thicker wort is brewed. Bee honey in the amount of 20 % can be replaced with sugar (at the rate of 0.7 kg of sugar instead of 1 kg of honey), which is added after cooking.

Unsaturated drinks are prepared on the wort obtained by cold dissolving of honey in water with the addition of other components. For their preparation, lime or acacia honey is usually used, which is distinguished by harmonic taste properties, delicate aroma, and light color. To ferment the wort, a yeast distribution is prepared from a pure yeast culture on boiled honey wort with the addition of hydrophosphate. diammonium or yeast autolysate from baker's yeast up to 50 cm³/ dal. Vigorous fermentation can be used as a dilution. Depending on the technology, temperature (optimum fermentation is 22-25 °C) and the variety of honey, the fermentation cycle lasts 30-70 days, replacing part of the honey with sugar slightly reduces the fermentation rate. After the end of fermentation, the drink is removed from the sediment and sent for aging. Drinks are kept for at least 6 months. in oak barrels filled under the rabbit. For acceleration maturation and self-illumination them periodically removed from sediment and ventilated.

The aged drink is blended and cultivated. Rectified alcohol is added when preparing drinks with an alcohol content of at least 13%. If necessary, add bee honey, citric acid, spices, infusions. Blending combined with processing pasting substances, for example bentonite. After blending, the drink is kept for several weeks. Then the drink is filtered, if necessary, pasteurized and bottled. The total duration of the process of obtaining a drink from the moment of bookmarking for aging (including blending and rest) to bottling should be at least 1 year.

References

1. Токар, Анастасія Юхимівна. «Виготовлення медових вин з плодів вишні.» (2021).
2. Литовченко О.М., Токар А.Ю. Виноробство із плодів та ягід: [підручник для студентів ВНЗ]. Умань: УВПІ, 2007. 430 с.
3. Kružik, Vojtěch, et al. "Characteristic parameters of honey wines and dessert meads." Czech Journal of Food Sciences 40.1 (2022): 42-50.

КЛАСИФІКАЦІЯ КОНСИСТЕНЦІЙНИХ ОЗНАК ПИВА

Мельник І.В., к.т.н., доцент

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Пиво – складний напій, складніший для розуміння, ніж інші напої, в сенсі дегустації. Його можна зварити з десятків складників і використати при цьому сотні різних підходів.

Консистенція – це загальний термін, що описує відчуття в роті, які не є ні смаком, ні ароматом. Пиво впливає на нервові тканини у ротовій порожнині у спосіб, що додає відчуттям глибини, задоволення і гармонію з їжею. Інколи ці відчуття називають трійчастими, бо саме трійчастий нерв сигналізує про гаряче, холодне і певні відчуття на прикладі м'яти, перцю чилі чи терпкості [1].

Пиво має широкий спектр впливів, яких не має жоден інший напій. Багато з них приємні, наприклад легке поколювання бульбашок у достатньо щільному пиві, а деякі можуть бути просто неприємними. Суха терпкість рідко коли додає приємності, тільки у дуже малих кількостях, коли підкреслює післясмак і свіжість пива. Консистенційних ознак у пиві багато, і щоб отримувати максимальне задоволення від пива, потрібно приділяти їм увагу.

Відчуття «ваги» чи щільності на язичку, яке має у тій чи іншій мірі кожне пиво, отримало термін «тіло». За тіло пива відповідає мережа протеїнів, привнесена основним його складником – солодом. Розповсюджені у рідині за певних умов, ці протеїни

СЕКЦІЯ «ХАРЧОВА ХІМІЯ ТА ЕКСПЕРТИЗА»

КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА МЕТОДИ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ РОСЛИННИХ ОЛІЙ Антіпіна О.О., Озоліна С.О.....	119
АНАЛІЗ ЯКОСТІ ЛИМОННО-ІМБИРНОГО ДЖЕМУ ТА ЙОГО СКЛАДНИКІВ Вікуль С.І.....	121
МЕЛАНІН СОНЯШНИКУ І ЙОГО КОМПЛЕКС З ХІТОЗАНОМ ЯК ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ІНГРЕДІЄНТИ Гураль Л. С., Черно Н. К., Найдюнов О.Ю.....	122
ВИВЧЕННЯ УМОВ ВИКОРИСТАННЯ ТРЕГАЛОЗИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ МЕДУ КВІТКОВОГО Малинка О.В., Деречіна А.В., Степанова Г.О.....	124
ОТРИМАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА БІЛКА З АМАРАНТОВОЇ МАКУХИ Науменко К.І., Черно Н.К., Капустян А.І.....	126

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ ІЗ БІЛКОМ СОНЯШНИКУ Агунова Л.В., Криворотенко О.С., Фомін І.П.....	127
BLU-RAY STERILIZATION TECHNOLOGY IS A MODERN WAY TO EXTEND THE SHELF LIFE OF SOUS VIDE FOOD FOR THE CATERING INDUSTRY Zhenkun Cui, Tatiana Manoli, Tatiana Nikitchina.....	130
ANATOMICAL AND HISTOLOGICAL DIFFERENCES BETWEEN MEAT AND GREASY BREEDS OF PIGS Ratyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.....	132
ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕЦЕПТУРАХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Азарова Н.Г., Шлапак Г.В.....	134
РОЗРОБКА ЦІЛЬНОМ'ЯЗОВИХ ПРОДУКТІВ БЕЗ НІТРИТУ НАТРІУ Віннікова Л.Г., Мохоцько К.В.....	136
ВПЛИВ ГЛЮКОЗИ НА МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ СТАН М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ Віннікова Л.Г., Синиця О.В., Савчак Є.М.....	137
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДОЗРІВАЧІВ У ВИРОБНИЦТВІ СУШЕНО-В'ЯЛЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Паламарчук А.С., Патюков С.Д., Глушков О.А.....	139
СПОСІБ ОТРИМАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО М'ЯСА КУРЯТИНИ Поварова Н.М.....	142

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

HONEY WINES AS A MODERN RANGE OF THE WINE INDUSTRY Miroshnichenko O.M., Manoli T.A.....	144
КЛАСИФІКАЦІЯ КОНСИСТЕНЦІЙНИХ ОЗНАК ПИВА Мельник І.В.....	145
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТІВ ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ ВИЧАВКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРОПІВ Сугаченко Т.С., Кананихіна О.М., Ткаченко Л.О.....	147
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ ВИНА – НОВИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ Каменева Н.В., Ткаченко О.Б., Тараненко О.О., Тіглова О.О.....	149
ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БУРШТИНОВИХ ВИН Ходаков О.Л., Сугаченко Т.С., Ткаченко Л.О.....	151

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

CONSUMER PROPERTIES OF SALTED FISH PRODUCTS FOR FISH RESTAURANTS USING THE DESCRIPTION- PROFILE METHOD Manoli T.A., Nikitchina T.I., Miroshnichenko O.M., Zinchenko V.I.....	152
ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНИХ ВИДІВ ПОЛИМЕРНОЇ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	154
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ОСВІТНІХ ПРОДУКТІВ НАВЧАЛЬНОГО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ Коннікова О.К.....	155
ЕСТЕТИЧНИЙ ВПЛИВ УПАКУВАННЯ НА СПОЖИВАЧА Гарбажій К.С.....	157