

**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

впливають на органолептичні показники напою, але є високотоксичними.

Існує ряд інших факторів, недотримання яких призводить до погіршення аромату, смаку, зовнішнього вигляду та якості готового віскі загалом. Необхідно враховувати, що готовий віскі слід зберігати в прохолодному сухому місці з підтриманням постійної температури незалежно від пори року. У разі потрапляння сонячних променів на пляшку з віскі можна спостерігати зміни у кольорі, ароматі та смаку готової продукції.

Література:

1. Макаров, С.Ю. Основы технологии виски. – М.: Пробел-2000, 2001. – 196 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Олійник С.І.

ИЗУЧЕНИЕ СОСТАВА АРОМАТИЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА СОРТОВ ВИНОГРАДА РИСЛИНГ МАГАРАЧА И АВРОРА МАГАРАЧА

**Сивочуб Г.В., м.н.с. лаборатории игристых вин
Шмигельская Н.А., с.н.с. лаборатории игристых вин, к.т.н.
ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач»,
г. Ялта**

Аромат вина представляет собой сложный комплекс веществ, состоящий из эфирных масел винограда и соединений, образующихся в процессе брожения и выдержки вина. Они летучи и воздействуют на наше обоняние. Согласно литературным данным, в настоящее время выделено более 350 ароматических компонентов, представленных спиртами, летучими кислотами, альдегидами, терпеновыми и эфирными соединениями.

Целью нашей работы стало изучение ароматического комплекса и выделение специфических компонентов аромата, присущих винам из селекционных сортов института «Магарач» в сравнении с их европейскими родителями, которые произрастают в западной предгорно-приморской зоне Крыма.

Объектами исследований служили столовые сухие белые виноматериалы, выработанные из селекционных сортов Рислинг Магарача и Аврора Магарача, в качестве контроля использованы сорта Рислинг рейнский и Совиньон зеленый соответственно.

В результате изучения образцов виноматериалов установлено, что базовое направление аромата состоит из следующих ароматобразующих соединений: образующими фруктовое (изоамилацетат, этилацетат, этилбутират, бутиролактон, изоамилол), фруктово-плодовое (этиллактат, этилкапроат, этилкаприлат, этилкапринат), цветочное (пропанол, бутанол, фенилэтиловый спирт) и плодово-травянистое (гексанол) направления (рис.1).

На фоне большого количества ароматобразующих компонентов, присутствующих в вине, лишь несколько компонентов с более высокой концентрацией обуславливают его основной аромат. Остальные компоненты, находящиеся в незначительном количестве, могут быть неощутимы, но в сочетании с другими образуют тонкий аромат. Исследуемые виноматериалы из сортов Аврора Магарача и Рислинг Магарача по процентному содержанию основных направлений аромата были близки к контролю. При этом в результате органолептического анализа выделены отличительные сортовые нотки:

- виноматериал из сорта Совиньон зеленый характеризовался слабым ароматом, с оттенками листьев красной смородины, зеленого перца (7,7 баллов);
- виноматериал из сорта Аврора Магарача – легким цветочным ароматом (7,75 баллов);
- виноматериал из сорта Рислинг рейнский был с тонкими цветочными и гудронными оттенками (7,75 баллов);
- виноматериал из сорта Рислинг Магарача – цветочно-пряный с оттенками луговых трав (7,78 баллов).

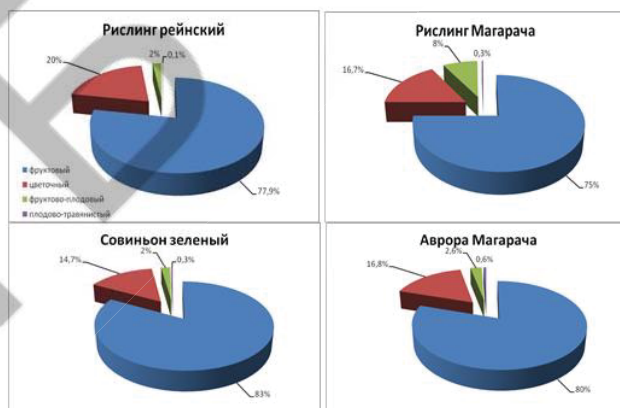


Рис. 1 – Процентное содержание основных направлений аромата от суммы ароматических веществ виноматериалов из сортов

Рислинг рейнский и Рислинг Магарача, Совиньон зеленый и Аврора Магарача.

Результаты исследований показали, что технические сорта винограда селекции института «Магарач» Аврора Магарача и Рислинг Магарача не уступают классическим сортам и перспективны для производства столовых вин по классической технологии.

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

ЩО ТАКЕ «AMBER WINE»?

**Сіліна П.І., студентка ІV курсу
СВО «Бакалавр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Amber wine (інші назви: amber wine (бурштинове вино), skin contact (контакт з шкіркою), gamato (руде)) – вино з білих сортів винограду, яке отримане шляхом ферментації соку спільно з шкіркою ягід винограду. Шкірка містить колірні пігменти, феноли і таніни які вважаються небажаними для виробництва білого вина. Іншими словами бурштинове або помаранчеве вино – це вино з білого винограду зроблене тим же самим методом що і червоне.

Історично вина подібного типу виготовляється століттями в Словенії і в сусідньому італійському Фріулі і тисячоліттями – в Грузії. Для виробництва у Грузії використовують місцеві сорти винограду (Ркацителі, Кісі), у Італії – місцевий сорт Ріболла Джалла або Піно Грі. У інших країнах можуть використовуватись інші сорти.

Спочатку білий виноград збирають. Потім його направляють під прес, після чого виноградне сушло ферментується разом з м'язгою. Використовуються не тільки шкірка і кісточки, але й обов'язково гребені, за рахунок цього помаранчеве вино відрізняється терпкістю, танінами і насиченістю, а також набуває свій характерний колір. Процес ферментації може тривати від кількох днів до 1-го року, а часом – ще довше.

У чому настоювати вино – вирішує виробник, це може бути 225-літровий баррік з французького дубу, грузинські амфори-кверві,

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 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 ВИНОРІВСТВО: 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