

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4

**СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА
ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ**

Література

1. Меледина Т.В., Дедегкаев А.Т., Афонин Д.В., Качество пива: стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация. – СПб.: Профессия, – 2011, – 220 с.
2. Stephenson W.H., Bamforth C.W. The impact of lightstruck and stale character in beers on their perceived quality, J. of the Institute of Brewing, – 2002, – Vol. 108, – P. 406.
3. Vanderhaegen Bart, Neven Hedwig, Verachtert Hubert, Derdelinckx Guy, The chemistry of beer aging – a critical review, Food Chemistry, – 2006, – Vol. 95, – P. 357-381.
4. Dalgleish, C.E., Flavour stability, European Brewery Convention: 16th, 1977: International Congress Proceedings, Amsterdam, DSW: Dordrecht, – 1977, – P. 623-659.
5. Miedl Michaela, Rogers Peter, Day Geoff L., Clarke Frank M., Stewart Graham G., The Peroxide Challenge Test: A Novel Method for Holistic Near-Real Time Measurement of Beer Flavour Stability, J. of the Institute of Brewing, – 2011, – Vol. 117(2), – P. 166.

PRINCIPAL DIFFERENCES OF WINE PRODUCTION FOR COGNAC IN FRANCE AND UKRAINE

**Honcharenko A., student Master's degree, Faculty of wine and tourism business
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

The Cognac is a distilled beverage which usually contains about 40 % alcohol (rarely more). The material for this is dry wine, produced with the special technology. Caramel, sugar and an oak extract called boise are permitted additives to cognac to give a correct color, to round the taste and to give an impression of extended wood ageing to younger cognacs with easy vanilla tone and harmonious taste. In accordance with the rules of the World market cognac can be produced only in France in the Cognac Delimited region covers the Charente-Maritime and most of the Charente departments. Three kinds of grape are grown in cognac: Ugni Blanc, Folle Blanche and Colombard.

The wine also has two essential features: a high acidity level, and low alcohol content. About 4 to 8 days after the beginning of fermentation, the wines for Cognac contain from 5,3 to 10,5 % alcohol (in average 7,9 % alcohol). The total acidity is from 3,9 to 11,5 g/l and is 6,9 g/l in average. The volatile acidity is to 0,25 g/l. According to technological instruction of Cognac wine materials producing the amount of dry extract is from 12,6 to 22 g/l (in the average 18 g/l). Cognac wine materials out-distance in time to March, 31 following by the harvest of year.

In Ukraine the wine for cognac must be prepared basing technological instruction of «white» winemaking method from the white, pink or red sorts of vine. According to the rules accepted for table white wines it is forbidden use of sulphureous anhydride. Cognac wine materials must contain 7-12 % of alcohol and to have acidity no less than a 4,5 g/l. There is a big difference in amount of volatile acidity among these two types of wine materials. The limit date for distillation of wine for cognac of Ukraine is 31 of May.

There is a compare table of different types of wine for cognac making in Ukraine and in France (table 1).

According to comprising it is need to make a conclusion, that because of different conditions of wine materials production in France and in Ukraine using different kinds of grapes, technological methods the different types of production are getting.

Table 1 – Differences in wine materials for Cognac in Ukraine and in France

Features	France	Ukraine
Vine varieties	Ugni Blanc, Folle Blanche and Colom-bard	White, rose and red grape varieties
Alcohol content, %, not less then	7,3	8
Amount of sugar, %, not more then	0,2	0,3
Acidity, g/l, not less then	4,5	4,5
Volatile acidity, %, not more then	12,25	1,2

Chief of study – Irina Melnik, PhD, associate professor

References

1. Gale B., Cantagrel R. La distillation charentaise a repassé // Documents Station Viticole du BNIC, 2001.
2. Skurihin I.M. The chemistry of wine and brendy. – M.: DeLi print, – 2005. – 296 p.
3. Gerasimov M.A. The technology of wine – M.: Food industry, – 1959. – 642 p.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

**Манова Ю.О., студентка ОКР «Магістр» ф-ту ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Виробництво безалкогольних напоїв – перспективний напрямок розвитку харчової галузі. Досить часто виробництво безалкогольних напоїв налагоджують на підприємствах, які виробляють фасовані води, зокрема і природні мінеральні. Метою роботи стало удосконалення технології безалкогольних напоїв на одному з таких підприємств.

Для виготовлення напоїв на підприємстві використовують воду з власної артезіанської свердловини. Існуюча технологічна лінія водопідготовки для напоїв представлена механічним фільтром грубої та середньої очистки, вугільним фільтром, фільтром тонкої очистки та УФ-лампюю.

Відомо, що підготовлена вода для безалкогольних напоїв повинна відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» та спеціальним вимогам до води технологічного призначення, встановлені «Технологічною інструкцією з виробництва безалкогольних напоїв». В табл. 1 наведено порівняння якості води, що використовується для виробництва напоїв на діючому підприємстві з вимогами зазначеної інструкції.

Як видно з табл. 1, вода, що використовується для виробництва безалкогольних напоїв, після оброблення на існуючій лінії водопідготовки не відповідає оптимальним нормативним вимогам за такими показниками як загальна жорсткість, загальна лужність, рівень рН. Також періодично (це зумовлено сезонними змінами) виникають проблеми з вмістом нітратів. Тому удосконалення технології водопідготовки було спрямоване на її технічне переоснащення, а саме доповнення існуючої технологічної лінії обладнанням для пом'якшення води і коректування рівня рН. Для випадків, коли у воді спостерігається підвищення вмісту нітратів, передбачається використання іоноселективного фільтру або установки зворотного осмосу.

PRINCIPAL DIFFERENCES OF WINE PRODUCTION FOR COGNAC IN FRANCE AND UKRAINE	
Honcharenko A.....	131
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	
Манова Ю.О.....	132
TECHNOLOGY OF CLEARING OF WASTE WATER IN OIL FAT INDUSTRY	
Dubovik Nadiia	134
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИЩЕННЯ СТИЧНИХ ВОД НА ПІДПРИЄМСТВІ ТЗОВ «ВІВАС-М»	
Савченко Н.С., Скліфос Г.В.	135
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ НА ПІДПРИЄМСТВІ ПМП ВФ «ПАНДА» В М. ВІННИЦЯ	
Куцолабська М.В.	136
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДГОТОВКИ ВОДИ ДЛЯ ДЕЗИНФЕКЦІЇ ТАРИ ТА ОБЛАДНАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВІ «КРИВООЗЕРСЬКА ХСФ»	
Толкачова К.О.....	138
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГІЇ РОЗЛИВУ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД НА ПАТ «МИРГОРОДСЬКИЙ ЗАВОД МІНЕРАЛЬНИХ ВОД» ТА ТЗОВ «ВІВАС-М»	
Скліфос Г.В.....	139
ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГУАНИДИНОВЫХ ПОЛИМЕРОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПО РОЗЛИВУ МИНЕРАЛЬНЫХ ВОД	
Скліфос Г.В.....	140
РЕКОМЕНДАЦІЇ, ЩОДО ЗМЕНШЕННЯ ЗАБРУДНЕННЯ ПИТНОЇ ВОДИ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ	
Кірюхіна Д.В.....	141
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ЦЕХУ ВИГОТОВЛЕННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ НА ПІДПРИЄМСТВІ «ТОВ КРИВООЗЕРСЬКА ХСФ»	
Гончар А.М.	142
К ОБОСНОВАНІЮ ТЕХНОЛОГИИ ПОДГОТОВЛЕННЫХ ВОД, ОБОГАЩЕННЫХ КАЛИЕМ И МАГНИЕМ	
Грандасир С.И.	143

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ФИТОКОМПОНЕНТЫ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ – НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА ФИЗИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА	
Журлова Е.Д., Дубина А. А.	146
БЛОК-ВУГЛЕВОДНІ КОМПЛЕКСИ ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ ХАРЧОВІ МОЛЕКУЛЯРНІ ОБОЛОНКИ	
Кармазін А.І.	148

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко