

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енергетично-ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

36. Поліпшення органолептичних характеристик білого столового виноматеріалу сорту Сухолиманський після оклеювання матеріалами фірми «Enogroup»

Аліна Олійник, Ірина Мельник

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. Прозорість і блиск – одне з основних вимог споживача щодо вина. Присутність сторонніх часток у вигляді плівки або суспензій погіршує візуальну оцінку при дегустації, а часто також і оцінку смакових якостей вина.

Матеріали і методи. Об'єктами дослідження були: столовий білий виноматеріал сорту Сухолиманський 2018 року врожаю. Для визначення основних показників якісного складу виноматеріалів використовували загальноприйнятні методи дослідження.

Результати. Дозування освітлюючих матеріалів визначали в кожному окремому випадку за допомогою пробного оклеювання. Одночасно проводили оклеювання у 3-х варіаціях:

- бентонітом Bentolit Super
- Bentolit Super + риб'ячим клеєм Finecoll
- комплексом Claril SP

Потім було проведено виробниче оклеювання.

Сенсорний аналіз виноматеріалів та вин проводили з метою встановлення загальної інтенсивності основних дескрипторів аромату та смаку (флейвору). Оцінювання інтенсивності сприйняття кожної характеристики визначали за шкалою від 0 до 7 (0 – відсутність характеристики, 7 – дуже сильна інтенсивність).

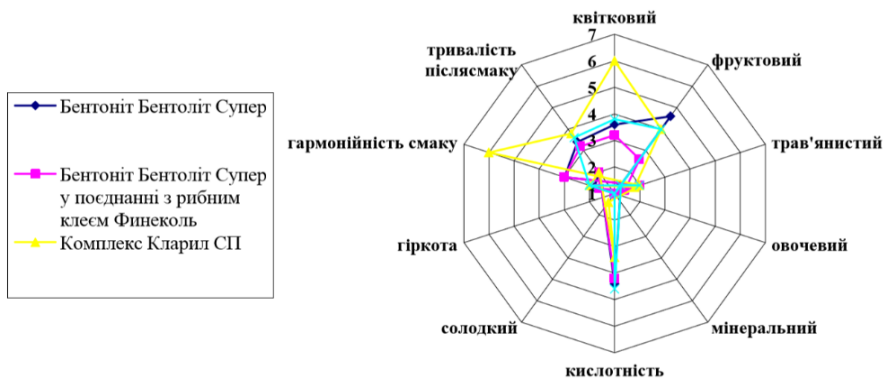


Рис. 1. Флейвор білого столового виноматеріалу сорту Сухолиманський

Висновки. З профілограм флейвору зразків виноматеріалу (Рис.1) зрозуміло, що високу інтенсивність дескрипторів «квітковий» та «гармонійний смак» спостерігали у випадку оклеювання виноматеріала комплексом Claril SP, «кислотність» у зразка оклеєного бентонітом Bentolit Super у поєднанні з рибним клеєм Finecoll, «фруктовий» та «кислотність» – у випадку з бентонітом Bentolit Super