

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2020

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

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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 1

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ЗБЕРІГАННЯ
ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА,
ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ**

окислювального процесу. В органічних практиках винороби часто не проводять процеси освітлення та оклеювання сула, що призводить до труднощів контролю температури бродіння та окисленню ароматичних компонентів. Як правило, процес бродіння в даному регіоні здійснюється на «диких» дріжджах, складність управління якого частіше за все призводить до непередбачуваних результатів.

Шенен Блан має таку важливу характеристику хімічного складу як підвищена кислотність. Це допомагає зменшити кількість додавання сірчистого ангідриду або взагалі його замінити (наприклад природним продуктом глутатіоном). Підтримка температури переробки винограду та температури бродіння до 20 °С також істотно дозволяє зупинити окислювальні процеси. Вихідна висока кислотність дозволяє реалізувати прийом тривалого зберігання і витримки, що суттєво збагачує ароматичний профіль без інтенсивного окислення. Вина з сорту Шенен Блан здатні до зберігання і витримки в дубових бочках. В Долині Луари практично скрізь використовується технологія «Sur lie».

Висновок. В ході роботи були досліджені вина з автохтонного французького сорту винограду Шенен Блан, технологією яких було передбачено використання органічних та біодинамічних принципів виноробства. Шенен Блан має різноманітний органолептичний профіль, який знаходиться у трьох групах дескрипторів. Сьогодні у Франції офіційно затверджена нова категорія вин – vin méthode nature. Комплексний аналіз конвенційних та органічних прийомів переробки винограду дозволив встановити, що використання органічних практик може мати різні органолептичні наслідки.

Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Ткаченко О.Б.

Література

1. The Indispensable Chenin Blanc Wine Guide // winefolly.com : Wine Folly: [Веб-сайт]. - URL: <https://winefolly.com/deep-dive/chenin-blanc-wine-guide/> (дата звернення: 06.04.2020).
2. ISO 13299:2003. Sensory analysis-Methodology-General guidance for establishing a sensory profile. - [Чинний від 24.03.2003]. 2003. 24 p. - (International standard).
3. La vinification biologique // Vignevin-occitanie.com : Institut Français de la Vigne et du Vin: [Веб-сайт].-URL: <https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/la-vinification-biologique/> (дата звернення: 06.04.2020).
4. Лежерон І. Натуральне вино / пер. з англ. Х. Демидюк. Львів: Видавництво Старого Лева, 2019. 223 с.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ЛЬОНУ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Цапля Р.П., студ. СВО «Магістр» ф-ту ТтаТХіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одним з відомих напрямків підвищення харчової цінності продуктів є використання в технологіях і рецептурах добавок рослинного походження. Багатим рослинним джерелом біологічно активних речовин є насіння льону, його лікувальні властивості відомі вже багатьох років.

Насіння льону характеризуються наявністю таких харчових функціональних речовин, як білки з повноцінним амінокислотним складом, есенціальні поліненасичені жирні кислоти з переважним вмістом ліноленової кислоти, харчові волокна та інше [1]. В даний час насіння льону використовуються, в основному, в якості сировини для вироблення лляної олії, а побічні продукти переробки льону (макуху та шрот) в основному використовують як добавку до корму тваринам.

Ляна макуха та шрот відноситься до вторинних сировинних ресурсів. Макуху отримують при віджиманні масла на шнекових пресах, методом холодного пресування з попередньо оброблених і очищених насіння льону, а шрот – це продукт отриманий в результаті хімічного знежирення макухи.

Дану роботу присвячено дослідженню хімічного складу вторинних продуктів переробки насіння льону з метою визначення шляхів її використання у складі харчових систем як біологічно активних збагачувачів

Результати дослідження хімічного складу насіння, макухи та шроту льону представлено в таблиці.

Таблиця – Порівняльний хімічний склад насіння, макухи та шроту льону

Найменування показника	Вміст, % на суху речовину		
	Насіння льону	Макуха	Шрот
Білки	22,5	38,0	48
Ліпіди	44,5	15,4	2
Вуглеводи у т.ч. харчові волокна	28,9 27,3	45,1 45,0	48,2
Зола	4,1	1,5	0,8

Таким чином, дані аналізу хімічного складу свідчать, що продукти переробки льону можна використовувати як джерела віднести джерела білка, здатного забезпечити корекцію амінокислотного складу харчового раціону людини, вуглеводів, представлених переважно харчовими волокнами, які є фізіологічно необхідним компонентом їжі, а макуху, крім того, можна розглядати ще як джерело поліненасичених жирних кислот, адже вміст у ній ліпідної компоненти складає більше за 15%.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Науменко К.І.
Науковий консультант – д-р техн. наук, професор Черно Н. К.

Література

1. Alexeev G.V., Krasilnikov V.N., Kireeva M.S., Egoshina E.V. Use of flaxseeds in the flour confectionery // International Food Research Journal. 2015. 22(3). P. 1156-1162.

ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИН

Усаніна С.С. студ. СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Заслуженою увагою серед поціновувачів вина користуються білі столові сухі вина, які характеризуються, як правило, невеликий танін, тонким легким сортовим

СОРБЦІЙНІ ВЛАСТИВОСТІ КАВОВОГО ШЛАМУ Коханська А.В.....	31
ВИНОГРАДНІ ВИНА ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА ЗАГАЛЬНОЛЮДСЬКОЇ КУЛЬТУРИ Засухіна К.М.	32
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО ПРОФІЛЮ ВИН З СОРТУ ВИНОГРАДУ ШЕНЕН БЛАН Козинець А.Ю.	34
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ЛЬОНУ У ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Цапля Р.П.	36
ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ РЕЖИМІВ ВИРОБНИЦТВА БІЛИХ СТОЛОВИХ ВИН. Усаніна С.С.	37
ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ «ДУО-ТРІО» ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ ПЕРЕВАГ ЩОДО НАТУРАЛЬНИХ ВИН БЕЗ ВИКОРИСТАННЯ СІРКИ Стороженко І.В.	39
РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ МОНО-АРОМАТИЗОВАНИХ ВИНОГРАДНИХ ВИН ТА НАПОЇВ Мержвинська А.В.	41
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА НАСТОЇ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН Сорока А.В.	43
ВИНОГРАД, ВИНО ТА ЦИВІЛІЗАЦІЯ Немикіна В.А.	45
 РОЗДІЛ 2 – СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОЇ ВОДИ ТА ПЕРЕРОБЦІ М'ЯСА, МОЛОКА Й МОРЕПРОДУКТІВ	
POLYFLORAL HONEY AS A BARRIER IN FISH PRESERVES TECHNOLOGY Nikitchina A.O.	49
DEFENITION OF «BEER STYLE CONCEPT» Sabor Y.E.	51
СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПИВА Березецький Р.В.	53
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У М'ЯСНИХ ПРОДУКТАХ Ярмола А.О.	54
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО І ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Юшин Д.А.	56

Наукове видання

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

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65