

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2017**

## КОНЦЕПЦІЯ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ ВИНА

Осипова Л.А., д-р техн. наук, професор, Калмикова І.С., канд. техн. наук, доцент,  
Меліх О.О., д-р екон. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій

У вересні 2016 року Верховна Рада України проголосувала закон № 2739 «Про внесення змін до деяких законів України щодо плати за ліцензії та акцизного збору на виробництво спиртів, алкогольних напоїв та тютюнових виробів», яким скасувала обов'язкову ліцензію на оптову торгівлю винопродукцією, виготовленою з власного виноматеріалу.

На думку експертів, це дасть поштовх розвитку виноградно-виноробних регіонів України з унікальними сортами винограду й особливим типом вина. А поява теруарних фермерських вин, які за якістю, як правило, перевищують виноробну продукцію промислових підприємств, сприятиме розвитку регіонального туризму.

В свою чергу, винна культура все більше цікавить українців. Інтерес споживачів до місцевих «іміджевих» вин та продукції світових виробників різних країн стало стимулом для відкриття в Україні шкіл сомельє. Як показав аналіз, в основному такі школи створюються на базі крупних гастромакетів, спочатку для співробітників, а потім – для всіх бажаючих. Основним недоліком таких шкіл є, на нашу думку, вузький підхід до викладення матеріалу: основний акцент в програмах курсу робиться на техніку та етапи дегустації, а особливості технології вин та алкогольних напоїв залишаються поза увагою.

Світовий досвід свідчить про різноманітні шляхи отримання винної освіти, яка б була спрямована на підвищення знань в галузі винного бізнесу. Зокрема, це – школи вина. Наприклад, WSET – найвідоміша в світі школа вин та міцних алкогольних напоїв, заснована в Лондоні в 1969 році, метою якої є розробка і впровадження єдиних стандартів професійної винної освіти, які можна було б застосовувати не лише до виноградарів та виноробів, але й в індустрії виноторгівлі.

Враховуючи актуальність запиту споживачів на винну освіту, було розроблено проект Міжнародної школи вина (рис. 1).



**Рис. 1 – Концепція міжнародної школи вина**

Місія проекту – популяризація знань в галузі теорії та практики виноробства та алкогольних напоїв.

На першому етапі – щорічне (один раз на рік) проведення 3-5-ти денних лекцій, семінарів, тренінгів, дегустацій для широкого кола бажаючих. В перспективі – збільшення частоти, тривалості та різноманітності заходів навчання.

Метою проекту є створення навчального та комунікаційного майданчика, який би об'єднував вчених, виробників, дистриб'юторів, сомельє, а також всіх бажаючих старше 18 років розширити свої знання про вина та алкогольні напої.

Міжнародну школу вина планується створити на базі ОНАХТ, де викладачі та спеціалісти різного профілю будуть ділитися з слухачами своїм інтелектуальним ресурсом.

Передбачається, що цільовою аудиторією Міжнародної школи вина будуть ентузіасти, винороби-аматори, бармени, продавці-консультанти, гіді-екскурсоводи, організатори винних турів, туристи.

Основними завданнями проекту є:

1. Здійснення навчання на основі трьох професійних компетенцій: технолога-винороба, дегустатора-сомельє та турменеджера.
2. Реалізація освітньої програми, яка включає: вивчення вин і алкогольних напоїв, основ їх технології, а також розвиток у слухачів дегустаційних навичок, отримання ними широкого дегустаційного досвіду.

В проекті виділяються наступні основні функціональні блоки:

1. Залучення слухачів.
2. Організаційне забезпечення.
3. Навчальний процес.

Залучення слухачів буде здійснюватися шляхом інформування через Інтернет. Програма школи розробляється і реалізується за допомогою викладачів кафедр технології вина та енології й кафедри туристичного бізнесу та рекреації. Планується залучати до проведення тренінгів, дегустацій і майстер-класів вітчизняних та зарубіжних фахівців.

Конкурентні переваги програми підготовки Міжнародної школи вина полягають в:

- 70-літньому досвіді підготовки спеціалістів-виноробів на кафедрі технології вина та енології;
- унікальній теоретичній базі за напрямками навчання;
- актуальності знань завдяки щорічному оновленню програм викладання у відповідності до змін на алкогольному ринку;
- команді висококваліфікованих викладачів різного профілю.

## **ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ VIN СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ**

**Осипова Л.А., д-р техн. наук, професор, Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

Підвищеним споживчим попитом як в Україні, так і в усьому світі користуються вина спеціального типу, вироблені за допомогою технологічних прийомів, що надають їм характерні фізико-хімічні та органолептичні властивості. До вин зазначеного типу відносять столові напівсухи та напівсолодкі, десертні натуральні та ін. Відмінною особливістю цих вин є те, що вони містять цукри виноградної ягоди і етиловий спирт виключно ендогенного походження. До винограда, який використовують для виробництва натуральних вин із залишковим цукром, зокрема, столових напівсухих пред'являють особливі вимоги – він повинен бути з підвищеною цукристістю. В окремі роки з несприятливими кліматичними умовами виноград з високою концентрацією цукрів отримати неможливо.

З метою підвищення якості столових напівсухих вин використовували технологію блочного виморожування води. Об'єктом виморожування було виноградне сушло в стадії бродіння, яке отримували з сортів винограду Аліготе, Совіньйон, Мерло, Каберне-Совіньйон.

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БІЛКОВОГО ГІДРОЛІЗАТУ З РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ Герасим Г.С., Патюков С.Д.....	153
ЗАПРОВАДЖЕННЯ КИСЛОТНОЇ ОБРОБКИ ЯК ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧОГО СПОСОБУ ЗНЕВОДНЕННЯ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Кушніренко Н.М.....	154

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ»**

КОРЕЛЯЦІЙНИЙ АНАЛІЗ ДЛЯ МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВИЖИВАННЯ МІКРОМІЦЕТІВ В ФРУКТОВО-ЯГІДНИХ СИРОПАХ Осипова Л.А., Кирилов В.Х., Худенко Н.П., Сугаченко Т.З.....	156
КОНЦЕПЦІЯ МІЖНАРОДНОЇ ШКОЛИ ВИНА Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	158
ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИН СПЕЦІАЛЬНОГО ТИПУ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ КРІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ Осипова Л.А., Радіонова О.В.....	159
ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ ХОЛОДНОЇ МАЦЕРАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ВИНОМАТЕРІАЛІВ ДЛЯ БІЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Ходаков О.Л., Осипова Л.А., Лисенко О.С.....	161
СЕНСОРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН КАБЕРНЕ-СОВІНЬЙОН, ОТРИМАНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ АВТОХТОННИХ ШТАМІВ ВИННИХ ДРІЖДЖІВ <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> Мулюкіна Н.А., Бойчук О.О., Тарасова В.В.....	162
ВПЛИВ КРІОГЕННОЇ ЕКСТРАКЦІЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ШАБСЬКОГО ТЕРУАРУ Остапенко В.А., Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж.....	164
ПРИРОДНІ ПОЛІКОМПОНЕНТНІ БІОСТИМУЛЯТОРИ ТА ЯКІСТЬ ВИНОГРАДУ І ВИНА СОРТУ АЛІГОТЕ Ткаченко О.Б., Каменева Н.В.....	166
ОСОБЛИВОСТІ БІЛКОВОГО МЕТАБОЛІЗМУ ДРІЖДЖІВ У ПРОЦЕСІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОМАТЕРІАЛІВ ІЗ СИРОВИНИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М., Пашковський О.І., Трач О.В.....	168
ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ДЕГУСТАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СКЛАДІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Осипова Л.А., Калмикова І.С., Меліх О.О.....	170
ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ТА РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ Григор'єв Є.О., Килинчук О.Є.....	171
УЧАСТЬ УКРАЇНИ У СХІДНОЄВРОПЕЙСЬКІЙ ДУЗІ СТОЛИЦЬ ЯК СКЛАДОВА МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ Олійник В.Д., Іванов А.М.....	172

### **СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА, ЕКСПЕРТИЗА ТА ТОВАРОЗНАВСТВО»**

НЕДОЛІКИ ДСТУ 4700:2006 «КОНЬЯКИ УКРАЇНИ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» Кіров І.М., Когут С.Г.....	173
АНАЛІЗ ЗМІН НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ БАЗИ УКРАЇНИ ЩОДО ПРОДУКТІВ ЗАХИЩЕНИХ ГЕОГРАФІЧНИМ ЗАЗНАЧЕННЯМ Ткаченко О.Б., Батраков О.О.....	175
ДЕФІНІЦІЇ: «ТОРГІВЛЯ», «КОМЕРЦІЯ», «БІЗНЕС», «ТОРГІВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО», ЇХНЄ ВІДНОШЕННЯ ДО ТОВАРОЗНАВСТВА Кіров І.М., Когут С.Г.....	178
ГРИБОСТІЙКІСТЬ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ, ОБРОБЛЕНИХ БІОЦИДНИМИ РЕЧОВИНАМИ Мартирисян І.А.....	180
ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРЕСЕРВІВ З МОРЕПРОДУКТІВ Памбук С.А., Каменева Н.В.....	182
ДОСЛІДЖЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Гарбажій К.С.....	184

### **СЕКЦІЯ «ЕКОЛОГІЯ ТА ПРИРОДООХОРОННІ ТЕХНОЛОГІЇ»**

ЕКОЛОГІЧНІСТЬ СИСТЕМ УТИЛІЗАЦІЇ СТИЧНИХ ВОД Шевченко Р.І., Крестінков І.С.....	186
---	-----

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії  
18 – 21 квітня 2017 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  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 15 від 25.04.2017 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. Єгоров

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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор