

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ,
ХЛІБОПРОДУКТИ І КОМБІКОРМИ»**

Одеса 2016

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми»], (Одеса, 13-17 верес. 2016 р.) / Одеська нац. акад. харч. технологій. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 133 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки та виробників харчової продукції.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 01.07.2016 р., протокол № 12.

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б. В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор
Безусов А. Т., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л. Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О. І., д-р техн. наук, професор
Жигунов Д. О., д-р техн. наук, доцент
Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор
Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник
Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор
Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор
Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент
Павлов О. І., д-р екон. наук, професор
Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент
Савенко І. І., д-р екон. наук, професор
Тележенко Л. М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О. Б., д-р техн. наук, доцент
Хобін В. А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент
Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор
Черно Н. К., д-р техн. наук, професор

СЕКЦІЯ 5

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ВІНОГРАДАРСТВА І ВІНОРОБСТВА УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ СВІТОВИХ ТРЕНДІВ

2. Сташинов, Г. Ю. Криомацерация при производстве высококачественных вин [Текст] / Г. Ю. Сташинов, Т. И. Федосова // Виноделие и виноградарство. – 2002. – №2. – С. 24-26.
3. Cejudo-Bastante, M. J. Effect of the time of cold maceration on the evolution of phenolic compounds and colour of Syrah wines elaborated in warm climate [Text] / M. J. Cejudo-Bastante, B. Gordillo, D. Hernanz [et al] // International Journal of Food Science & Technology. – 2014. – Vol. 49, №8. – P. 1886–1892.
4. Gómez-Míguez, M. Evolution of colour and anthocyanin composition of syrah wines elaborated with pre-fermentative cold maceration [Text] / M. Gómez-Míguez, M. L. González-Miret, F. J. Heredia // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 79 (1). – P. 271-278.
5. Rib'ereau-Gayon, P. Handbook of Enology. The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments [Text] / P. Rib'ereau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu. – [2nd Edition] – John Wiley & Sons, 2006. – 441 p.

АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК С ВЫДЕРЖКОЙ НА ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧКАХ

Бедианидзе Л. М., д-р пищевых технологий

Государственный университет им. Якова Гогешвили, г. Телави, Грузия

Целью нашего исследования являлось приготовление алкогольного напитка с накоплением в нём антиоксидантной активности. Для этого был применен виноград сорта Ркацители, который произрастает на равнинах Цив-гомбории Телавского района. Для приготовления виноматериалов был собран виноград со сладостью 17...18 %. Использовали только здоровый виноград.

Для переработки использовали белый европейский тип винограда европейским методом. Выдержку проводили при 18...20 °С в течение 6...7 дней. Полученное вино подвергалось двойной перегонке.

В полученном спирте определяли антиоксидантную активность. Аналогично ее определяли и после выдержки напитка на виноградных косточках.

Для увеличения антиоксидантной активности приготовленного напитка использовали виноградные косточки. Фенольные соединения являются самыми эффективными антиоксидантами среди изученных на сегодняшний день веществ. Антиоксидантная активность тем выше, чем богаче напиток фенольными соединениями [1—3].

Материалы и методы исследования: Антиоксидантную активность определяли методом парамагнитного резонанса (ЭПР). Этим методом определяют различные фенольные соединения — особенно активность антоцианов.

Коэффициент активности антиоксидантов (k) вычисляли по формуле 1

$$k = \left(\frac{1-h}{H} \right) \cdot 100 \%, \quad (1)$$

где H — ЭПР соли Н-фреми, который составляет высоту спектра образца контрольного раствора;

h — ЭПР раствора после добавления виноградных косточек [4].

В результате приготовления перегона виноматериала и получения напитка антиоксидантная активность составила 3 % — №1. После выдержки данного напитка на виноградных косточках (40 г на 1 дм³ в течение 6 месяцев) антиоксидантная активность составила 21 % — № 2. Результаты представлены на рис. 1.

Вывод. Таким образом, после выдержки виноградных косточек в алкогольном напитке отмечено возрастание антиоксидантных свойств, что можно пояснить переходом фенольных веществ виноградной косточки, а именно интенсивного перехода в напиток танина.

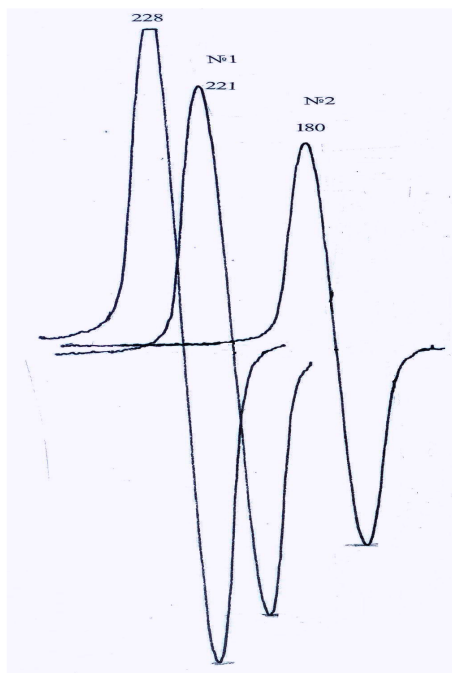


Рис. 1 — Величина ЭПР:
 228 — ЭПР-спектр соли Н-фреми;
 № 1 — ЭПР-спектр исходного напитка;
 № 2 — ЭПР-спектр напитка после вы-
 держки на виноградных косточках

При ферментации, находящиеся в вино-
 градных косточках антоцианины взаимодейст-
 вовали с фенолами напитка и окрашивались,
 что придавало темно-бежевую окраску напитку
 и способствовало усилению аромата. Также по-
 вышалась антиоксидантная активность напитка
 с 3 до 21 %, следовательно, возрастали полез-
 ные свойства этого напитка.

Литература

1. Бежуашвили, М. Г. Антиоксидантная ак-
 тивность фенолкарбоновых кислот в опы-
 тах “in vitro” [Текст] / М. Г. Бежуашвили,
 М. М. Мегрелишвили // Винограводство и
 виноделие. – 2008. – № 1, – С. 27-28.
2. Джавахишвили, М. Влияние дубильных
 веществ на выдержку-созревание коньяч-
 ных спиртов [Текст] /
 М. Джавахишвили, Л. Чикваидзе // Сбор-
 ник трудов Телавского государственного
 университета. – № 17. – 2005. – с. 61-63.
3. Шакулашвили, Н. Свободные радикалы
 [Текст] / Н. Шакулашвили, Э. Чикваидзе // ТГУ им. Иванэ Джавахишвили. – № 7. –
 2008. – С. 138-142.
4. Gardner, P. T. Elektron spin resonance spektroskopie assessment of the antioxidant potential of teas in aqueous and organic media [Text] / P. T. Gardner, D. B. Mc Phail, G. G. Duthie // J. Sci. Food Agris. № 76. –1998. – P. 257-262.

ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ КУЛЬТУР МІКРООРГАНІЗМІВ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБНОГО КВАСУ Сагайдак М. Є., Бліщ Р. О., Прибильський В. Л., Мудрак Т. О., Куц А. М.....	111
--	-----

СЕКЦІЯ 5

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ВИНОГРАДАРСТВА І ВИНОРОБСТВА УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ СВІТОВИХ ТРЕНДІВ

РОЗОВЫЕ ВИНА КАК ТРЕНД МИРОВОГО РЫНКА ВИНА Брайко М. Г.....	115
ICEWINE AS A MODERN GLOBAL BRAND Ostapenko V.....	117
ТЕМПЕРАТУРНІ РЕЖИМИ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ ЯК РЕГУЛЯТОРИ ЯКОСТІ СТОЛОВИХ РОЖЕВИХ ВИН Білько М. В., Циганкова О. В.....	119
АЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК С ВЫДЕРЖКОЙ НА ВИНОГРАДНЫХ КОСТОЧКАХ Бедианидзе Л. М.....	120

СЕКЦІЯ 6

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ АБРИКОСОВОЇ НАЧИНКИ ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ МАФФІНІВ Дорохович А. М., Горзей О. В.....	123
ГРИБНИЙ ПОРОШОК РЕЙШИ, ШІЙТАКЕ ТА ФЛАМУЛІНИ ЯК ІНГРЕДІЄНТ ПРОДУКЦІЇ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Кравченко М. Ф., Кубліньська І. А.....	124
ДОСЛІДЖЕННЯ ШПІНАТУ РІЗНИХ ТЕРМІНІВ ДОЗРІВАННЯ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНОГО ПРОДУКТУ Доценко Н. В., Подорога В. І.....	126