

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 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 the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 512 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та 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 № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

15. Оцінка конкурентоспроможності ігристих вин українських виробників

Іванна Черемис, Оксана Луговська, Василь Сидор

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Високий попит на ігристі вина в Україні дає змогу виробникам спрощувати технологію їх виробництва та завищувати ціни, що приводить до фальсифікації продукції. В Україні 90% ринку шампанських вин випускається прискореним (акратофорним) методом (12 заводів), і тільки 3 підприємства використовують класичну французьку технологію, яка потребує часу й коштів. Не дивлячись на це, в Україні зростає споживчий попит на шампанське, виготовлене за класичною технологією.

Матеріали і методи. Оцінку якості ігристих вин за органолептичними показниками проводили у відповідності до ДСТУ 4807:2007 «Вина ігристі. Технічні умови» та іншої нормативної документації.

Досліджувалися зразки шампанського приготованого класичною технологією: №1– «Світське шампанське» ТЗШВ «Нива» смт. Таїрове Одеської обл.; №2 –«Вино ігристе витримане» ПрАТ «Артемівське Вайнері» м. Бахмут, Донецька обл., №3– «Советское шампанское» КЗШВ «Столичний», м. Київ.

Результати. Результати досліджень органолептичних показників якості зразків ігристих вин наведено в табл. 1.

Таблиця 1.

Результати дегустації ігристих вин українського виробництва

Назва показника	Максимальна кількість балів	Результати бальної оцінки дегустаторів		
		Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Прозорість	0,5	0,5	0,5	0,5
Колір	0,5	0,5	0,5	0,4
Букет/аромат	3,0	2,3	2,2	1,2
Смак	5,0	3,5	3,2	2
Ігристість	1,0	1	0,8	0,4
Загальна сума балів	10,0	7,8	7,2	4,5

Висновок. На основі проведеної оцінки якості трьох зразків ігристих вин, можна зробити висновок, про те, що – «Світське шампанське» ТЗШВ «Нива» (7,8 з 10 балів) та «Вино ігристе витримане» ПрАТ «Артемівське Вайнері» (7,2 з 10 балів) відповідають вимогам нормативної документації. «Советское шампанское» КЗШВ «Столичний» не задовольняє потреби споживачів (4,5 балів з 10 балів).

Таким чином, систематична оцінка якості продукції дає змогу виробникам оцінити їх конкурентоспроможність та своєчасно прийняти рішення про вдосконалення продукції, задля збереження завойованих позицій на ринку.