

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

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

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

13–14 квітня 2016 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2016

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food	7
2. Foodstuff expertise	46
3. Commodity research	79
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	124
4.1 Technology of bread and pasta.....	125
4.2. Technology of pastry and food concentrates	150
5. Grain processing technology	176
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment	195
7. Technology of fermentation and wine	218
8. Technology of preservation	254
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	286
9.1. Technology of meat	287
9.2. Technology of meat and dairy.....	315
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	338
10. Biochemistry and ecology of food productions	369
11. Biotechnology of microbial synthesis	392

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	7
2. Експертизи харчових продуктів	46
3. Товарознавство	79
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	124
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	125
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	150
5. Технологія переробки зерна	176
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води	195
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	218
8. Технологія консервування	254
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів	286
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	287
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	315
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	338
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	369
11. Біотехнологія мікробного синтезу	392

32. Дослідження впливу рас дріжджів на якість білих ігристих вин

Ілля Ільїн, Ніна Гречко, Ірина Бабич

Національний університет харчових технологій

Вступ. Якість білих шампанських вин залежить від вибору сировини і показників якості виноматеріалів, якими є аромат, який обумовлений ароматичними компонентами винограду та речовинами, що синтезуються дріжджами під час бродіння, та залежить від рас дріжджів.

Метою дослідження було вивчення впливу рас дріжджів на хімічний склад та формування аромату білих ігристих виноматеріалів.

Матеріали і методи. Об'єктами досліджень були виноматеріали, раси активних сухих дріжджів EC 1118, CH 420 (Lallemand, Франція), LS2, LW 317-30 (Dohler, Німечина). У виноматеріалі під час вторинного бродіння досліджено основні фізико-хімічні показники, а саме масова концентрація цукрів, об'ємна частка етилового спирту, вміст сірки, динаміка зростання тиску під час бродіння. Особливу увагу приділяли до вивчення «гри» шампанізованого виноматеріалу, смаку та аромату, що є основними критеріями дегустаційної оцінки.

Результати. За результатами дегустаційної оцінки всі зразки кюве відповідали типу шампанського вина. Зразки з використанням рас дріжджів EC-1118 та LS2 характеризувалися високими показниками гри, гармонійним та розвиненим букетом та смаком, тому й отримали більш високу оцінку дегустаційної комісії ніж зразки з використанням рас дріжджів LW 317-30 та CH420, так як мали слабо виражений букет та простий смак. Також у зразках з використанням раси дріжджів EC-1118 та LS2 було помічено більш тривале та кількісне виділення бульбашок CO₂. Ігристі властивості вина взаємопов'язані і обумовлені низкою загальних факторів. Вони залежать від хімічного складу вина, вмісту в ньому розчиненої та зв'язаної форм діоксиду вуглецю, поверхнево-активних речовин, колоїдів і включень. Це свідчить про те, що різні раси дріжджів утворюють продукти, які сильно відрізняються за якісним і кількісним складом.

Висновки. На основі отриманих досліджень по впливу різних рас дріжджів АСД на якість шампанізованих виноматеріалів було встановлено, що під час вторинного бродіння зразки з використанням різних рас дріжджів відрізнялися один від одного за фізико-хімічними та органолептичними показниками. Це свідчить про те що кожна раса під час бродіння та процесів автолізу має здатність накопичувати значно різну кількість ароматичних сполук. Про те підбір раси дріжджів є важливим етапом у виробництві ігристих вин.

Література

1. Бурьян, Н. Микробиология виноделия/ Н. Бурьян. – Ялта: Институт винограда и вина, Магарач, 2002.
2. Сарисвили, Н.Г. Микробиологические основы технологии шампанизации вина / Н.Г. Сарисвили. – Пищепромиздат, 2000.- 495с.