

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю
продукції АПК



**V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
V Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2015

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України

Факультет харчових технологій та управління якістю
продукції АПК

V МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І
СТУДЕНТІВ

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини, стандартизації
і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
V Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2015

УДК 663/664(05)
ББК 36

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Збірник праць

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції. – Київ: НУБіП України, 2015. – 202 с.

Праці подано у авторській редакції

Редакційна колегія: Л.В. Баль-Прилипко (відповідальний редактор), Ю.Г. Сухенко (заступник відповідального редактора), Т.К. Лебська, Л.О. Нестерова, Н.М. Слободянюк, В.Ю. Сухенко, В.П. Василів, О.С. Андрощук (відповідальний секретар)

Відповідальний за випуск Н.М. Слободянюк.

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління
якістю продукції АПК НУБіП України,
протокол № 1 від 16.04.2015 р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,
Національний університет біоресурсів
і природокористування України, тел. 044 527-86-39

© Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2015

УДК 634.8.076

Н.В. Полешко, магістрант

І.М. Бабич, к.т.н., доцент

Р.М. Мукоїд, к.т.н., асистент

В.П. Василів¹, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій м. Київ

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ¹

МАЛОПОШИРЕНІ СОРТИ ВИНОГРАДУ В УКРАЇНІ

Основним напрямком розвитку виноробної галузі України в нових економічних умовах є пошук нових сортів винограду, які дадуть високий і стабільний врожай, а відповідно і виноматеріал високої якості. Для створення високоякісного вина потрібно

враховувати всі характеристики винограду: сорт, ґрунти, на яких він вирощений, рельєф місцевості, кліматичні і метеорологічні умови, особливості агротехніки.

Об'єктами досліджень були червоні сухі виноматеріали, одержані з червоних сортів винограду: Темпранільйо та Голубок, які нетрадиційні для території України. Отримання виноматеріалів проводилось в умовах мікровиноробства в Миколаївській області та Закарпатському регіоні.

Сорт винограду Голубок має велику здатність адаптації до різних кліматичних умов і методів виноробства. Для одержання ніжних столових вин найкращим є помірний клімат з теплою тривалою осінню. Цей виноград має підвищений вміст танінів, що відображається на терпкому смаці в готовому вині. З нього отримують червоні столові вина інтенсивного кольору, багатих танінами і ароматичними речовинами. Цей виноград традиційний для регіону Закарпаття, стійкий до шкідників та захворювань, а також є екологічно чистим сортом, так як не потребує хімічного захисту.

Сорт винограду Темпранільйо – є новинкою для території України, проте масово почав вирощуватися в Херсонській, Миколаївській та Одеській областях. Вина отримані з нього насиченого рубінового кольору, з невеликим вмістом кислот та ароматом, який поєднує в собі ягоди, прянощі, кокос і корицю, має відносно нейтральний профіль, тому його часто додають до купажів. Вміст танінів від середнього рівня до високого. На смак вина освіжаючі і складні, збалансовані і насичені, часто відчувається вишня, слива, полуниця, ваніль, шкіра, тютюн.

Висновок

Результати досліджень показали, що на якісні показники виноматеріалів, формування смакових і ароматичних властивостей впливають якість сировини і технологія виробництва. Досліджувані сорти винограду визначають, головним чином, органолептичні якості вина - від ароматів і тонів в букеті до спирту, кислотності і танінів в смаці.

66. І.К. Мазуренко, Л. Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, І.С. Пресняк	Оцінка адекватності продуктів промислового виготовлення	204
67. І.О. Мирна, І.Ю. Кіреєва	Вплив нафти та нафтопродуктів на життєдіяльність гідро біонтів	206
68. О.О.Снежко, Н.Н. Ломова	Повышение продовольственной безопасности пчелиной обножки	207
69. К.М. Синєокова, І.Ю. Кіреєва	Застосування бактеріальних добрив в рибництві	208
70. А. А. Крупська, П.В. Наріжна, Ю. П. Крижова	Солені вироби з використанням трансглютамінази	209
71. О.О. Мельник, Л.М. Тищенко	Удосконалення технології сосисок з додаванням сочевиці	211
72. Ю. І. Тесак, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс	Удосконалення технології швидкозаморожених напівфабрикатів з використанням біологічно активних добавок ламінарії та фукусу	212
73. Ю.В.Федірко, І.Ю. Кіреєва	Особливості біологічної очистки стічних вод на Бортницькій станції аерації	212
74. Л. Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, С.В. Нікітіна, О. В. Проноза	Технологічні способи стабілізації біологічно активних речовин рослинної сировини	213
75. Т.С. Антонюк, Л.М. Тищенко	Рулетти з м'яса птиці з додаванням рослинно-овочевої сировини	215
76. Я.С. Слабоусова, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська	Удосконалення технології рибних напівкопчених ковбас	216
77. Я.І. Нагірняк, Т.К. Лебська, Н.В. Голембовська	Удосконалення технології глазурування молюсків	217
78. Л.С. Рожець, Т.К. Лебська, А.О. Іванюта	Розроблення технології рибних сухих концентратів	217
79. Т.С. Шилин, Т.К. Лебская, А. А. Іванюта	Технология полуфабрикатов из стерляди	218
80. С.В. Юрик, Т.К. Лебская, А.А. Іванюта	Технология вторых быстро замороженных вторых блюд из стерляди	219
81. В.І. Цвик, Ю.П. Крижова	Харчові волокна у технології м'ясопродуктів	220
82. Н.В.Духота, Н.М.Слободянюк	Види упаковок для м'ясних напівфабрикатів	221
83. О.С.Клименко, Н.М.Слободянюк	Особливості технології виготовлення напівфабрикату «Ковбаски мисливські курячі»	223
84. Криворотова, Н.М. Слободянюк	Використання різних видів розсолів у технології шніцелів з м'яса птиці	224
Секція 3 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК		226
1. Т.О. Тракало, О.І. Шаповаленко	Дослідження режимів екструдуювання зернової суміші при різних способах підготовки	226
2. Н.В. Полешко, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів	Малопоширені сорти винограду в Україні	227
3. О.В. Поліщук, Ю.В. Івашко, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів	Характеристика вітчизняних сортів рису	228
4. М.А.Морозова, А.М. Матіящук	Використання ефектів кавітації для очищення питної води	229
5. С.В. Коваленко, А.М. Матіящук	Дослідження режимів кавітаційного оброблення яблучного соку у консервному виробництві	230

НАУКОВЕ ВИДАННЯ
Мови видання: українська, російська та англійська

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
V Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

23-24 квітня 2015 р.

Технічний редактор Н.М. Слободянюк

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, протокол № 1 від 16.04.2015р.

Підписано до друку 20.04.15. Формат 60x84\16
Ум. друк. арк. 15,7. Обл.-вид.арк. 18,7
Наклад 100 прим. Зам. № 7342

Віддруковано у редакційно-видавничому центрі НУБіП України
вул. Героїв Оборони, 15, Київ, 03041
тел.: 527-81-55

Видавець і виготовлювач Національний університет біоресурсів
і природокористування України,
вул. Героїв Оборони, 15, м. Київ, 03041.
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК № 4097 від 17.06.2011