

КИЇВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ БІЗНЕСУ І ПРАВА



Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції

Всеукраїнська науково-практична конференція
студентів, аспірантів та молодих вчених

Збірник тез

Київ, ККІБП
2018

**КИЇВСЬКИЙ КООПЕРАТИВНИЙ ІНСТИТУТ
БІЗНЕСУ І ПРАВА**



**Сучасні тенденції розвитку
харчових технологій в умовах
європейської інтеграції**

**Всеукраїнська науково-практична
конференція студентів, аспірантів та
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ**

Збірник тез

**Київ, ККІБП
2018**

УДК 668:642

Рекомендовано Науково-методичною радою
Київського кооперативного інституту бізнесу і права
Протокол № 6 від 4 червня 2018 р.

Редакційна колегія випуску:

Охріменко І.В., док.екон. наук, професор, проректор з навчальної та наукової роботи

Бандуренко Г.М., канд. техн. наук, доцент, завідувач кафедри харчових технологій

Войцешина Н.І., канд. с.г. наук, доцент

Чепель Н.В., канд. техн. наук, доцент

Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції: Збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених, м. Київ, 16 травня 2018 р. – Київ: ККІБП, 2018. – 229с.

У збірнику представлені тези доповідей студентів, аспірантів та молодих вчених, які брали участь у дистанційній Всеукраїнській науково-практичній конференції «Сучасні тенденції розвитку харчових технологій в умовах європейської інтеграції» (16 травня 2018 року, Київ).

Збірник розрахований на студентів, аспірантів, молодих вчених та наукових працівників, фахівців різних галузей, а також усіх тих, хто цікавиться сучасними проблемами розвитку харчової промисловості.

Матеріали публікуються мовою оригіналу.

Редакція не завжди поділяє думки і погляди автора. Відповідальність за достовірність фактів, імен, цитат, цифр та інших відомостей несуть автори публікацій.

Відповідно до Закону України «Про авторське право і суміжні права», при використанні наукових ідей та матеріалів цього збірника, посилання на авторів і видання є обов'язковим.

© Колектив авторів, 2018

©ККІБП, 2018

УДК 663:54

ВИРОЩУВАННЯ ОЗИМОГО ЯЧМЕНЮ У КРАЇНАХ ЄВРОПИ

Коберніцька А.О., Кошова В.М

Національний університет харчових технологій

Вступ. Озимі сорти ячменю, порівняно з ярими, характеризується більшою посухостійкістю, завдяки чому спостерігається більша урожайність (на 10 – 15 ц/га). Ціна 1 тони ярого ячменю становить 2100 – 3500 грн., а озимого 1800 – 3000 грн. (коливання в ціні залежать від якісних показників ячменю). Проте значною перешкодою в отриманні озимого ячменю високих врожаїв є його недостатня зимостійкість порівняно з іншими озимими культурами – пшеницею і житом. Тому агропідприємства в осінню вегетацію забезпечують його фосфорними і калійними добривами, що сприяють загартуванню і зберіганню стійкості рослин до дії низьких температур. Позитивний вплив цих елементів на морозостійкість пояснюється тим, що проникаючи в рослинні клітини вони беруть участь в утворенні багатьох речовин, які виявляють захисні функції у протоплазмі за низьких мінусових температур. До цих сполук відносяться вуглеводи, окремі амінокислоти, фосфатні сполуки, інші речовини, а також білки, що негативно впливають на колоїдну стійкість пива. Також ці добрива сприяють підвищенню стійкості рослин до вилягання та захворювань борошнистою россою та іржею [1].

Озимий ячмінь цвіте на 3 – 4 тижні раніше ярого, що знижує ризик інфікування ячменя грибами, особливо роду *Fusarium*, розвивання яких на ячмені являється однією з причин фонтанування пива (ефект гашінга). Це явище пов'язано із мимовільним спіненням пива після відкриття пляшки. При цьому на стінках та дні пляшки безперервно виділяються бульбашки CO₂, в результаті чого поступово об'єм над пивом заповнюється піною. Навіть менше ніж 2% інфікованих зерен може викликати ефект фонтанування пива[10]. Також слід зауважити, що озимий пивоварний дворядний ячмінь зберігає свої властивості довше ніж ярий і не виводиться протягом біля 10 – 15 років.

Мета роботи – провести аналітичний огляд вирощування озимого ячменю у країнах Європи.

Результати досліджень. Найбільшими виробниками озимого ячменю в Європі є Німеччина (біля 9000 тис. т), Франція (біля 8000 тис. т), Іспанія (біля 5000 тис. т) і Великобританія (4000 тис. т). У Німеччині найбільшу площу займають сорти Tiffany (13,4 %), Regina (12,5 %) і Angora (13,4 %).

У Франції найбільш значимі дворядні сорти Clarine (6,2 %), Sunrise (5,4 %), Labea (2,3 %), Angora (1,8 %) і шестирядні сорти Esterel (21,7 %), Plaisant (8,7 %), Maeva (4,7 %) і Mathias (1,4 %).

У Великобританії на засіяних площах найбільше співвідношення мають сорти Regina (33,7 %), Intro (11,7 %), Fanfare (11,3 %), Pastorel (6,6 %), Hanna (5,7 %), Fighter (4,8 %), Halcyon (4,5 %), Gleam (3,2 %), Vertige (2,6 %). В Іспанії виведені дворядні сорти Sunrise (5,2 %) і Clarine (4,1 %) і шестирядні сорти Dobia (5,5 %) і Plaisant (3,3 %) з середніми солодовими якостями.

Деякі інші країни Європи також виводять пивоварні сорти озимого ячменю. В Австрії вирощують сорти Astrid, Labea і Bonita, в Угорщині – Angora і Plaisant, в Болгарії – Obzor і Alfa, в Італії – Puffin і Plaisant.

Найбільші європейські виробники озимого ячменю одночасно є найбільшими експортерами солоду, проте свою потребу в ячмені вони також можуть повністю задовольнити і за рахунок виробленого ними ярого ячменю [3].

В Україні озимі пивоварні сорти ячменю вирощуються, в основному, в західних областях, а саме Хмельницькій (сорт Вінтмалт) та Вінницькій (сорт Казанова), також селекцією займається Миронівський інститут пшениці імені В.М. Ремесла НААН України.

Висновки.

1. Проведено аналітичний огляд даних, що стосується об'ємів виробництва озимого ячменю у країнах Європи, результати якого свідчать про нагальну необхідність виведення нових сортів.
2. Тенденція збільшення посівних площ озимого ячменю в Україні, може бути обґрунтована недостатньою кількістю ярого ячменю для пивоварних потреб. Саме тому, останнім часом, в Україні приділяють значну увагу озимим пивоварним сортам ячменю.

Список використаних джерел

1. Климишена, Р.І. Перспективи вирощування ячменю озимого на пивоварні потреби / Р.І Климишена // Вісник аграрної науки. – 2010. – С. 73- 74.
2. Псота, В. Использование озимого ячменя для производства пива / В. Псота // “Научно – исследовательский институт пивоварения и солодовенного дела”, Солодовый институт, Борно. – Режим доступа: <http://www.propivo.ru/sens/30/inspolzov.html>
3. Нарцисс, Л.Краткий курс пивоварения / Л. Нарцисс, В. Бак// пер. с нем. А.А. Куреленкова. – СПб.: Профессия, 2007. – 640 с.

Дубина А.В., ¹ Василів В.П. ² Методика розрахунку ошпарювача бурякової стружки.....	24
Карабань М.П., ¹ Стадник І.Я., ² Василів В.П. ² Застосування експериментально-статистичного моделювання для дослідження параметрів надійності валкових машин.....	26
Клец Д.О., Кравчук Н.М, Польовик В.В. Шляхи зниження калорійності білкового десерту.....	28
Коберніцька А.О., Кошова В.М., Вирощування озимого ячменю у країнах Європи.....	30
Костенко А.В., ² Лисий О.В., ¹ Грабовська О.В. ¹ Дослідження стабілізаторів фруктової начинки для борошняних кондитерських виробів.....	32
Костюк Б.І, Корецька І.Л. Термостабільна начинка дієтичного призначення.....	34
Кручик В.А., Панасюк Г.І., Бандуренко Г.М. Перспективи розширення асортименту борошняних кондитерських виробів.....	36
Кулик А.С., Бандура І. І., Кльонова А. О. Новий спосіб підготовки грибів роду глива – Pleurotus (fr.) P. Kumm. до зберігання.....	38
Кравченко Д.І., Чепель Н.В. Дослідження адсорбційної здатності пектинових речовин щодо ароматичних речовин.....	40
Кузьменко О. М, Польовик В.В., Кравчук Н. М. Дослідження технологічних показників «шуму вершкового» з виноградним пюре.....	42
Кравченко Д.І., ¹ Василів В.П. ² Аналіз способів сушіння жому цукрових буряків.....	44