

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ



*Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції*

**ПРОДОВОЛЬЧА ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА  
В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ:  
ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНИ ТА СВІТУ**

*присвяченої 125-річчю Національного університету  
біоресурсів і природокористування України*

**Секція 3. Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій  
в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України**

**25 травня 2023 року  
Київ, Україна**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**



Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції

**ПРОДОВОЛЬЧА ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА В  
УМОВАХ ВІЙНИ ТА ПОВОЄННОЇ ВІДБУДОВИ:  
ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНИ ТА СВІТУ**

*присвяченої 125-річчю Національного університету біоресурсів і  
природокористування України*

**Секція 3. Роль тваринництва, ветеринарної медицини  
та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану  
відродження України**

**25 травня 2023 року  
Київ, Україна**

Організатор конференції:

Національний університет біоресурсів і  
природокористування України

Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України та світу: мат. Міжн. наук.-практ. конф., секція 3: Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах війни та вирішенні завдань плану відродження України (м. Київ, 25 трав. 2023 р.). Київ, 2023. С. 710.

Матеріали конференції подано в авторській редакції.

У збірнику подано результати обговорення актуальних проблем, перспектив і шляхів забезпечення продовольчої та екологічної безпеки в умовах війни, плану відновлення України, сталого розвитку світу в контексті глобальних і регіональних викликів, трансформації суспільства та формування нової парадигми розвитку.

**Редакційна колегія:**

Ніколаєнко С. М. (відповідальний редактор), Кваша С. М., Кондратюк В. М., Ткачук В. А., Шинкарук В. Д., Барановська О. Д., Баль-Прилипка Л. В., Братішко В. В., Глазунова О. Г., Гриценко І. С., Діброва А. Д., Євсюков Т. О., Каплун В. В., Коломієць Ю. В., Кононенко Р. В., Василюшин Р. Д., Мельник В. І., Остапчук А. Д., Отченашко В. В., Рудик Я. М., Ружило З. В., Савицька І. М., Тонха О. Л., Цвіліховський М. І., Яра О. С.

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції

**ПРОДОВОЛЬЧА ТА ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА В УМОВАХ ВІЙНИ ТА ПОВОЄННОЇ  
ВІДБУДОВИ: ВИКЛИКИ ДЛЯ УКРАЇНИ ТА СВІТУ**

*присвяченої 125-річчю Національного університету біоресурсів  
і природокористування України*

**Секція 3. Роль тваринництва, ветеринарної медицини та харчових технологій в умовах  
війни та вирішенні завдань плану відродження України**

Відповідальний за випуск: **Отченашко В. В.**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВА, БЕЗПЕКА ДОВКІЛЛЯ,  
ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

**УДК 663.3**

**ТЕХНОЛОГІЯ МЕДОВИХ НАПОЇВ ТИПУ РЕТ-NAT**

**Азаренко К.О.**, магістрантка, **Білько М.В.**, д.т.н., професор,  
**Мукоїд Р.М.**, к.т.н., доцент, ([mukoid\\_roman@ukr.net](mailto:mukoid_roman@ukr.net))

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

**Вступ.** Новий тренд сучасного вітчизняного ринку ігристих вин – Ret-Nat, який перекладається як натуральне іскристе вино. Його виробляли ще до часів виникнення шампанського на Півдні Франції на початку XVI ст.,

наразі виробники як виноградних так і медових вин вводять в лінійку свого асортименту цю категорію напоїв.

**Матеріали та методи.** Проведено аналітичний пошук літератури, щодо технології медових напоїв та напоїв типу Pet Nat.

**Результати та обговорення.** Останнім часом набуває популярності технологія медових напоїв, яка є найбільш динамічно зростаючим сегментом серед алкогольних напоїв, особливо серед молоді.

В Україні є необхідність у переробці 25-30 % меду, який не реалізований на внутрішньому ринку та не був експортований, це фактично залишки продукту. Таким чином, основною об'єктивною передумовою впровадження медоваріння є труднощі в реалізації меду.

Сприяє медовому виноробству і той факт, що українські фермери все частіше почали вирощувати такі прибуткові монокультури як ріпак і соняшник. Мед з цих рослин, як відомо має нижчу собівартість, ніж інші види меду та багатий вітамінний склад. Такі види меду вигідно переробляти у медові вина.

Окрім медів соняшникових і ріпаків, для виготовлення медових вин пасічники використовують меду тривалого зберігання, примерзлі тощо.

Медовий напій, виготовлений з використанням технології Pet Nat, – це автентичне, натуральне ігристе вино з яскравою ароматикою, гармонійною кислотністю та особливим, неповторним характером, яке тільки починає завойовувати алкогольний ринок.

Технологія напоїв типу Pet Nat передбачає бродіння суслу в резервуарі, а доброджування в пляшках для забезпечення легкого мусу напою. Для виготовлення медових напоїв сировиною є мед, який розводять підготовленою водою додаючи сік плодів або ягід (свіжих або відновлених), які збагачують напій новими дескрипторами аромату та смаку. Температура бродіння варіює в діапазоні 16...18 °С, тривалість процесу 8...12 діб до отримання видимого екстракту 1...1,5 %. При остаточних цукрах, які у разі їх виброджування забезпечать тиск в межах 2...2,5 атм, виноматеріал, знімають з основного дріжджового осаду, розливають по пляшкам,

закорковують і укладають горизонтально в штабеля. Доброджування відбувається в пляшках протягом 7...15 діб, коли досягають потрібної концентрації вуглекислого газу, знову охолоджують.

Медові напої Pet Nat характеризуються легким, гармонійним, вираженим, короткотривалим медовим післясмаком та смаком використаних ягід або фруктів. З характерною для ігристих вин піною та не тривалим виділенням бульбашок діоксиду вуглецю.

Виробництво медових напоїв Pet Nat є перспективним напрямком, оскільки сировина має тривалий термін зберігання, тривалість процесу виробництва складає 30...40 діб, що позитивно впливає на економічну складову та дозволяє отримати оригінальний напій з яскравими органолептичними характеристиками.

**Висновки.** Виробництво медових вин типу «Pet Nat» є перспективним. Завдяки запропонованій технології медових напоїв можна переробляти залишок меду, тим самим ввести новий продукт на ринок України та розширювати асортимент напоїв на основі меду.