

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНА НАУКОВА УСТАНОВА

**«УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ
СПИРТУ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРОДОВОЛЬЧИХ
ПРОДУКТІВ»**

ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод»



МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції:

**«СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА СПИРТУ
ТА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ»**

КИЇВ - 2023

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції: «Сучасні аспекти виробництва у спиртовій та алкогольній промисловості», 12-13 грудня 2023 р.

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції: «Сучасні аспекти виробництва спирту та алкогольних напоїв», 12-13 грудня 2023 р. Київ: ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2023 р. 54 с.

Розглянуто теоретико-методологічні аспекти та проблем ефективності виробництва спирту та алкогольних напоїв для популяризації наукових досліджень з розвитку біотехнологій в харчовій індустрії та шляхів їх реалізації та комерціалізації.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано Вченою науково-технічною радою ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод». Протокол № 5 від 05 грудня 2023 р.

© ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», 2023

Склад редакційної колегії збірника матеріалів міжнародної науково-практичної конференції: «Сучасні аспекти виробництва спирту та алкогольних напоїв»

Головний редактор

Ковальчук В.П. – в.о. директора ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод», к.т.н., ст.н.с., акад. УТА,

Відповідальний секретар

Олійник С.І. – доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства Навчально-наукового інституту харчових технологій НУХТ, к.т.н., доцент

Члени редакційної колегії:

Міщенко О.С. – завідувач відділу масообмінних технологій, к.т.н., ст.н.с., член-кор. УТА

Олійник С.І. – доцентка кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства Навчально-наукового інституту харчових технологій НУХТ, к.т.н., доцент

Процан Н.В. – завідувачка відділу технології продуктів бродіння і мікробного синтезу, к.т.н.

Хомічак Л.В. – заступник директора директорату державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів – начальник головного управління з питань підакцизної продукції та органічного виробництва Мінагрополітики

Чумак Ю.В. - завідувачка відділу фізико-хімічних досліджень ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод»

Секретаріат оргкомітету:

Олійник Світлана Іванівна, к.т.н., доцент

Зельницька Тетяна Єгорівна

ПРОГРАМА ТА ЗМІСТ

		С.
1	Склад сусла із напівпродуктів цукрового виробництва для культивування дріжджів <i>Процан Н.В.</i>	7-8
2	Використання молочної сироватки для інтенсифікації процесів спиртового зброджування <i>Процан Н.В.</i>	9-10
3	Активация ферментів під час розварювання житніх замісів <i>Процан Н.В.</i>	11-12
4	Визначення фактичних втрат спирту при виробництві флегмового компонента ректифікації зневодненого денатурованого з застосуванням зневоднення азеотропною ректифікацією <i>Мищенко О.С.</i>	13-14
5	Визначення фактичних втрат спирту при виробництві біоетанолу з застосуванням зневоднення методом мембранної первапорації <i>Мищенко О.С.</i>	15-16
6	Особливості обліку спирту етилового денатурованого <i>Мищенко О.С., Олійник С.І.</i>	17-18
7	Методика перерахунку обсягу спирту етилового на 100-відсотковий спирт, приведений до температури 20 °С <i>Мищенко О.С., Олійник С.І.</i>	19-20
8	Вимоги до приміщень для підготовки зразків спиртних напоїв та проведення органолептичних досліджень <i>Ковальчук В.П., Чехун М.Г., Олійник С.І.</i>	21-23
9	Вимоги до способу і порядку подавання зразків спиртних напоїв на дегустацію <i>Ковальчук В.П., Чехун М.Г., Олійник С.І.</i>	24-26

УДК 543.869, 663

**ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ЗРАЗКІВ
СПИРТНИХ НАПОЇВ ТА ПРОВЕДЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ
ДОСЛІДЖЕНЬ**

Ковальчук В.П., к.т.н., ст.н.с., завідувач відділу технології напоїв
Чехун М.Г., завідувачка лабораторією експертизи напоїв та нормування
*Державна наукова установа «Український науково-дослідний інститут
спирту і біотехнології продовольчих продуктів»*

Олійник С.І., к.т.н., доц., учений секретар ДНУ «УкрНДІспиртбіопрод»,
доцентка Національного університету харчових технологій

Приміщення для підготовки зразків спиртних напоїв повинні бути оснащені:

- 1) робочими столами для підготовки зразків;
- 2) шафами для зберігання зразків спиртних напоїв, засобів вимірювальної техніки, посуду, столових приборів, дистильованої води;
- 3) холодильниками;
- 4) мийкою з гарячою та холодною водою.

Приміщення для проведення органолептичних досліджень спиртних напоїв повинні мати згідно з ДСТУ ISO 8589 «Дослідження сенсорне. Загальні настанови щодо проектування приміщень для випробувань»:

- 1) площу – не менше 15 м²;
- 2) температуру повітря в приміщенні – (20 ± 2) °С;
- 3) відносну вологість повітря – (70 ± 5) %;
- 4) вентиляване повітря, яке не має запаху, з обмеженням потоку повітря для недопущення значних коливань температури;
- 5) захист від стійких запахів, таких як запахи тютюну та косметики;
- 6) обмеження звукових коливань;
- 7) освітлення рівномірне інтенсивністю не менше 500 люкс, бажано розсіяне денне світло без прямих сонячних променів;
- 8) світлі тони забарвлення стін і стелі приміщення.

Робоче місце дегустатора:

- 1) розміри робочого місця не менше 0,9 м в ширину і 0,6 м в глибину;
- 2) перегородки між робочими місцями висотою, що забезпечують повне усамітнення дегустатора;
- 3) зручний стілець і робочий стіл, поверхня якого біла матова;
- 4) робочий стіл площею, достатньою для розміщення дегустаційних бокалів згідно з ДСТУ ISO 3591 «Дослідження сенсорне. Обладнання. Дегустаційні бокали», контрольних зразків, посуду для зливу спиртних напоїв, комп'ютера у разі необхідності, дегустаційної картки, ручки, харчових продуктів для відновлення смакової чутливості (білий хліб, вершкове масло, сир, варена ковбаса, питна вода негазована, овочі, фрукти, крім цитрусових).

Для органолептичних досліджень зразків кращим вважається стан дегустаторів в першій половині дня. Строки проведення органолептичних досліджень зразків планують заздалегідь, щоб дегустатори могли до них підготуватися. На роботу дегустаторів можуть впливати відчуття голоду і ситості. Дегустаторам необхідно утримуватися від застосування косметичних засобів, паління й споживання будь-чого, крім води, за годину перед органолептичними дослідженнями. Дегустаторів, у яких є нежить або емоційний стрес тощо, необхідно усувати від роботи доти, доки їхнє здоров'я не відновиться. Під час органолептичних досліджень дегустаторам рекомендовано випльовувати зразки.

Тривалість органолептичних досліджень залежить від їх мети і задач, а також від кількості зразків. Після органолептичних досліджень (10-15) зразків необхідно робити перерву не менше ніж на 10 хв.