

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

33. Порівняльна характеристика токайських вин виготовлених в Угорщині та Закарпатті

Микола Микора, Ніна Гречко

Національний університет харчових технологій

Вступ. На жаль на сьогоднішній день токайські вина, які виготовляються в Угорщині та Закарпатті, суттєво відрізняються як органолептичними так і фізико-хімічними показниками, але при цьому носять однакову назву.

Метою цієї наукової роботи є мета дослідити та знайти причину чому вина відрізняються одне від одного. Включаючи безпосередньо всі чинники які формують готове вино.

Матеріали і методи. Матеріалами були зразки вина «Токай» Угорський та Закарпатський. Для отримання результатів були проведені такі досліді: визначення органолептичних та фізико-хімічні показники; дослідження кліматичних умов; дослідження ґрунту; сорти винограду; географічне положення та їх впливу на виноград; збір урожаю та технологія приготування;

Результати. Дослідження показали, що токайські вина, які виготовляються в Угорщині та Закарпатті, мають багато відмінностей майже на кожній стадії виготовлення. Головною проблемою несхожості вина є технологія приготування саме Закарпатського «Токаю», однією з найважливіших причин є недотримання норм технології, а саме відсутнє повторне зброджування з додаванням путонів. Немало важливу роль відіграють кліматичні умови, які значно відрізняються одне від одного (кількість сонячних днів, температура повітря, кількість випадання дощів). Ґрунти теж відрізняються кількістю мінералів та поживних речовин які необхідні винограду, що є причиною несхожості смаків та ароматів винограду, що в подальшому впливає на готове вино.

Висновки. Після проведених досліджень ми дійшли висновку, отримати ідентично схоже токайське вино з цих двох регіонів неможливо, але при максимальному дотриманні всіх відповідних умов та технології можна отримати дуже схожий між собою напій.

Література

1. Dékány, Tibor. A tokaji borvidék – Világörökség/ Dékány, Tibor – Budapest, 2001.- 338с.
2. Магійович Р.І. Проблеми розвитку виноградарства на Закарпатті // Вісник Львівського державного аграрного університету: Економіка АПК.- 2002. 517-522с