

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**81 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у ХХІ столітті”**

23–24 квітня 2015 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2015

Зміст

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів	6
2. Експертизи харчових продуктів	35
3. Товарознавство	76
4. Технологія хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловості	110
4.1 Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості.....	110
4.2.Інноваційні технології переробки та створення нових продуктів у кондитерській і харчоконцентратній промисловості.	125
5. Технологія переробки зерна	155
6. Технології та устаткування цукрової промисловості	177
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства	201
8. Технологія консервування	240
9. Технології м'ясної, молочної та олієжирової промисловості	267
9.1.Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	267
9.2.Технологія молока і молочних продуктів	293
9.3.Технологія олієжирових продуктів.....	339
10. Біохімія та екологія харчових виробництв	362
11. Біотехнологія мікробного синтезу	412

11. Дослідження складу червоного винограду нетрадиційних сортів для України

Надія Полешко, Ірина Бабич

Національний університет харчових технологій

Вступ. Виноградарство та виноробство в Україні завжди були важливими видами економічної діяльності. З кожним роком на Україні скорочується кількість виноградних насаджень і підприємств виноробної промисловості, тому зараз є актуальним пошук нових сортів які дадуть високий і стабільний врожай винограду високої якості.

Офіційні статистичні дані за 2014р. свідчать, що обсяги переробки підприємствами України (без урахування тимчасово окупованій території Автономної Республіки Крим та міста Севастополя) винограду на виноматеріали в 2014 році склали 228 тис. 933 тонн, що 25,7% менше, ніж у 2013р. [1], що в черговий раз говорить про необхідність подальшого розвитку сировинної бази для виноробства, тобто розширення площ під технічні сорти винограду та підвищення їх урожайності як шлях до вирішення однієї з головних проблем кризи виноробної галузі в Україні.

Матеріали і методи. При дослідженні використовувалась сорти червоного винограду Ізабелла, Голубок (Закарпатська область) та Темпранільйо (Миколаївська область).

Для дослідженні винограду були використані такі методи: визначення вмісту цукрів у виноградному суслі аерометричним методом за ГОСТ 27198; визначення технологічного запасу фенольних та барвних речовин; визначення масової концентрації фенольних речовин свіжо-віджатого соку; визначення мацеруючої здатності винограду методом настоювання на м'яззі протягом 4 годин при температурі 20-22°C; визначення зміни фенольного комплексу сусла в процесі окиснення.

Результати. В результаті проведення теоритичних і практичних досліджень можна сказати, що всі досліджувані сорти винограду підходять для їх переробки «по-червоному» способу. Використовуючи нетрадиційні для України сорти винограду можна отримати високоякісні і конкурентоспроможні сухі вина.

Висновки. В умовах розвитку ринку виноробства України і підвищення конкурентоспроможної, якісної продукції з нових перспективних сортів винограду являється чи не найголовнішою задачею сучасного виробництва.

Література.

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс] – Режим доступа: <http://www.ukrstat.gov.ua/>