

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**



**XIII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
XIII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2025

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**

**ХІІІ МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

**за підсумками
ХІІІ Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів**

КИЇВ – 2025

УДК 663/664(05)

ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол 8 від 24.04.2025 року)

Редакційна колегія: Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Слободянюк Н.М., Швець О.В., Василів В.П., Толок Г.А., Голембовська Н.В., Гудзенко М.М., Бріндза Я., Гембаровський Т., Лукаш З., Григорян К., Сафаров Ж.Е., Кузнецов Ю.М., Хомічак Л.М., Муштрук М.М., Жеплінська М.М., Бровенко Т.В., Ткач Г.Ф., Альтанова А.Б.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками XIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10 квітня 2025 р. – 11 квітня 2025 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2025. – 642 с.

ISBN 978-617-95465-33-7

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень у розробці інноваційних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові продукти, удосконалення процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв, описані проблеми та шляхи їх вирішення у стандартизації, сертифікації, оцінці і забезпеченні якості сировини та готової продукції. Також представлені напрямки розроблення нових і вдосконалення існуючих технологій виробництва оздоровчих харчових продуктів, вивчення дії окремих компонентів таких продуктів на організм людини.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК», «Стандартизація, сертифікація та управління якістю продукції АПК», «Досягнення нутриціології у збереженні здоров'я населення».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-95465-33-7

УДК 663/664(05)

© НУБіП України, 2025

3. Сухенко Ю.Г., Паламарчук І.П., Сивак Р.І., Жеплінська М.М. Надійність обладнання галузі: переробні та харчові виробництва: [Навчальний підручник] /За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – К.: ЦП «КОМПРИНТ», 2018. – 485 с.

УДК 663.439

Мартиновська О.П., магістрант

Мукоїд Р.М., к.т.н., доцент

Бабич І.М., к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Василів В.П., к.т.н., доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

ОСОБЛИВОСТІ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНОГО ВИНА: ВІД ВИНОГРАДНИКА ДО ПЛЯШКИ

Органічне виноробство — це система агрономічних практик, спрямованих на поліпшення стану ґрунтів, охорону навколишнього середовища та відмову від використання синтетичних добрив. Вино отримує органічний сертифікат і позначається на етикетці «зеленим листочком», якщо воно виготовлене з виноградників, які пройшли спеціальний контроль. Це означає, що для вирощування винограду не застосовували пестицидів, використовували лише натуральні добрива, зменшували використання техніки, збирали урожай вручну і приділяли увагу біорізноманіттю (окрім винограду, на плантаціях вирощували й інші рослини для підтримки популяцій комах та птахів) [1].

Збільшення попиту на органічні вина в ХХІ столітті можна пояснити загальним захопленням органічними продуктами харчування. Люди, що дотримуються принципів «без хімії» у їжі, природно починають замислюватися й про екологічну чистоту споживаних напоїв.

Важливими етапами цього процесу є:

- ✓ вирощування винограду: органічні виноградники відзначаються використанням природних методів боротьби зі шкідниками та хворобами, таких як біологічний контроль, механічне оброблення ґрунту та компостування;
- ✓ сорти винограду: у виробництві органічного вина зазвичай використовуються традиційні сорти винограду, що підходять для місцевого клімату та умов. Це дозволяє зберегти екологічну рівновагу та підтримати біорізноманіття;
- ✓ виноробство: процес ферментації в органічному виноробстві має обмежене використання хімічних добавок. Природні дріжджі, що знаходяться на шкірці винограду, часто використовуються для

початку процесу бродіння. Водночас, мінімізація втручання в процес дозволяє зберегти чистоту аромату та смаку;

- ✓ фільтрація та стабілізація: в органічному виноробстві зазвичай віддають перевагу механічним методам фільтрації та стабілізації вина, що дозволяє зберегти природні характеристики без додавання хімічних речовин;
- ✓ сертифікація органічного вина: для того щоб продукція могла носити ярлик «органічне», вона повинна відповідати суворим стандартам, що контролюються міжнародними організаціями та державними органами. Сертифікація включає перевірки на всіх етапах виробництва, починаючи від вирощування винограду і закінчуючи його пакуванням.

Продукція органічного вина не лише відповідає високим вимогам щодо здоров'я та якості, а й підтримує принципи екологічної відповідальності, зберігаючи природні ресурси для майбутніх поколінь [2].

Існують виноробні, які майже все своє вино виготовляють органічним, а є великі компанії, які мають 99% виробництва вин в індустріальному стилі, проте створюють невелику партію органічних вин, щоб знайти нову аудиторію й потрапити в певні супермаркети.

Органічне вино є найбільш швидкозростаючою категорією серед усіх органічних алкогольних напоїв. Багато супермаркетів, що пропонують вина власних брендів, включили в асортимент продукти з позначкою Organic. На етикетках можна зустріти такі позначення, як «bio», «oecologisch», «issue d'agriculture biologique», «organic», що підтверджує, що цей продукт виготовлений за органічними стандартами [2].

Висновок

Органічне виноробство набуває все більшої популярності завдяки своїм екологічним та здоров'я сприятливим аспектам. Вирощування винограду та виробництво вина за органічними стандартами забезпечують не лише високу якість продукції, але й сприяють збереженню природних ресурсів та біорізноманіття. Відмова від синтетичних хімічних засобів, використання натуральних методів обробки та мінімізація втручання в процес виноробства дозволяють створювати продукцію, що відповідає вимогам здоров'я та екології. Таким чином, органічне виноробство є не лише трендом, а й важливим кроком у напрямку більш сталого та відповідального споживання.

ЛІТЕРАТУРА

1. Топчій О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa: Навчальний посібник. — К.: ВД «Дакор», 2024. — 368 с.
2. Органічне вино: що варто знати споживачу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://organic.ua/uk/2011/21/1471-organichne-vyno>.