

**Non-governmental organization**  
**“International Association of Scientists”**  
**State Organization “Institute for Economics and Forecasting of**  
**the National Academy of Sciences of Ukraine”**  
**National University of Food Technologies**  
**National University “Yuri Kondratyuk Poltava Polytechnic”**  
**Non-governmental organization**  
**“European Association of Economists”**  
**Taras Shevchenko National University of Kyiv**  
**University of Lodz**  
**National Institute of Technology Prayagraj**  
**Batumi Shota Rustaveli State University**  
**University of Security Management in Košice**  
**SGH, Warsaw School of Economics**



**PROCEEDINGS**  
**of the I International Scientific-Practical Conference**  
**“SCIENTIFIC STRATEGIES IN**  
**THE CONTEXT OF GLOBAL CHALLENGES”**

**«ISPC-SSCGC 2024»**

*April, 16, 2024*  
*Warsawa (Poland)*  
*2024*





SECTION 11. Technologies of food products and raw materials storage	
СЕКЦІЯ 11. Технології харчових продуктів та зберігання сировини .....	126
INFRARED SPECTRA OF PUMPKIN PROTEIN CONCENTRATE IN COMPARISON WITH WHEAT FLOUR AND PROSPECTS FOR ITS USE IN BAKERY PRODUCTS TECHNOLOGY	
Anastasiia Shevchenko, Svitlana Litvynchuk .....	127
INNOVATIVE VECTOR OF FOOD TECHNOLOGIES DEVELOPMENT IN TODAY’S REALITIES	
Galyna Simakhina, Nataliia Naumenko .....	129
CHEMICAL COMPOSITION OF WOOL FAT	
Tetiana Romanovska .....	131
STUDY OF QUALITY INDICATORS OF CHICKPEAS AS RAW MATERIALS FOR THE PRODUCTION OF HEALTHY FOOD PRODUCTS	
Svitlana Bazhay-Zhezherun, Alla Bashta .....	133
EFFECT OF THERMOSTATING ON THE EFFECTIVENESS OF ENZYMATIC ULTRASONIC DEGUMMING OF SUNFLOWER OIL	
Tamara Nosenko, Diana Zhupanova .....	135
THE USE OF EXTRACTS OF SPICY AND AROMATIC RAW MATERIALS IN THE PRODUCTION OF BITTER TINCTURES	
Nataliia Popova, Yurii Bezhynets .....	137
DEVELOPMENT OF DAIRY CURGS USING BERRY RAW MATERIALS	
Irina Goyko .....	139
USAGE OF SPROUTED LENTIL AND BUCKWHEAT GRAINS IN THE TECHNOLOGY OF MUFFINES	
Alla Bashta, Svitlana Bazhay-Zhezherun .....	141
MODERN METHODS OF PROCESSING WATER-ALCOHOL MIXTURES IN VODKA PRODUCTION	
Svitlana Oliinyk .....	143
USE OF BERRY RAW MATERIALS IN FRUIT DRINKS FOR RESTAURANT ESTABLISHMENTS	
Tetiana Kolisnychenko, Marina Serdyuk .....	144



<https://man.org.ua>

*I International Scientific-Practical Conference  
“SCIENTIFIC STRATEGIES IN THE  
CONTEXT OF GLOBAL CHALLENGES”  
«ISPC-SSCGC 2024»  
April, 16, 2024 Warsaw (Poland)*



УДК 663.8

**MODERN METHODS OF PROCESSING WATER-ALCOHOL  
MIXTURES IN VODKA PRODUCTION**

**Svitlana Oliinyk**

**СУЧАСНІ СПОСОБИ ОБРОБЛЕННЯ ВОДНО-СПИРТОВИХ  
СУМІШЕЙ У ВИРОБНИЦТВІ ГОРІЛОК**

**Олійник Світлана Іванівна**

к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій, м. Київ

У виробництві горілок використовують декілька способів очищення водно-спиртової суміші (сортівки), основним з них є динамічний спосіб із застосуванням активного вугілля (АВ).

При динамічному способі обробки, сортівка у вугільних колонах проходить через нерухомий шар АВ з переважним розміром зерен 1-3,5 мм. Для обробки сортівки у зваженому шарі АВ розмір його зерен має становити 0,2-0,4 мм [1].

Сучасні виробники використовують АВ: деревне березове вугілля БАУ-А, БАУ-ЛВ; кісточкове вугілля КАУ-А, КАУ-В, кокосове вугілля С607, С207 [1]. Використання кісточкового та кокосового АВ під час обробки сортівки вимагає підбору технологічних режимів через більш високі: питому поверхню сорбуючих пор і насипну густину.

Очищення сортівки у вугільних колонах деревним АВ має ряд істотних недоліків:

- невисока швидкість обробки сортівок та низька продуктивність;
- велика витрата вугілля (250-300 кг на 50-150 тис. дал сортівки);
- високі технологічні втрати АВ та неефективність регенерації;
- нерівномірність обробки сортівки, “каналоутворення”, “присінний ефект”, самосортування АВ у вугільній колоні.

Ефективними способами додаткової обробки сортівок після вугільної колони є використання установок з імпрегнованим АВ, нанообробленим шунгітом, матеріалами волоконного або тканинного типу, мікропористих мінералів органічного походження.

Очищення водно-спиртової суміші АВ та застосування додаткових матеріалів надає змогу надати горілкам високих органолептичних властивостей, які користуються підвищеним попитом у споживача.

Список використаних джерел

1. Кузьмін О. В. Удосконалення процесів виробництва алкогольної продукції. Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. 488 с.