

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---

**78 МІЖНАРОДНА НАУКОВА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ —  
ВИРШЕННЮ ПРОБЛЕМ ХАРЧУВАННЯ  
ЛЮДСТВА У ХХІ СТОЛІТТІ»**

**ЧАСТИНА 1**

**2 – 3 квітня 2012 р.**

---

**Київ НУХТ 2012**

## ЗМІСТ

1. СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ .....	5
2. СЕКЦІЯ ТЕОРЕТИЧНИХ І ПРАКТИЧНИХ АСПЕКТІВ РОЗРОБКИ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ, КОНДИТЕРСЬКІЙ, МАКАРОННІЙ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА .....	69
2.1. Підсекція теоретичних і практичних аспектів розробки функціональних продуктів у хлібопекарській та макаронній промисловості .....	71
2.2. Підсекція науково-практичних основ інноваційних технологій кондитерських виробів та харчо концентратів .....	97
2.3. Підсекція удосконалення існуючих і розробки нових технологій для зернопереробної промисловості.....	132
3. СЕКЦІЯ РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО УСТАТКУВАННЯ ДЛЯ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	153
4. СЕКЦІЯ РОЗРОБКИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ БРОДИЛЬНИХ ВИРОБНИЦТВ .....	179
5. СЕКЦІЯ РЕСУРСООЩАДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ М'ЯСНОЇ, МОЛОЧНОЇ ТА ОЛІЄЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	219
5.1. Підсекція технологій м'ясної та м'ясопереробної промисловості .....	221
5.2. Підсекція новітніх тенденцій у технологіях переробки молока.....	239
5.3. Підсекція технологій олієжирової промисловості.....	274
6. СЕКЦІЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ .....	297
7. СЕКЦІЯ БІОХІМІЇ ТА ЕКОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ .....	337
8. СЕКЦІЯ БІОТЕХНОЛОГІЇ .....	371

## **12. ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІНИ КОЛЬОРУ РОЖЕВИХ ВИН У В ПРОЦЕСІ ЇХ ВИГОТОВЛЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

**А.О. Чернявська**

**А.І. Тенетка**

*Національний університет харчових технологій*

Колір є найважливішим із візуальних атрибутів вин і є фактором загальної якості продукту, який може впливати на сприйняття вина в цілому. Питання формування кольору рожевих столових вин є відкритим для досліджень. Вчені прийшли до висновку, що наші рожеві вина за органолептичними показниками в Європі сприймаються як червоні, тому вони пропонують розробляти та впроваджувати зміни до існуючих технологій.

Мета роботи полягала у дослідженні впливу сорту винограду, технології його переробки на формування кольору рожевих столових виноматеріалів та його зміну в процесі обробки та зберігання вин.

Для виготовлення рожевих столових вин використовували виноград сортів Кабрне-Совіньон та Піно Нуар, який переробляли за різними технологічними схемами: переробка по-білому та червоному способам, з короткотривалим настоюванням та підброджуванням м'язги. Отримані виноматеріали стабілізували за допомогою розчинів бентоніту, желатину та таніну.

Формування та зміну кольору оцінювали дегустаційним шляхом та за допомогою визначення оптичних показників якості (I — інтенсивність, T — відтінок, G — жовтизна), оптичних густин  $D_{420}$ ,  $D_{520}$ ,  $D_{620}$ , які відповідають за наявність жовтих, червоних та синіх відтінків відповідно. Також, визначали масові концентрації фенольних (ФР) та барвних речовин (БР) та їх форм колориметричними методами загальноприйнятими у виноробстві.

Результати дослідження впливу сорту винограду на формування кольору, дозволили встановити, що рожеві виноматеріали із Піно Нуар характеризувалися тілесними відтінками у разі переробки по-білому способу, у разі настоювання м'язги або підброджуванням, виноматеріали набували рожево-малинових відтінків з легкими тонами сьомги. Каберне-Совіньон у порівнянні з Піно Нуар має більший технологічний запас фенольних та барвних речовин, тому рожеві вина можна отримати тільки шляхом м'якої переробки ягід — це переробка по-білому та короткотривале настоювання м'язги. Результати дегустаційної характеристики підтвердили наші припущення. Настоювання м'язги 6 год. та підброджування давали насичені червоні кольори, властиві червоним виноматеріалам. Рожеві вина із Каберне-Совіньон мали малиново-червоні відтінки.

Нами були встановлені діапазони варіювання оптичних показники рожевих вин залежно від сорту винограду та способу його переробки. Виноматеріали з Піно Нуар мали інтенсивність в діапазоні — 0,06 ... 0,2; відтінок — 0,8...1,7; жовтизна — 1,7...14, а з Каберне-Совіньон відповідно I — 0,15...0,47; T — 0,5...1; G — 6,2...23,7.

Масова концентрація фенольних та барвних речовин у виноматеріалах була різною, залежно від сорту винограду та способу його переробки, а співвідношення ФР/БР також різнилися та мали в середньому значення для Піно Нуар — 38; Каберне-Совіньон — 11,5. Також були встановлені різні співвідношення полімерних та мономерних форм фенольних речовин.

Результати досліджень впливу оклеювання на зміну кольору та показників, що його обумовлюють, дозволили встановити, що масова концентрація загальних фенольних речовин знижується на 5 — 30 %, їх полімерних та мономерних форм — на 7 та 34 % відповідно.

Також були встановлені зміни в оптичних показниках рожевих столових вин. Після оклеювання у всіх зразках виноматеріалів спостерігалась однакова тенденція до зменшення значень I та G.

Проведені дослідження показали, що зберігання столових рожевих вин протягом 6 місяців призводить до зміни інтенсивності забарвлення та оптичних густин  $D_{420,520,620}$ : жовтий відтінок, який відповідає за окиснення ФР збільшувався, червоний відтінок — знижував свою інтенсивність.

**Науковий керівник: М.В. Білько, І.М. Бабич.**