УДК 664:001.891

ISSN 2073-8684

Щоквартальний науково-виробничий журнал Одеської національної академії харчових технологій

Рік заснування —2007

Зареєстровано Міністерством юстиції України 16.05.2007 р.
Свідоцтво: **Серія КВ № 12578-1462ПР**

Головний редактор
Б.В. Єгоров, д.т.н., проф.
Заступник головного редактора
Л.В. Капрельянц, д.т.н., проф.
Редакційна колегія:
А. Трихопуло, проф.(Греція)
А. Гавдзик, проф. (Польща)
А.В. Акуліч, д.т.н., проф. (Бєларусь)
А.Б. Лісіцин, д.т.н., проф. (Москва)
К.Д. Бабов д.мед.н., проф. (Одеса)
А.Т. Безусов, д.т.н., проф. (Одеса)
О.Г. Бурдо, д.т.н., проф. (Одеса)
Я.Г. Верхівкер, д.т.н., проф. (Одеса)
Л.Г. Віннікова, д.т.н., проф. (Одеса)
Н.А. Дідух, д.т.н., проф. (Одеса)
А.К. Дьяконова, д.т.н., проф. (Одеса)
К.Г. Іоргачова, д.т.н., проф. (Одеса)
О.А. Ільїна д.т.н., проф. (Москва)
Г.І. Космінський, д.т.н., проф. (Бєларусь)
Г.І. Касьянов, д.т.н., проф. (Краснодар)
В.М. Ковбаса, д.т.н., проф. (Київ)
М. Марінов, проф. (Болгарія)
С.Д. Мельничук, д.б.н., проф. (Київ)
П.С. Ніков, д.мед.н., проф. (Одеса)
Л.А. Осипова, д.т.н. (Одеса)
Л.М. Пилипенко, д.т.н., проф. (Одеса)
Р.Ю. Павлюк, д.т.н., проф. (Харків)
Л.М. Тележенко, д.т.н., проф. (Одеса)
А.В. Хотівері, к.т.н. (Грузія)
Н.К. Черно, д.т.н., проф. (Одеса)
О.П. Чагаровський, д.т.н., проф. (Одеса)

Відповідальний редактор:
Нікітчіна Тетяна Іванівна, к.т.н., доц.
E-mail:alex-n@te.net.ua
Адреса редакції:
Одеська національна академія харчових технологій
112, вул. Канатна, м. Одеса, 65039
Тел. 8(048)712-40-40, 712-40-32
www.onaft.edu.ua

За достовірність інформації відповідає автор публікації. Матеріали друкуються мовою оригіналу. Передрукування матеріалів журналу дозволяється тільки за погодженням з редакцією.

Рекомендовано до друку Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій, протокол № 01 від 07.09.2012 р.
Тираж 500 прим.
Надруковано видавництвом і друкарнею «ТЭС»,
Свідоцтво ДК 771,
адреса: Одеса, вул. Канатна, 81/2

Журнал «Харчова наука і технологія» є науковим фаховим виданням України в галузі технічних наук (перелік № 208, Бюлетень ВАК України, № 5, 2010 р.)

Харчова наука і технологія
Пищевая наука и технология
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

ХІМІЯ❋БІОТЕХНОЛОГІЯ❋ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ❋КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ❋ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ❋ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

З М І С Т

Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування

Лисюк В.М., Бревнов А.А., Косюра В.Т., Осипова Л.А. Якісні критерії конкурентоспроможності вин України ····· 5
Коваленко О.О., Курчевич І.В. Кінетичні закономірності процесу дегазації штучно насиченої CO_2 мінеральної води ····· 8
Омельчук С.В., Мельник І.В., Вікуль С.І. Покращення лікувальних властивостей і біологічної активності пива шляхом внесення екстракту волоського горіха ····· 11
Данилова О.І., Тітомір Л.А., Решта С.П. Роль винних напоїв і використання винограду в індустрії гостинності ····· 15
Левіцький А.П., Власов В.В., Макаренко О.А., Ходаков І.В. Вино як джерело вітаміну Р ····· 19
Нікіпелова О.М., Коєва Х.О.,Солодова Л.Б., Коєва О.М. Вивчення стабільності та спорідненості хімічного складу мінеральних вод Збручанського родовища ····· 22
Зубкова К.В., Ліганенко М.Г., Кузнецова К.Д. Функціональні напої в концепції здорового харчування ····· 25

Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАР

Шольц-Куліков Є.П., Осипова Л.А., Радіонова О.В., Лозовська Т.С., Іовчева І.О. Наукове обгрунтування бар'єрної технології фітосиропів, збагачених рослинними фенольними сполуками ····· 28
Хомич Г.П., Капрельянц Л.В., Осипова Л.А., Шафран Л.М., Третьякова О.В. Біологічно активні компоненти харчового концентрату поліфенолів чорниці та перспективи його використання ····· 30
Яценко С.І., Нагурна Н.А. Вивчення практичних основ ферментативного каталізу полімерів зернової сировини у спиртовому виробництві ····· 34
Левицький А.П., Ходаков І.В., Райцева Е.С. Екстракція поліфенолів з листя винограду ····· 36
Ходаков О.Л., Устенко І.А., Макаров А.С., Стовбурь Н.І., Сташевська Т.П., Гемаєв Х.З., Грігорішен А.І., Шум С. Вплив ферментних препаратів на якісні показники виноматеріалів для ігристих вин ····· 37
Бойко М.І., Прибильський В.Л., Бабич І.М. Дослідження впливу ферментних препаратів на вуглеводний склад сусла з тритікале ····· 40

Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини

Макарчук Ф.Т., Осипова Л.А. Термостійкість плісеневих грибів Byssochlamys nivea у яблучному соку ····· 42
Бельтюкова С.В., Лівенцова О.О. Методи визначення антибіотиків в молоці ····· 43
Турчун О.В., Нагурна Н.А., Маринченко В.О. Використання нетрадиційного сорбенту для зміни концентрації вищих спиртів у сортівці ····· 47
Сєдих О.Л., Маковецька С.В., Дерій О.І. Про методи наближення дослідних даних засобами пакету MATHCAD на прикладі динаміки вмісту діацетилу при зброджуванні сусла ····· 50
Хлєбутіна М.С., Іванова В.Д., Гойко І.Ю. Розроблення складу кексу підвищеної харчової цінності ····· 53
Красина І.Б. Коновалова Е.В., Тарасенко Н.А. Використання харчових волокон в технології кексів ····· 56
Назар М.І., Кочерга В.І. Визначення вітамінно-мінерального складу виробів з бісквітного тіста на основі борошняних сумішей і фітокомпозицій ····· 59

Технологія і безпека продуктів харчування

Осипова Л.А., Лозовська Т.С. Обгрунтування технології комплексної переробки ягід чорної смородини ····· 63
Калмикова І.С. Вдосконалення стандартів - насущна вимога виробництва ····· 66
Шольц-Куліков Є.П. Сучасний підхід до охолоджування виноградного сусла перед відстоюванням і в час бродіння ····· 68
Пилипенко Л.М., Пилипенко І.В., Гайдукевич Д.К., Куліченко Д.П. Біотестування - сучасний метод контролю безпеки рослинних харчових продуктів ····· 69
Коваленко О.О., Григор'єва Т.П. Методика підготовки модельних розчинів для дослідження процесів мембранного очищення стічних вод консервних виробництв ····· 72
Гойко І.Ю., Стеценко Н.О., Шнайдер Н.В. Розробка безалкогольного напою оздоровчого призначення ····· 75
Горгиладзе М.Р., Ніжарадзе Е.Ш., Каландія А.Г. Метод спектрофотометрії визначення натуральності апельсинових соків ····· 79
Друкований М.Ф., Бандура В.М., Жегалюк О.В. Інтенсифікація процесу екстрагування олії з ріпаку ····· 86

Процеси, обладнання, автоматизація, управління і економіка

Всеволодов А.Н., Гладушняк О.К. Оптимізація процесу «сухе миття» коренеплодів ····· 83
Шевченко Р.І., Компанієць В.В. Еколого-економічне обгрунтування біогазових технологій ····· 87
Паламарчук І.П., Лисогор В.М., Паламарчук В.І. Обгрунтування робочого режиму вібропланетарного приводу машини для різання пружно-пластичної харчової сировини ····· 89
Бандура В.М., Друкований М.Ф., Зозуляк І.А. Обгрунтування конструкції вібраційної сушарки для соняшнику ····· 91
Булій Ю.В., Шиян П.Л., Дмитрук А.П., Малигін А.І. Технологія розгонки спиртовмісних фракцій в режимі керованих циклів ректифікації ····· 94
Фощан А.Л., Григоренко А.М. Обгрунтування удосконалених технологій оздоблених кондитерських виробів з використанням гелеутворювачів різної природи ····· 98

СОДЕРЖАНИЕ

Нутрициология, диетология, проблемы питания

Лысюк В.М., Бревнов А.А., Косюра В.Т., Осипова Л.А. Качественные критерии конкурентоспособности вин Украины 5
Коваленко Е.А., Курчевич И.В. Кинетические закономерности процесса дегазации искусственно насыщенной CO_2 минеральной воды 8
Омельчук С.В., Мельник И.В., Викуль С.И. Улучшение лечебных свойств и биологической активности пива путем внесения экстракта грецкого ореха 11
Данилова Е.И., Титомир Л.А., Решта С.П. Роль винных напитков и использования винограда в индустрии гостеприимства 15
Левицкий А.П., Власов В.В., Макаренко О.А., Ходаков И.В. Вино как источник витамина Р 19
Никипелова О.М., Коева Х.О., Солодова Л.Б., Коева О.М. Изучение стабильности и родства химического состава минеральных вод Збручанского месторождения 22
Зубкова Е.В., Лиганенко М.Г., Кузнецова Е.Д. Функциональные напитки в концепции здорового питания 25

Биопроцессы, биотехнология пищевых продуктов, БАДы

Шольц-Куликов Е.П., Осипова Л.А., Радионова О.В., Лозовская Т.С., Иовчева И.А. Научное обоснование барьерной технологии фитосиропов, обогащенных растительными фенольными соединениями 28
Хомич Г.А., Капрельянц Л.В., Осипова Л.А., Шафран Л.М., Третьякова О.В. Биологически активные компоненты пищевого концентрата полифенолов черники и перспективы его использования 30
Яценко С.И., Нагурна Н.А. Изучение практических основ ферментативного катализа полимеров зернового сырья в спиртном производстве 34
Левицкий А.П., Ходаков И.В., Райцева Е.С. Экстракция полифенолов из листьев винограда 36
Ходаков А.Л., Устенко И.А., Макаров А.С., Стовбурь Н.И., Сташевская Т.П., Гемаев Х.З., Григоришен А.И., Шум С. Влияния ферментных препаратов на качественные показатели виноматериалов для игристых вин 37
Бойко М.И., Прибильский В.Л., Бабич И.М. Исследование влияния ферментных препаратов на углеводный состав сусла из тритикале 40

Химия пищевых продуктов и материалов. Новые виды сырья

Макарчук Ф.Т., Осипова Л.А. Термоустойчивость плесневых грибов Byssochlamys nivea в яблочном соке 42
Бельтюкова С.В., Ливенцова Е.О. Методы определения антибиотиков в молоке 43
Турчун О.В., Нагурна Н.А., Маринченко В.О. Использование нетрадиционного сорбента для изменения концентрации высших спиртов в сортировке 47
Седих О.Л, Маковецка С.В., Дерий О.И. О методах приближения опытных данных средствами пакета MATHCAD на примере динамики содержания диацетила при сбраживании сусла 50
Хлебутина М.С., Иванова В.Д., Гойко И.Ю. Разработка состава кекса повышенной пищевой ценности 53
Красина И.Б. Коновалова Е.В., Тарасенко Н.А. Использование пищевых волокон в технологии кексов 56
Назар М.И., Кочерга В.И. Определение витаминно-минерального состава изделий из бисквитного теста на основе мучных смесей и фитокомпозиций 59

Технология и безопасность продуктов питания

Осипова Л.А., Лозовская Т.С. Обоснование технологии комплексной переработки ягод черной смородины 63
Калмыкова И.С. Совершенствование стандартов – насущное требование производства 66
Шольц-Куликов Е.П. Современный подход к охлаждению виноградного сусла перед отстаиванием и во время брожения 68
Пилипенко Л.Н., Пилипенко И.В., Гайдукевич Д.К., Куличенко Д.П. Биотестирование - современный метод контроля безопасности растительных пищевых продуктов 69
Коваленко Е.А., Григорьева Т.П. Методика подготовки модельных растворов для исследования процессов мембранной очистки стоковых вод консервных производств 72
Гойко И.Ю., Стеценко Н.О., Шнайдер Н.В. Разработка безалкогольного напитка оздоровительного назначения 75
Горгиладзе М.Р., Нижарадзе Э.Ш., Каландия А.Г. Спектрофотометрический метод определения натуральности апельсиновых соков 79
Друкований М.Ф., Бандура В.М., Жегалюк О.В. Интенсификация процесса экстрагирования масла из рапса 86

Процессы, оборудование, автоматизация,управление и экономика

Всеволодов А.Н., Гладушняк А.К. Оптимизация процесса «сухая мойка» корнеплодов 83
Шевченко Р.И., Компаниець В.В. Эколого-экономическое обоснование биогазовых технологий 87
Паламарчук И.П., Лисогор В.М., Паламарчук В.И. Обоснование рабочего режима вибропланетарного повода машины для резания упруго пластичного пищевого сырья 89
Бандура В.М., Друкованый М.Ф., Зозуляк И.А. Обоснование конструкции вибрационной сушилки для подсолнечника 91
Булий Ю.В., Шиян П.Л., Дмитрук А.П., Малыгин А.И. Технология разгона спиртосодержащих фракций в режиме управляемых циклов ректификации 94
Фощан А.Л., Григоренко А.М. Обоснование усовершенствованных технологий украшенных кондитерских изделий с использованием гелеобразователей разной природы 98

CONTENTS

Nutriciology, dietetics, problems of nutrition

Lysyuk V.M., Brevnov A.A., Kosyura V.T., Osipova L.A. The High-quality criteria of competitiveness of wines 5
Kovalenko E.A., Kurchevich I.V. Kinetic conformities to the law of process of degassing artificially saturated CO_2 mineral waters 8
Omelchuk S.V., Melnik I.V., Vikul S.I. Improvement of medical properties and biological activity of beer by bringing of extract of walnut 11
Danilova O.I., Titomir L.A., Reshta S.P. Impact of winy drinks and use of vine in industry 15
Levickiy A.P., Vlasov V.V., Makarenko O.A., Khodakov I.V. Wine as source of vitamin P 19
Nikipelova O.M., Koeva Kh.O.,Solodova L.B., Koeva O.M. Study of stability and cognation of chemical composition of mineral waters of Zbruchansk field 22
Zubkova K.V., Liganenko M.G., Kuznecova K.D. Functional drinks in conception of healthy food 25

Biological processes, biotechnology of food products, BAA

Sholc-Kulikov E.P., Osipova L.A., Radionova O.V., Lozovskaya T.S., Iovcheva I.A. The scientific ground of barrier technology of herbal syrups, enriched vegetable phenic connections 28
Khomich G.P., Kaprelyanc L.V., Osipova L.A., Shafran L.M., Tretyakova O.V. Bioactive components of food concentrate the polifenolic whortleberry and prospect of him 30
Yacenko S.I., Nagurna N.A. Study of practical bases of enzymatic catalysis of polymers of corn raw material in an alcoholic production 34
Levickiy A.P., Khodakov I.V., Rayceva E.S. Extraction of polifenolic compounds from leaves 36
Khodakov A.L., Ustenko I.A., Makarov A.S., Stovbur N.I., Stashevskaya T.P., Gemaev Kh.Z., Grigorishen A.I., Noise O.S.
Influence enzymic preparations on the high-quality indexes of winematerials for sparkling 37
Boyko M.I., Pribilskiy V.L., Babich I.M. Research of influence of enzymic preparations on carbohydrate composition of mash from tritikale 40

Chemistry of food products and materials. New raw materials

Makarchuk F.T., Osipova L.A. Thermostability of mould mushrooms of Byssochlamys nivea in an apple juice 42
Beltyukova S.V., Livencova E.O. Methods of determination of antibiotics in milk 43
Turchun O.V., Nagurna N.A., Marinchenko V.O. The use of non-conventional sorbent for changes in the concentration of higher alcohols in sorting 47
Sedikh O.L., Makovecka S.V., Deriy O.I. Methods of approximation of experimental data by means of a package MATHCAD for example of the dynamics of diacetyl content in the fermentation of the must 50
Khlebutina M.S., Ivanova V.D., Goyko I.Yu. The development of high nutritional value cupcake 53
Krasina I.B. Konovalova E.V., Tarasenko N.A. The use of fiber technology cupcakes 56
Nazar M.I., Kocherga V.I. Determination of vitamin and mineral composition of the products of biscuit dough on the basis of flour mixtures and herbal formulations 59

Technology and safety of food products

Osipova L.A., Lozovskaya T.S. Ground technology of complex processing of black currant 63
Kalmykova I.S. Improving standards - an urgent demand production 66
Sholc-Kulikov E.P. The modern approach to cooling the grape must before settling and during fermentation 68
Pilipenko L.N., Pilipenko I.V., Gaydukevich D.K., Kulichenko D.P. Bioassay - modern method of safety control of plant food 69
Kovalenko E.A., Grigoreva T.P. Methods of preparing the model solutions for the investigation of membrane wastewater treatment cannery 72
Goyko I.Yu., Stecenko N.O., Shnayder N.V. Development of soft drink recreational purposes 75
Gorgiladze M.R., Nizharadze E.Sh., Kalandiya A.G. Spectrophotometric method for the determination of natural orange juice 79
Drukovaniy M.F., Bandura V.M., Zhegalyuk O.V. The intensification of the process of extraction of oil from rapeseed 86

Processes, equipment, automatization, management and economy

Vsevolodov A.N., Gladushnyak A.K. Optimization of the "dry cleaning" roots 83
Shevchenko R.I., Kompaniec V.V. Ecological and economic feasibility of biogas technology 87
Palamarchuk I.P., Lisogor V.M., Palamarchuk V.I. Ground of operating condition of vibroplanetary occasion of machine for cutting resiliently of plastic food raw material 89
Bandura V.M., Drukovanyy M.F., Zozulyak I.A. Justification of the mode of vibration-planetary cause machines to cut the elastic plastic food stuff 91
Buliy Y.V., Shiyan P.L., Dmitruk A.P., Malygin A.I. Overclocking alcohol fractions in the distillation-driven cycles 94
Foschan A.L., Grigorenko A.M. Justification of improved technologies decorated pastry with gelling agents of different nature 98