

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. М.В. Ломоносова**

Факультет Технології вина та туристичного бізнесу

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЇ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

WINE_LOVER_ONTU



WINE_LOVER_ONTU



СТУДЕНТСЬКІ ГУРТКИ

Wine Fan ONTU

Сенсорний
аналіз харчових
продуктів

Алкогільні
напої:
технології та
інновації

Інноваційні
технології в
пивоварінні

Гурток «Wine_fan_ONTU»

Керівники – д-р техн. наук Ткаченко О.Б., канд. техн. наук Сугаченко Т.С.



Тематика досліджень:

1. Сучасні аспекти стабілізації виноградних вин.
2. Дослідження винограду сортів Піно Грі та Ркацтелі в кахетинській технології виробництва вин.
3. Удосконалення технології червоних столових вин з винограду сортів Мерло та Каберне Совіньон в умовах Півдня Одеської області.
4. Удосконалення технології білих столових вин з винограду сорту Рислінг в умовах Півдня Одеської області.

Партнери:

1. Компанія «JV-KONT».
2. ТМ «Дрюківські вина».
3. ТОВ «Виробничо-комерційна фірма «Бородіно - А»».
4. ТМ «WineCraft».



Гурток «Сенсорний аналіз харчових продуктів»

Керівники – канд. техн. наук Каменева Н.В., канд. техн. наук Тітлова О.О.,
канд. техн. наук Тараненко О.Г., канд. техн. наук Манолі Т.А.



Тематика досліджень

1. Сучасні технології в формуванні кейсу продаж харчових продуктів
2. Удосконалення технології столових вин за допомогою методів сенсорного аналізу.
3. Розробка технології крафтових регіональних вин з використанням методів сенсорного аналізу.
4. Удосконалення технології виробництва ігристих вин за допомогою сенсорного аналізу.
5. Розробка методології підготовки експертів для професійних винних конкурсів з використанням засобів сенсорного аналізу.
6. Удосконалення технології сиру за допомогою методів сенсорного аналізу.
7. Використання методів сенсорного аналізу для розробки харчових добавок у технології виробництва м'ясних виробів Халяль.
8. Сенсорна характеристика м'яса баранини каракульської породи долини Фрумушика Одеської обл. України для наукового супроводу проекту ЄС 'Підтримка розвитку

Партнери

1. ТОВ «ПТК Шабо»
2. 46 паралель (виноробна компанія)
3. Frozen Dopen (Box Catering)
4. МХП (м'ясна компанія)
5. ТОВ «WOOD INTERNATIONAL»
6. Фуд-Тек



Гурток «Алкогольні напої: технології та інновації»

Керівники – канд. техн. наук Мирошніченко О.М., канд. техн. наук Ходаков О.Л., старший викладач Ткаченко Л.О.



Тематика досліджень

1. Технології бродильних виробництв і виноробства.
2. Технології міцних алкогольних напоїв та спиртових дистилятів.
3. Технології слабоалкогольних напоїв.
4. Переробка вторинних продуктів бродильних виробництв.

Партнери

1. АТ «Коблево».
2. ТОВ «Вин Агро».
3. ТОВ «Агрофруктсервіс»
4. ТОВ «Шампань України».



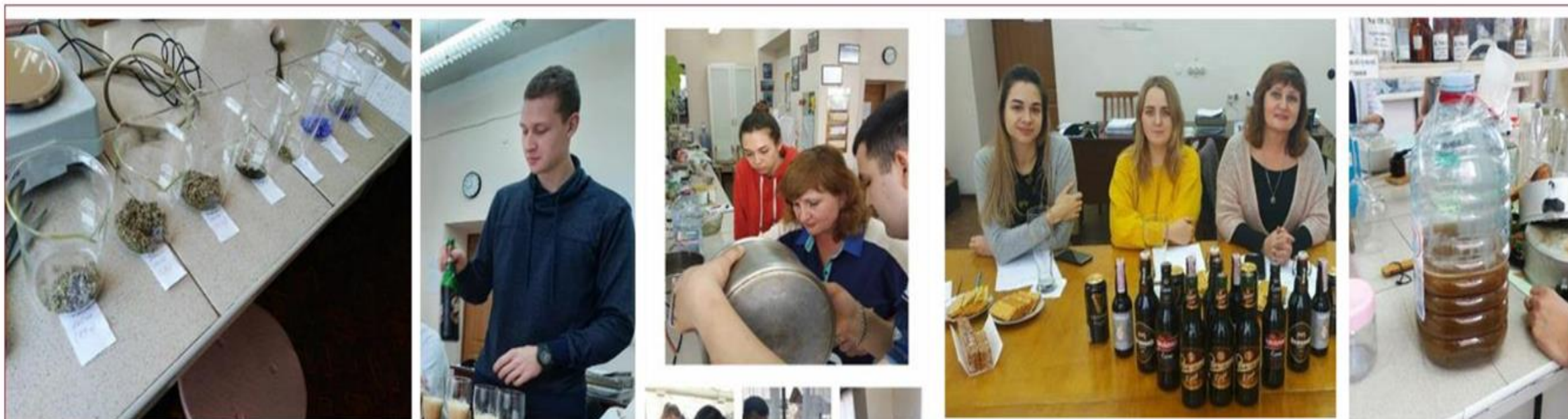
Гурток «Інноваційні_технології_у_пивоварінні»

Керівник – канд. техн. наук Мельник І.В.



Тематика досліджень

1. Удосконалення технології пива з використанням у рецептурі солоду вітчизняного виробництва.
2. Перспективи використання нетрадиційної рослинної сировини в рецептурах пива (айвовоє пиво, виноградне пиво).
3. Розробка рецептур пива – аналогів Світових Брендів з використанням сировини українського походження (молочний Стаут, вівсяний Ель).



Партнери

1. ТОВ Пивоварня «Опшля», м. Тернопіль.
2. Міні-пивоварня ресторану «Люстдорф», м. Одеса.
3. АVinВev Україна, м. Миколаїв.

#кафедра ТВтаСА
#ЛСА_ОНАХТ #winemaking_ONAFT #beermaking
#dept_TWandSA #R&D_wine_food #факультет ТВтаТБ
#кафедра_технології_вина_та_сенсорного_аналізу
#ОНАХТ #winelover_ONAFT #ОНАFT
#сенсорнийаналіз_ОНАХТ #виноробство
#технологіяпива #технологіїбродіння #пивоваріння
#технологіїбродильнихвиробництв #winestability
#sustainability_wine #LSA_ONAFT

ДУМАЙ! НЕ ПРОГАВ - ОБИРАЙ!

ПРИЄДНУЙСЯ - БУДЬ З НАМИ!

СТАНЬ ПРОФІ!