

**Звіт про роботу студентських наукових гуртків
кафедри Технології вина та сенсорного аналізу
на 2021/2022 н.р.**



З метою виявлення найбільш здібних і талановитих, схильних до науково-дослідної роботи студентів, формування у них первинних систематизованих навичок науково-дослідної роботи та стимулювання активної творчої праці студентів у процесі навчання і оволодіння спеціальністю на кафедрі «Технологія вина та сенсорного аналізу» створено студентський науковий клуб «Wine_lover_ONTU» (протокол засідання кафедри №1 від 06.09.2021).

Голова клубу – д-р техн. наук, зав. кафедри Технології вина та сенсорного аналізу Ткаченко О.Б.

Провідні науковці – керівники гуртків, що діють в рамках клубу:

Каменева Н.В. – д-р с.-госп. наук, професор;

Мулюкіна Н.А. – д-р с.-госп. наук, професор;

Ходаков О.Л. – канд. техн. наук, доцент;

Мельник І.В. – канд. техн. наук, доцент;

Сугаченко Т.С. – канд. техн. наук, доцент;

Тараненко О.Г. – канд. с.-госп. наук, доцент;

Тітлова О.О. – канд. техн. наук, доцент;

Іукурідзе Е.Ж. – канд. техн. наук, доцент;

Мирошниченко О.М. – канд. техн. наук, доцент;

Ткаченко Л.О. – ст. викладач.

Основні напрямки наукових досліджень клубу, тобто наукових гуртків:

- ✓ Технології бродильних виробництв і виноробства;
- ✓ Технології міцних алкогольних напоїв та спиртових дистилятів;
- ✓ Технологія солоду та пива;
- ✓ Сенсорний аналіз вина та харчових продуктів.

Учасники клубу «Wine_lover_ONTU»:

студенти 1-4 курсів СВО «Бакалавр» денної та заочної форм навчання;

студенти 1-2 курсів СВО «Магістр» денної та заочної форм навчання;

аспіранти денної та заочної форм навчання;

ОПП «Технології продуктів бродіння і виноробства»

ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»

спеціальність 181 «Харчові технології»

Всього: 60 чоловік

Основні завдання клубу:

- поглиблене вивчення досягнень сучасних технологій в галузі виробництва алкогольних напоїв;
- розвиток навиків самостійної пошукової роботи, накопичення досвіду, проведення наукових досліджень;
- виховання творчого ставлення до наукового пошуку, самоосвіти, підвищення власної наукової активності;
- залучення студентів до участі у науково-дослідній роботі за напрямками наукових досліджень кафедри.

1. «Wine Fan ONTU» - наукові керівники проф. Ткаченко О.Б., доц. Сугаченко Т.С., проф. Мулюкіна Н.А, Іукурідзе Е.Ж.

Робота гуртка «Wine Fan ONTU» запланована у відповідності до плану кафедри ТВ та СА з наукової роботи студентів на 2021-2022 рр. та присвячена дослідженню технологій продуктів бродіння та виноробства, оцінюванню їх якості, забезпеченню тривалого терміну зберігання.

В рамках роботи гуртка було заплановано участь у Міжнародних та Всеукраїнських студентських конференціях, публікація тез:

1. Перспективи використання фруктових ягідних вичавок у виробництві сиропів та напоїв. Студенти СВО «Бакалавр» ф-ту ТВтаТБ Сіліна П.І., Трофименко В.О., Зюзько К.В. (XVIII Всеукраїнська наукова ZOOM-конференція студентів з розділу «Харчові технології» та Наукова конференція здобувачів вищої освіти 11-13 травня 2022 року).

2. Про результати дослідження механічного складу винограду 2021 року врожаю. Студенти СВО «Бакалавр» ф-ту ТВтаТБ Зюзько К.В., Трофименко В.О., Острожко М.В. (XVIII Всеукраїнська наукова ZOOM-

конференція студентів з розділу «Харчові технології» та Наукова конференція здобувачів вищої освіти 11-13 травня 2022 року).

3. **ЩО ТАКЕ «NATURAL WINE»? Зюзько К.**, студентка IV курсу факультету ТВтаТБ (Всеукраїнська конференція молодих вчених з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді»)

4. **СИДР ТА ЙОГО КОРИСТЬ.** Трофименко В., студентка IV курсу факультету ТВтаТБ (Всеукраїнська конференція молодих вчених з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді»)

2. «Сенсорний аналіз харчових продуктів» - наукові керівники проф. Каменева Н.В., доц. Тіглова О.О., доц. Тараненко О.Г., доц. Манолі Т.А.

Робота гуртка ««Сенсорний аналіз харчових продуктів»» була запланована у відповідності до плану кафедри ТВтаСА з наукової роботи студентів на 2021-2022 рр.

В результаті було виконано 4 виступи на Всеукраїнських конференціях та опубліковано 4 тези:

1. Тренди формування органолептичного профілю класичних ігристих вин.

Студент СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ Бобух Г.С.

2. Сенсорна оцінка червоних сухих вин з сорту винограду Одеський чорний.

Студент СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ Назаренко О.А.

3. Особливості сенсорного оцінювання горілок, горілок особливих.

Студ. СВО «Магістр», Шолохман Аліна Валеріївна спеціальність 181 «Харчові технології»

ОНП «Сенсорний аналіз в харчових технологіях»

4. Порівняльна характеристика вин типу херес за допомогою методів сенсорного аналізу

Студент СВО «Магістр» ф-ту ТВтаТБ Попазов С.В.

3. «Алкогільні напої: технології та інновації» - наукові керівники доц. Мирошніченко О.М., Ходаков О.Л., ст.викл. Ткаченко Л.О.

1. Досліджено, вчено технологія медових вин та опубліковано тези "Особливості технології виробництва медових вин", Вірова О.М., Заблотська К.О., студентки III курсу факультету ТВтаТБ, студ. конференція жовтень 2021 р.

2. Досліджено, вчено використання сучасних видів полімерної тари у алкогольних технологіях, опубліковано тези "Використання сучасних видів полімерної тари в алкогольній промисловості" Ашаєв Самір Ікбалович,

студент III курсу факультету ТВтаТБ, студ. конференція - XVIII всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу *Харчові технології*» 11-13 травня 2022 року

3. Проведено дослідження використання ферментних препаратів у технологіях виноробства опубліковано тези "Використання ферментних препаратів в технології червоних столових виноматеріалів", Омаїдзе Олександр Гівійович, магістр I курсу факультету ТВтаТБ, студ. конференція - XVIII всеукраїнська наукова конференція студентів з розділу *Харчові технології*» 11-13 травня 2022 року

4. «Інноваційні технології в пивоварінні» – науковий керівник доц. Мельник І.В.

В рамках роботи гуртка на 2021-2022 н.рр. було виконано:

- участь у Міжнародних та Всеукраїнських студентських конференціях – 2;
- 1. **Мельник І.В., Барвінко Л.О.** Можливість зброджування пивного суслу винними дріжджами в умовах пивоварні ресторану // Мат-ли II Міжнародної наук.-практичної інтернет-конф-ції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв». – Прага: Oktan Print, 2021. – С. 194-195.
- 2. **Бородіна Л.В., Мельник І.В.** Аналітичне швидке тестування у виноробстві // Мат-ли I Міжнар. наук.-практ. конф-ції «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences». – Вінниця-Відень/№4. – С. 197-200.
 - виконання звітів з НДРС – всього було захищено 3 звітів студентів з відповідною тематикою до кваліфікаційних робіт магістрів. Матеріали роботи студента СВО «Магістр» Ульянова Михайла були використані в матеріалах тез доповідей наукової конференції викладачів /виконано/:
- 3. **Мельник І.В., Борта А.В., Ульянов М.** Вимоги до якості пивоварного ячменю як несолодженої сировини у виробництві пива // Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – С. 122-124.
 - підготовка тез у збірниках праць конференцій студентів – 2:
- 4. **Бородіна Л.В.** (студентка СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ). Вино та його вплив на здоров'я людини // Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – С.169-170. (керівник – доц. **Мельник І.В.**)
- 5. **Ульянов М.Д.** (студент СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ) Використання пивоварного ячменю при виробництві світлого пива // Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – С.185-187. (керівник – доц. **Мельник І.В.**)

- доповіді за результатами наукових досліджень – 1:
- 6. **Барвінко Л., Шаталов А., Мельник І.** Використання винних дріжджів в технології елю // Матеріали 88 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 7-8 квітня 2022 р. – Київ: НУХТ. – Ч.1. – с. 158.

Зав. кафедри ТВтаСА

О.Б. Ткаченко