

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Харківська торгово-промислова палата
Краківський економічний університет (Польща)
Резекненська академія технологій (Латвія)
Варшавський університет наук про життя (Польща)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
Сумський національний аграрний університет
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний
університет»
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
Міністерства внутрішніх справ України



**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
III Міжнародної науково-практичної конференції**

5 листопада 2024 р.

Харків

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Департамент науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації
Харківська торгово-промислова палата
Державний біотехнологічний університет,
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Харківська торгово-промислова палата
Краківський економічний університет (Польща)
Резекненська академія технологій (Латвія)
Варшавський університет наук про життя (Польща)
Азербайджанський університет кооперації (Азербайджан)
Стамбульський університет Айдин (Туреччина)
Батумський державний університет імені Шота Руставелі (Грузія)
Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»
Сумський національний аграрний університет
Державний вищий навчальний заклад «Ужгородський національний
університет»
Полтавський науково-дослідний експертно-криміналістичний центр
Міністерства внутрішніх справ України

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ
АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ СФЕРИ,
ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ТОРГІВЛІ**

**Тези доповідей
III Міжнародної науково-практичної конференції**

5 листопада 2024 р.

Харків
ДБТУ
2024

УДК [338.4+339](082)

А 43

Організаційний комітет:

Голова оргкомітету: *Михайлов В.М.*, д.т.н., проф.

Заступники голови: *Пенкіна Н.М.*, к.т.н., доц.; *Одарченко Д.М.*, д.т.н., проф.; *Савицька Н.Л.*, д.е.н., проф.; *Омельченко Г.Ю.*, к.е.н., доц.

Члени оргкомітету: *Сорокіна С.В.*, к.т.н., доц.; *Пахуча Е.В.*, к.е.н., доц.; *Хлопоніна-Гнатенко О.І.*, к.е.н., доц.; *Худавердієва В.А.*, к.е.н., доц.; *Полупан В.В.*, к.т.н., доц.; *Татар Л.В.*, к.т.н., доц.; *Карбівнича Т.В.*, к.т.н., доц.

Міжнародний науковий комітет: *Jan W. Wiktor*, Prof. Dr. Hab.; *Agata Malak-Rawlikowska*, Prof. Dr. Hab.; *Iluta Arbidane*, Dr. Oec.; *Esma Tezcan*, Assist. Prof. Dr.; *Насібов Афіг Джаваншіроғли*, PhD of Economic, Assoc. Prof.; *Anzor Devadze*, Cand. of Economic Sciences, Prof.; *Діана Райко*, д-р екон. наук, проф.; *Маргарита Лишенко*, д-р екон. наук, проф.; *Наталія Габчак*, канд. геогр. наук, доц.; *Інна Шурдук*, канд. техн. наук.

Конференцію включено до Переліку міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених у 2024 році згідно з листом ІМЗО МОН України від 04.01.2024 № 21/08-7 «Про Перелік міжнародних, всеукраїнських науково-практичних конференцій здобувачів вищої освіти і молодих учених у 2024 році».

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі** [Електронний ресурс]: тези доповідей Міжнар. наук.-практ. конф., 5 листопада 2024 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2024. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Збірник містить тези доповідей, у яких розглянуто проблеми методології та практики обліку, аудиту, оподаткування, маркетингу та менеджменту підприємницької діяльності, перспективи застосування сучасних інформаційних систем управління підприємствами і напрями вдосконалення фінансових механізмів збалансованого розвитку України в умовах глобалізаційних викликів інформаційної економіки.

УДК [338.4+339](082)

Видається в авторській редакції

© Державний біотехнологічний
університет, 2024

Мамченко Л.С., Скирда О.Є. Дослідження розширення асортименту напоїв в закладах ресторанного господарства	526
Матюшко С.М. Вміст білків у тканинах коропа за наявності в кормах мікотоксину Т2	528
Пенкіна Н.М., Колесник В.В., Веретенніков О.В. Наукове обґрунтування та розробка інноваційних технологій підвищення якості коньячних спиртів та коньяків	530
Пенкіна Н.М., Полупан В.В., Веретенніков О.В. Наукове обґрунтування нових технологічних рішень використання молочної сироватки в алкогольних напоях	531
Полотнянко Л.В. Актуальність контролю вмісту мікотоксину Т2 у тканинах коропа	532
Полупан В.В., Колесник В.В., Самохіна А.Є. Особливості розвитку ринку, імпорту, експорту паперових виробів санітарно-гігієнічного призначення	534
Сорокіна С.В. Захист прав споживачів під час воєнного стану в Україні	536
Сорокіна С.В., Омельченко Г.Ю. Результативність просування послуг туристичного агентства в цифровому середовищі	538
Сорокіна С.В., Одарченко Д.М., Кудряшов А.І. Особливості діяльності митних органів під час воєнного стану в Україні	540
Татар Л.В., Летуга Т.М., Репешко К.С. Нові види товарної обробки та інноваційні методи пакування плодів та овочів	542
Цивірко І.Л., Парилівський О.І. Харчова та біологічна цінність конини	544
Черевична Н.І., Сова С.В. Біле вино: якість і безпека, користь і шкода	546
Шубіна Л.Ю. Харчування для довголіття	548
Юдічева О.П. Вивчення переваг і недоліків пакувальних матеріалів і тари з волокон цукрової тростини	550

БІЛЕ ВИНО: ЯКІСТЬ І БЕЗПЕЧНІСТЬ, КОРИСТЬ І ШКОДА

Черевична Н.І., канд. техн. наук, доц.

Сова С.В., магістрант

Харківський національний економічний університет

ім. С. Кузнеця, м. Харків, Україна

Біле вино – благородний напій, який виготовляється з білих, червоних або рожевих сортів винограду в умовах ферментації за відсутності шкірки винограду [1]. Забарвлення напою варіюється від світло-солом'яного, зеленуватого до світло-золотистого для столових вин та від золотистого до янтарного – для столових спеціального типу [2]. Саме відсутність шкірки надає напою світлий відтінок, так як сік переважної частини сортів винограду – майже безбарвний.

Щодо харчової цінності напою, 100 мл білого вина у загальному значенні мають всього 82 ккал, 0,1 г білка та 2,6 г вуглеводів, також воно багате на натрій (4 мг), калій (82 мг) та має 0,6 г цукру [3]. Значення цих складових можуть варіюватись залежно від сорту винограду та марки вина.

Від споживання вина людина отримує насолоду, також цей напій може мати як позитивний, так і негативний вплив на організм людини. Тож, корисними властивостями білого вина можна вважати:

- поліпшення серцево-судинної та метаболічної функції;
- позитивний вплив на здоров'я легенів завдяки флавоноїдам, що зменшують запалення дихальних шляхів;
- зниження ризику захворювання нирок, що пояснюється вмістом у білому вині кавової кислоти, яка запобігає прогресуванню патології видільної системи;
- покращення пам'яті завдяки антиоксидантам, що протидіють когнітивним порушенням, особливо – віковим;
- підтримка рівню холестерину [4].

При зловживанні білого вина, напій може викликати руйнування клітин мозку, проблеми з серцем, ураження печінки, порушення функцій системи травлення тощо. Навіть у невеликих кількостях, воно може нашкодити людям, страждаючим від панкреатиту, діабету, подагри, ішемічної хвороби серця і депресії. Протипоказання білого вина стосуються також вагітних і годуючих [5].

Окрім розуміння як вино впливає на організм людини, потрібно обирати якісний та безпечний продукт. Якість вина визначається його сенсорними властивостями та фізико-хімічними показниками, базовими з яких вважають об'ємну частку етилового спирту, масову концентрацію цукрів, титровану кислотність. Рівень і співвідношення базових

показників залежить від сорту винограду, ступеню його стиглості й географічного регіону його культивування, способу переробки сировини, технології виробництва напою, умов дозрівання та зберігання вина.

За нестачі обізнаності щодо правильного вибору хорошого вина, споживачі використовують техніку грошового виміру «Чим дорожче, тим краще продукт». Проте, окрім ціни, самостійно можна дізнатись про хороше вино завдяки таким характеристикам: смаку, який має бути збалансований, складний, завершений і без сторонніх присмаків; кислотності, завдяки якій можна дізнатись з якого винограду та де було зроблено напій, наприклад, якщо кислотність напою висока, то це означає, що виноград напою вирощений більш прохолодному кліматі; рівню алкоголю, який можна визначити двома способами:

– потрібно зробити зап'ястям кілька швидких обертів келихом з вином, щоб рідина вкрила стінки та утворила «ніжки»;

– визначити, наскільки далеко в горлі відчувається пекучість (так, якщо пекучість відчувається на спинці язика, то це може вказувати на низький рівень алкоголю; у задній частині горла – середній, а якщо відчувається тепло у грудній клітині – тоді це вино високої якості [6].

На сьогодні більшість світових енологів та фахівців із виноробства дотримуються думки, що вином слід називати тільки ті алкогольні напої, які виготовлені з винограду, а напої, для виготовлення яких сировиною стали плоди, ягоди та інше, вином називатися не можуть. Утім, деякі українські крафтові винороби готують чудові вина з полуниці, вишні, сливи, ожини та інших ягід і фруктів.

Список використаних джерел

1. ДСТУ 2164-93. Вина виноградні. Терміни та визначення. [Чинний від 1994-01-01]. Вид. офіц. Київ, 1994. 16 с.
2. ДСТУ 4806:2007 Вина. Загальні технічні умови. [Чинний від 2007-07-05]. Вид. офіц. Київ, 2007. 18 с.
3. Біле вино користь і шкода. URL: <https://golden-flamingo.com.ua/blog/bile-vyno-koryst-i-shkoda/> (дата звернення: 21.09.2024).
4. Чи варто купувати біле вино: потенційна користь для здоров'я. URL: <https://landlord.ua/news/novyny-partneriv/chy-varto-kupuvaty-bile-vyno-potenczijna-koryst-dlya-zdorovya/> (дата звернення: 24.09.2024).
5. Біле вино – користь і шкода. URL: <https://vidpoviday.com/bile-vino-korist-i-shkoda> (дата звернення: 22.09.2024).
6. Як оцінити якість вина та не втратити зайвого: поради сомельє. URL: <https://lifepravda.com.ua/society/2018/11/17/234165/> (дата звернення: 20.09.2024).