

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XIII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XIII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко  
О.О. Меліх, В.В. Немченко  
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. істор. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

## **РОЗДІЛ 5**

### **ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

стати основним інструментом для виноробів в управлінні процесами винифікації на стадіях до початку бродіння.

Список використаних джерел:

1. Kurtzman, C. P., & Droby, S. (2001). *Metschnikowia fructicola*, a new ascospore yeast with potential for biocontrol of postharvest fruit rots. *Systematic and Applied Microbiology*, 24(3), 395–399.

2. Pillet, Olivier & Davaux, François & Robillard, Bertrand. (2017). *Stratégies de limitation des sulfites dans les vins - Quelles alternatives - Partie 3/3 : L'axe antioxydant - Anticipation et conservation. Revue des Oenologues*. 162. 43-46.

Науковий керівник – д-р техн. наук,  
професор Ткаченко О.Б.

## THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES

**Romets A., 2nd year student of higher education degree “Master” of  
the Faculty of Wine Technology and Tourism Business  
Odessa National Academy of Food Technologies**

One of the most important components of a healthy lifestyle is rational nutrition. Most people neglect their health. Lack of time, and incompetence in food culture issues, in the pace of modern life – all this has led to discriminate the choice of products.

The ancients said, «Man is what he eats». Everything that we are – our appearance, skin, hair, etc., directly depends on our diet and lifestyle.

We eat not only because we are hungry and want to live, but also for many other reasons. Since food is often available not only during the day but also at night these days, eating is simply a habit. Nutrition is affected by many factors.

The most important factors in our nutrition environment are the 24-hour availability of food, its variety and pleasant taste. Food stuff are more attractive when there are large stocks. This increases the amount of food consumed.

Also worth noting is the TV. While watching it, we eat much more food than without it. In addition, TV commercials usually promote products with a high content of fat, sugar and salt, which creates a false impression of the nutritional value of the advertised products.

The next factor is that, as a rule, people eat as much as other people around them, and the amount of food is regulated according to how much others eat.

Nutrition also depends directly in the country that which one lives. For example, in America and France people have different attitudes towards food. For Americans – quantity, and for French – quality.

I think a lot of people have heard of the 'French paradox'. The French eat a lot of fatty and high calorie food - baguettes, cheeses, butter and so on, they, firstly, do not gain weight, and secondly, the life expectancy of the French is one of the highest in the world! At the same time, the level of cardiovascular and oncological diseases - one of the lowest in the world, which is still relevant today.

Researchers of the French paradox believe that the secret of this phenomenon is in a special diet of French people and in a special way of life.

Five basic principles can be distinguished:

1. Eat slowly;
2. No snacks between the main meals;
3. Only quality and natural products;
4. A pleasure without guilt;
5. The movement is life.

If we talk about the lifestyle of the inhabitants of the Mediterranean zone, it is impossible to forget about wine. Wine is an essential feature of almost every meal. The culture of consumption of this drink is taught from childhood. And it is no coincidence, because it helps people to be conscious of alcohol.

A glass of white or red dry wine to accompany the corresponding dish, it helps to reveal its taste and get pleasure. Red wine is also beneficial for health. Red wine contains more antioxidants than white. Antioxidants are known to help fight cancer and reduce the risk of blood clots. Doctors recommend that women drink one glass a day (150 ml), men – double amount.

According to the French; white wine is created to quench one's thirst. But it's just as useful. Light white wines support the heart muscle, improve lung function, help restore metabolism, and are useful for anemia.

The essence of the culture of alcohol consumption lies in the fact that you must enjoy a drink (just enjoy it) slowly, observe the measure, and most importantly, in the company of relatives, friends or just nice people.

Americans don't have time for this. They are trying to make life easier for themselves in every possible way. With their rhythm of life, they have absolutely no time to enjoy food. It is important for them to have food and the amount of it. If the French eat more for pleasure; than the

Americans use the food for its intended purpose, i.e. for saturation. But that is not even the reason for the weight loss and diseases associated with it. Sedentary lifestyle, irregular working hours, nervous work, lack of physical activity are the main reasons.

The situation is similar in Ukraine. Of the 5 principles of the "French paradox", the Ukrainians adhere to a maximum of 2.

Despite the high quality of the products and the variety of dishes, we do not have time to enjoy them. We eat a lot and fast, and the body does not have time to signal to the brain that it is saturated. But nevertheless, we have quite developed physical activity, recently, more and more people are involved in sports (not only young people, but also people of age).

I think that in order to feel good, you don't have to follow a rigid diet and fatigue yourself in the gym. All you need to do is reduce the amount of food and learn how to enjoy it. Be active (e.g. using a bike instead of a car, climbing stairs instead of an elevator), take care of your health. And, finally, to perceive the food not only as an integral part of existence, but also as a part of culture, a way to have a pleasure. Ultimately, we should pay more attention to quality than to quantity.

Scientific advisers: PhD,  
Associate Professor Radionova Olha,  
Senior Lecturer Abramova Tetiana

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА**

**Ульянов М.Д., студент I курсу  
СВО «Magіstr» факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Безалкогольне пиво стає все популярнішим: споживачі вибирають його вже не тільки як вимушену заміну алкогольному пиву, але і як самостійний напій – альтернативу газованій воді або, наприклад, спортивним ізотонікам.

Безалкогольне пиво часто позиціонується як більш корисна альтернатива іншим безалкогольним напоям: сокам, газованій воді. Дійсно, на відміну від солодких напоїв, в яких часто не міститься нічого, крім води, цукру, барвників і смакових добавок, склад

|                                                                                                                      |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ<br>РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШПРИСЛІНГ<br>Веречук О.А.....                               | 142        |
| ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ<br>ПИВОВАРІННЯ<br>Єльніков О.В.....                                               | 144        |
| ІСТОРІЯ ВИНОГРАДУ СОРТУ ТЕЛЬТИ-КУРУК НА ПІВДНІ<br>УКРАЇНИ<br>Козинець А.Ю.....                                       | 146        |
| СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВИНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ<br>ЙОГО ПЕРЕРОБКИ<br>Кулініч Є.С.....                                 | 148        |
| THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES<br>Romets A.....                                                                    | 150        |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА<br>БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА<br>Ульянов М.Д.....                                     | 152        |
| ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ<br>НА КАЧЕСТВО КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ<br>ВИНОМАТЕРИАЛОВ<br>Шмигельская Н.А..... | 154        |
| <b>РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ<br/>ВОДИ.....</b>                                                    | <b>157</b> |
| ЯКІСТЬ ПИТНОЇ ВОДИ НА ДОНБАСІ – ГІГІЄНИЧНИЙ<br>АСПЕКТ ПРОБЛЕМИ<br>Матюшин С.С., Григоров О.О.....                    | 158        |
| PROBLEMS AND NECESSITY OF WATER PROTECTION IN<br>INDUSTRIAL PRODUCTION<br>Chornomord Ye.....                         | 160        |
| ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ<br>Шестакова К.О.....                                                         | 161        |