

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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



**5-6 листопада 2013 року**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.  
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

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

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

## ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ

Скубій Н.В., аспірант факультету ТВКПіТ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Формування здорового способу життя у населення є глобальним соціальним завданням, важливою складовою частиною життя суспільства в цілому. Надзвичайно важливим для вирішення цього завдання є забезпечення населення доброякісною питною водою, а тому проблема погіршення якості води, що її використовує населення для задоволення питних потреб та приготування продуктів харчування, турбує не лише науковців. Адже інформація про забруднення джерел водопостачання та негативний вплив цих забруднюючих речовин на показники якості харчової продукції, на здоров'я її споживачів є загальновідомою. Одночасно слід зазначити, що невід'ємний розвиток науково-технічного прогресу ініціює постійне зростання конкуренції на світових ринках і призводить до підвищення вимог до якості продукції, до управління якістю цієї продукції. Отже, оптимізація управління якістю продукції, що є невід'ємною складовою управління підприємством, має включати покращення управління якістю води, що використовується на таких підприємствах (технологічної, технічної, стічних вод). Одним з першочергових заходів управління якістю води на харчових підприємствах є пошук і використання засобів знезаражування води, здатних замінити ті засоби, що мають виражену корозійну активність та призводять до погіршення показників якості води і продукції, стану систем водопостачання підприємств, до забруднення довкілля. Адже асортимент харчових продуктів безперервно розширюється, змінюється характер харчування, оскільки споживачі проявляють інтерес до корисних для здоров'я високоякісних продуктів на натуральній основі. Напої та компоти, виготовлені з фруктів, є цінним джерелом поживних речовин, що мають велике значення з точки зору оздоровчого харчування, а тому не повинні містити побічних продуктів оброблення (дезінфекції) води, які є одночасно сполуками, що забруднюють довкілля.

Проведений аналіз даних літератури щодо засобів знезаражування води та тари на підприємствах харчової галузі та результати виконаних нами досліджень свідчать, що нагальною необхідною є заміна використання для цих цілей хлорвмісних реагентів на реагенти неокислювальної дії. Це може призвести до оптимізації якості виготовленої продукції (збереження в ній корисних речовин та відсутності додаткових продуктів окислення), подовженню строків її зберігання, зменшенню потрапляння до водойм залишкового активного хлору та утворення побічних продуктів його взаємодії з органічними складовими води та, зрештою, до суттєвого скорочення використання води для миття і ополіскування тари (протягом робочого дня досягається економія 50 – 60 м<sup>3</sup> води з системи господарсько-питного водопостачання). Одночасно виявлено, що при використанні для обробки води одного з досліджених реагентів неокислювальної дії вітчизняного виробництва (діюча речовина – ПГМГ-гх), зменшується корозійна активність води, тобто може бути подовжена експлуатація трубопроводів на підприємстві та зменшена вірогідність погіршення якості води та напоїв через потрапляння до них продуктів корозії. Таким чином, впровадження досліджуваної інноваційної технології сприятиме підвищенню якості (корисності та безпечності) напоїв, економічно вигідне, є безпечним для довкілля та сприятиме підвищенню конкурентоздатності підприємства.

Разом це все, на нашу думку, є певним рішенням завдання забезпечення здорового способу життя населення.

Науковий керівник – д-р мед. наук, професор Стрікаленко Т.В.

## ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ

Алексеенко Ю.А., Шемеленец Я.В.,  
студентки III курса факультета ИТПРОИТБ  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одеса

Винный туризм – туризм, целью которого является дегустация, потребление, покупка вина непосредственно на виноделии. Винный туризм включает в себя посещение виноделия, виноградников, известных ресторанов, винных фестивалей и других специальных мероприятий. В настоящее время винный туризм становится все более популярным. Ведь совершить поездку на винодельни или посетить один из разнообразных фестивалей вина, проходящий в теплое время года во всем мире, можно и в процессе обычного путешествия, совместив винный тур с осмотром достопримечательностей. Для ценителя напитка из виноградной лозы винный туризм позволяет полностью погрузиться в атмосферу местности, где произрастают виноградники, ощутить особенности терруара, лично пообщаться с виноделами-производителями и, возможно, даже увидеть процесс изготовления любимого вина.

Особенно славится винным туризмом Старый Свет – в частности, Франция и Италия, с присущей им развитой культурой вина. Здесь особо бережно относятся ко всему, что связано с виноградарством, а местные виноградники по праву можно назвать туристической гордостью страны. Франция, являясь лидером мирового виноделия. Винные регионы Шампань, Эльзас, Долина Роны, Бордо, Бургундия, В Италии множество туристов и ценителей вина собираются на ежегодной ярмарке вин «Виниталия», проходящей в апреле. Также привлекателен для туристов музей вина в Торджиано, и винный тур по живописному тосканскому региону Кьянти.

В регионе часто проводятся яркие винные праздники и шоу.

«Винные туры» в Черногории, Австрии, США пользуются огромной популярностью, сорта этих стран, входят в сотню лучших в Европе. Украина не настолько популярна, но она имеет также прекрасные возможности для развития винного туризма. Центром винного туризма в Украине являются Карпаты и Крым, и именно здесь туристы могут почувствовать ту изюминку украинских вин. Винные подвалы, мастер-классы по винному туризму, дегустационные залы лучших частных виноделов может подарить тур по Закарпатскому винному путешествию через Береговский, Виноградовский и Ужгородский районы. Закарпатье - неповторимой красоты регион, с интересными традициями и культурой, а культура виноделия придает ему еще больший шарм.

Что касается, одних из самых необычных винных регионов: Чили Таиланд, Канада и Ливан. Благодаря климату в Чили производится местное вино и имеется одиннадцать винных маршрутов по основным долинам, где оно выращивается. Главные маршруты проходят недалеко от Вальпараисо в таких долинах как Аконкагуа, Сан-Антонио и Касабланка. Другие регионы — долины Эльки, Лимари, Маипо, Качапоаль, Кольчагуа, Курико, Мауле и Итата. В провинции Кольчагуа, винзавод Каса Сильва предлагает посетителям с первого ряда маленькой трибуны посмотреть на лошадей, выполняющих

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА	
Кручек Р.В.....	170
ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА	
Коростелин В.В.....	171
ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВІНОГРАДНИХ ВИН	
Бочевар І.І.....	172
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной токсичности с оптимизацией значащих ФАКТОРОВ	
Пусовская Ю.С.....	173
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН	
Аллахвердян А.А.....	174
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Злобіна О.С.....	175
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Котлярова Є. І.....	176
ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ	
Грезев Е.В.....	177
РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	
Кобзистая В.В.....	179
ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ	
Скубій Н.В.....	180
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ	
Алексеенко Ю.А., Шемеленец Я.В.....	181
<b>РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ</b>	
ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	
Корпан І.В., Дергачова В.О.....	184
ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ	
Лебединский К. И., Штоколова К. И.....	185
АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ	
Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В.....	186
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД	
Буяджи Т. Ю.....	187

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848