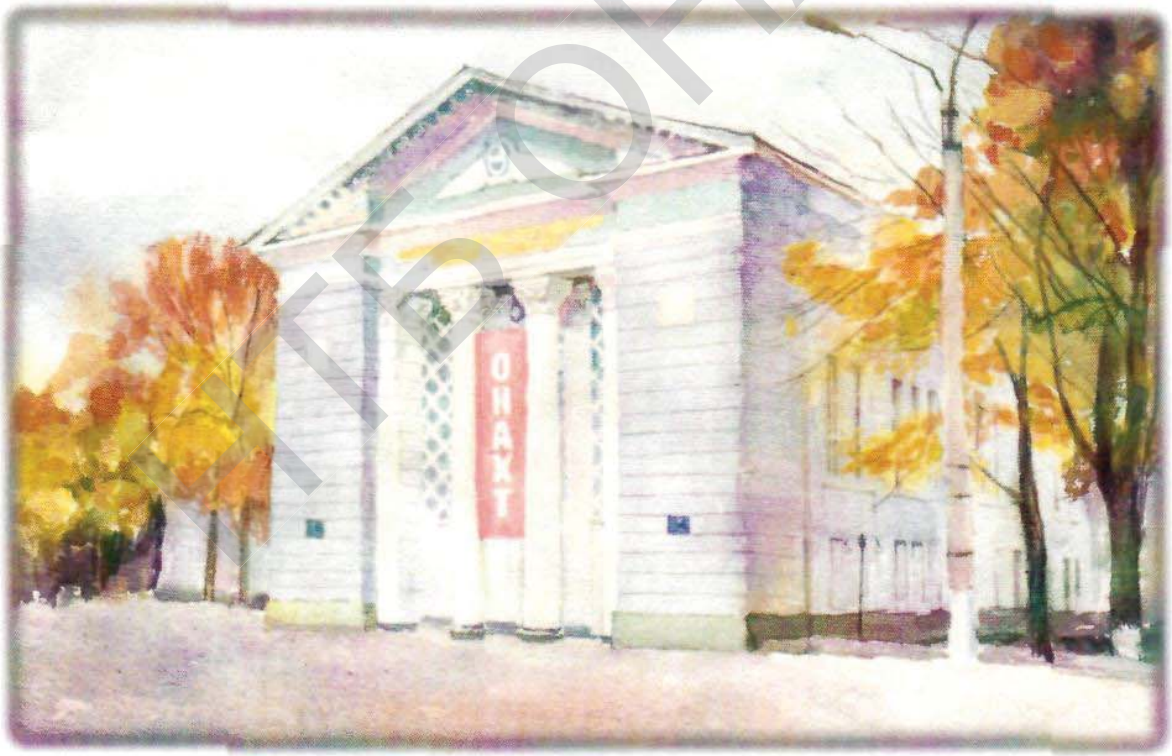
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори: О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова , Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов,Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук.,
професор Г.І. Віват
доктор техн. наук., доцент О.Б. Ткаченко,
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб. О.О. Коваленко,
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор, Л.В. Іванченкова
канд. екон. наук, доцент

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2017

НТБ ОНАХТ

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

НТБ ОНАХТ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЛОДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИВА В МІНІ-ПИВОВАРНЯХ

Машир О.І., студентка V курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Основною сировиною для виробництва пива є ячмінний солод, хміль, вода та дріжджі. Пиво містить в своєму складі велику кількість вітамінів групи В (B_1, B_2), піридоксин, рибофламін, кобаламін та інші. У пиві міститься 5 амінокислот – аргінін, гістидин, лізин, триптофан і тирозин. Пиво багате рослинними волокнами, наприклад, клітковиною. Такі волокна знижують кількість холестерину і сприяють правильній роботі кишківника. Також пиво містить багато корисних мікроелементів, серед яких фосфор і калій. Основним джерелом корисних речовин, які потрапляють в пиво, є солод, який отримують пророщуванням добірного зерна ячменю.

Для приготування пива на міні-пивоварнях використовують солод, виготовлений за кордоном. Однак, він досить дорогий, тому для здешевлення собівартості напою можна використовувати світлий ячмінний солод вітчизняного виробництва (наприклад, солод компанії «Канів-Солод»), який за своїми органолептичними та фізико-хімічними показниками не поступається іноземному солоду. Порівняльна характеристика фізико-хімічних показників світлого українського та німецького солоду Weyerman Pilsner наведена у табл. 1.

Таблиця 1 – Порівняльна характеристика фізико-хімічних показників світлого українського солоду та німецького солоду Weyerman Pilsner

Назва показника	Світлий український солод	Weyerman Pilsner
Масова частка вологи (вологість), %	4,0	5,0
Масова частка екстракту в сухій речовині солоду тонкого помелу, %	80,0	80,5
Масова частка білкових речовин в сухій речовині солоду, %	10,5	9,5-11,5
Відношення масової частки розчинного білка до масової частки білкових речовин у сухій речовині солоду (число Кольбаха), %	39,0-41,0	36,0-42,5
Колір, в одиницях ЕВС	3,2	2,5-4,5
Тривалість оцукрювання, хв	10	15
В'язкість, мПа*с за 20 ^{o}С	1,45-1,54	1,58

Також український солод, як і солод, виготовлений за кордоном, багатий мікро- (Fe, Mn, Cu, Se, Zn) та макроелементами (K, Ca, Mg, Na, Ph), вітамінами групи В і вітаміни Е, С. Цінність цього продукту – високий вміст білка, багатого набором необхідних амінокислот, які стимулюють в людському організмі білковий обмін.

НТБ ОНАХТ

Отже, з усього перерахованого, можна зробити висновок, що український солод не поступається за фізико-хімічними показниками іноземному солоду. Тому доцільно на міні-пивоварнях України для виробництва пива використовувати солод українського виробництва.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Мельник І.В.

КОНЬЯК ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

Непомяща Ю.Ю., студентка VI курсу факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Коньяк має складний аромат з відтінками ванілі і м'яким гармонійним смаком, виготовляється з коньячного спирту, який отримують у результаті перегонки білих сухих виноградних вин з пізнішою витримкою в дубових діжках. Вміст спирту становить від 40 до 55 %об.

В Україні на коньяках спеціалізуються Одеська, Херсонська та Закарпатська області, які дають 95 % загального виробництва. При цьому варто відзначити, що ємність ринку коньяку в Україні не перевищує 4,3 млн дал на рік. Що стосується споживчих переваг, коньячний ринок залишається також одним з найконсервативніших у цьому питанні. Це підтверджують частки ринку, які займає різними категоріями коньяків в Україні, які відображаються в продажах торгових мереж. Так, безумовними лідерами в 2016 році продовжують залишатися ординарні коньяки в ціновому сегменті до 65-80 грн. За даними Будинка марочних коньяків «Таврія», сумарний відсоток таких напоїв досягає 84 % від всього ринку.

Варто відзначити, що коньяк це не тільки елітний алкогольний напій, він також цінується медициною за його деякі лікувальні здібності. Особливо це стосується артеріального тиску людини. У рекомендованих кількостях користь коньяку для профілактики серцево-судинних захворювань не заперечується навіть лікарями-кардіологами. Вживання коньяку невеликими дозами (рекомендовано до 70 грамів на добу для здорової людини) знижує тиск за рахунок розширення судин і зняття їх спазму. Також падає рівень холестерину в крові, що зменшує ризик розвитку атеросклерозу – хронічного захворювання артерій, що впливає на їх еластичність. Коньяк знижує тиск за рахунок наявності в складі танінів і дубильних речовин, яких немає в інших алкогольних напоях. Але коньяк, як і будь-який алкогольний напій має і негативний вплив на здоров'я людини. Отже при дозуванні більше 100 грам спостерігається зворотній ефект – коньяк підвищує тиск. Відбувається це швидко і повністю перекриває ефект зниження тиску за рахунок розширення судин. Справа в тому, що значні дози алкоголю, потрапляючи в кров, викликають прискорене серцебиття. Серце починає інтенсивно перекачувати кров, навантаження на судини зростає, що підвищує тиск.

У високій концентрації сивушні масла в коньяку негативно впливають на центральну нервову систему, нирки і печінку. Неправильна робота цих органів і систем теж веде до проблем із серцем.

Також варто пам'ятати, що коньяк – це найбільш фальсифікований алкогольний напій на українському ринку, так як він являється дорогим напоєм, але при цьому ко-

НТБ ОНАХТ

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ КОНСЕРВУВАННЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ
Чернишова М.В. ……. 220
ВПЛИВ СОЛОДКИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ
Шуваєва Т. С. ……. 221
ВПЛИВ ЇСТІВНОГО ПОКРИТТЯ НА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ
Шульга О.С. ……. 223

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА СТУДЕНТАМИ ОТДЕЛЕНИЯ ПСИХОЛОГИИ
Бугаевская Н.А. ……. 226
ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ ЗІ СПИРТОВАНИМИ РОЗЧИНАМИ В ПРИГОТУВАННІ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА
Буяджи Т.Ю. ……. 227
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ІМБИРУ В РЕЦЕПТУРАХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ
Васильєва Є.В. ……. 228
THE DEFINITION OF WINE DRINKING CULTURE
Honcharenko A. ……. 229
ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ
Діденко Т., Уласевич І. ……. 230
КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВИНОГРАДУ
Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.В. ……. 231
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЛОДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИВА В МІНІ-ПИВОВАРНЯХ
Машир О.І. ……. 233
КОНЬЯК ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ
Непомяща Ю.Ю. ……. 234
ДЕГУСТАЦІЯ ЯК КОМПОНЕНТ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПИТТЯ
Почтовенко М.С. ……. 235
РОЛЬ ВИНА В МЕДИЦИНЕ
Самойлова Ю.П. ……. 236
ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА

НТБОНАХТ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції, молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

НТБОНАХТ

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення 2848