

**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

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
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
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

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

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

There are several rules, which need to be followed to get not only the profits, but the maximum of satisfaction from wine. First of all, needless to say, that each wine from different grape varieties or different winemaking methods need to be served at define temperatures. For example, the full-body with a lot of tannins wines served at “room temperature” which correspond 16-18 °C. The simple, light, red wines need to have from 14 to 16 °C, while white wines are served the chilled, between 7-10 °C. White wines with more body, or oak, should be served at a warmer temperature of 10-13 °C – just lightly chilled. Sparkling wines are best served well chilled, at 6 – 10 °C).

If the temperature of wine is under these recommendations, the it can potentially mask a lot of the flavors, and if it is above all the aromatic compounds have risk to be volatilized too quickly.

In addition, one of the most important detail is a glass which need to be fill from one third. Glasses must have their curves in all the right places. The bowl must be round to help aerate the wine and let its aroma develop. It must also taper inwards towards the top, to stop its precious essence escaping. Moreover, the glass need to be taken with stem, for temperature preserving. After that the flavors should be noticed. Make a small sip trying to feel it on all your tongue. That is how the tasting sensory receptors will identify its taste, organoleptic compounds.

To draw a conclusion, wine is not only the beverage to drink with intention to get drunk. Wine is philosophical hypostasis, which has millenary history. It is the local product, which is made from defined grape varieties for the specify wine types. Furthermore, to receive the ethical satisfaction while its consuming, the certain rules need to be followed.

Chief of study – Irina Melnik, PhD, associate professor

ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ

**Діденко Тетяна - студентка групи ТК-15-1/9,
Уласевич Ірина - студентка групи МК-16-1/9
ДНЗ «Дніпровський транспортно-економічний коледж»**

Виконаний аналіз фізіологічної дії компонентів червоного вина та концентрату із шкірки і кісточок червоного винограду на проростання паростків зернових, та їх життєдіяльність у порівнянні. Експериментально доведені корисні властивості біологічно активних сполук червоного винограду, здатність їх підвищувати опір до надмірних доз ультрафіолетового опромінення

Актуальність дослідження: Одним з найбільш дійових факторів способу життя людини, що формує її здоров'я є харчування. Червоний виноград є одним з найбільш популярних продуктів харчування. Існує міф про корисність вина із червоного винограду для серцево-судинної системи, а також про захист від радіації. Актуальність обраної теми зумовлена необхідністю привернути увагу студентської молоді до здорового способу життя, розумного вибору і правильного вживанню напоїв.

Результати теоретичного дослідження: Червоні сорти винограду містять багато флавоноїдів, переважно антоціанів, 20-25% танінів, а також органічні кислоти – вінну,

лимонну, яблучну, янтарну; багато мінеральних речовин – магній, калій, кальцій, залізо... Келих червоного вина містить біофлавоноїди, в тому числі і ресвератрол, приблизно 2 мг цієї чудодійної речовини. Ресвератрол - речовина, фітоалексин, уповільнює процес старіння, має естрогенну активність, блокує розмноження пухлинних клітин, значно зменшує концентрацію холестерину в крові, є молекулою молодості. Він комплексно впливає на організм, сприяючи збільшенню тривалості життя. Виникає питання: вино –напій довголіття або шкідливе зілля?

Результати I практичного дослідження показали: В I групі паростки зернових та квасоля пророщувалися з додаванням домашнього червоного вина. Проростання було пригнічено. У II групі загальна біомаса розвинених паростків, що виросла з додаванням 5% концентрату зі шкірки і кісточок червоного винограду «Вин-Вита» була значно більша, ніж у контрольній групі, яка росла на воді. Експеримент показав також, що концентрат із шкірки і кісточок червоного винограду – при розведенні 10% і вище сприяє збільшенню щільності стебла паростків, внаслідок згущенню клітинних соків і пригнічує ріст.

У II практичному дослідженні вивчали реакцію на опромінення паростків, які ростуть на звичайній воді і на воді з додаванням концентрату біофлавоноїдів. Використовували ртутно-кварцове джерело ультрафіолетового (УФ) випромінювання з довжинами хвиль від 180 до 400 нм. Паростки, які росли з додаванням концентрату «Вин-Вита» показали більшу життєздатність.

Висновки: дослідження довело позитивну фізіологічну дію концентрату із шкірки і кісточок червоного винограду на життєздатність експериментальних рослин, його роль для зменшення наслідків завеликих доз УФ опромінення. Вважаємо необхідним рекомендувати вживання розбавленого до 3-5% концентрату шкірки і кісточок винограду «Вин-Вита» у їжу для підвищення імунітету, особливу увагу приділити застосуванню продуктів з великим вмістом флавоноїдів при інтенсивному природному УФ опроміненню влітку на відкритому сонці. Вживання якісного червоного вина добре в міру.

Дотримання принципів адекватного харчування повинно стати звичкою для кожної людини, яка бажає бути здоровою і прагне активного довкілля.

Науковий керівник: Шевцова Т.О., викладач - методист

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВИНОГРАДУ

Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.В., студенти III курсу ф-ту ТХПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Для здорового життя організм людини потребує не тільки основні харчові речовини та воду, але й багато біологічно активних речовин. Поряд з давно відомими вітамінами та мінеральними сполуками до таких речовин зараз відносять незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, попередники вітамінів, речовини з антиоксидантними властивостями тощо, і їхній перелік зростає з кожним роком. Джерелами біологічно активних речовин є натуральна харчова сировина, у тому числі лікарські рослини. Але досить значна кількість корисних біологічно активних сполук залишається у відходах виробництва багатьох галузей харчової промисловості, насамперед при пере-

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

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕННЯ 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	
Noncharenko A.	229
ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ	
Діденко Т., Уласевич І.	230
КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВІНОГРАДУ	
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 МЕДИЦИНІ	
Самойлова Ю.П.	236
ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА	

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.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**