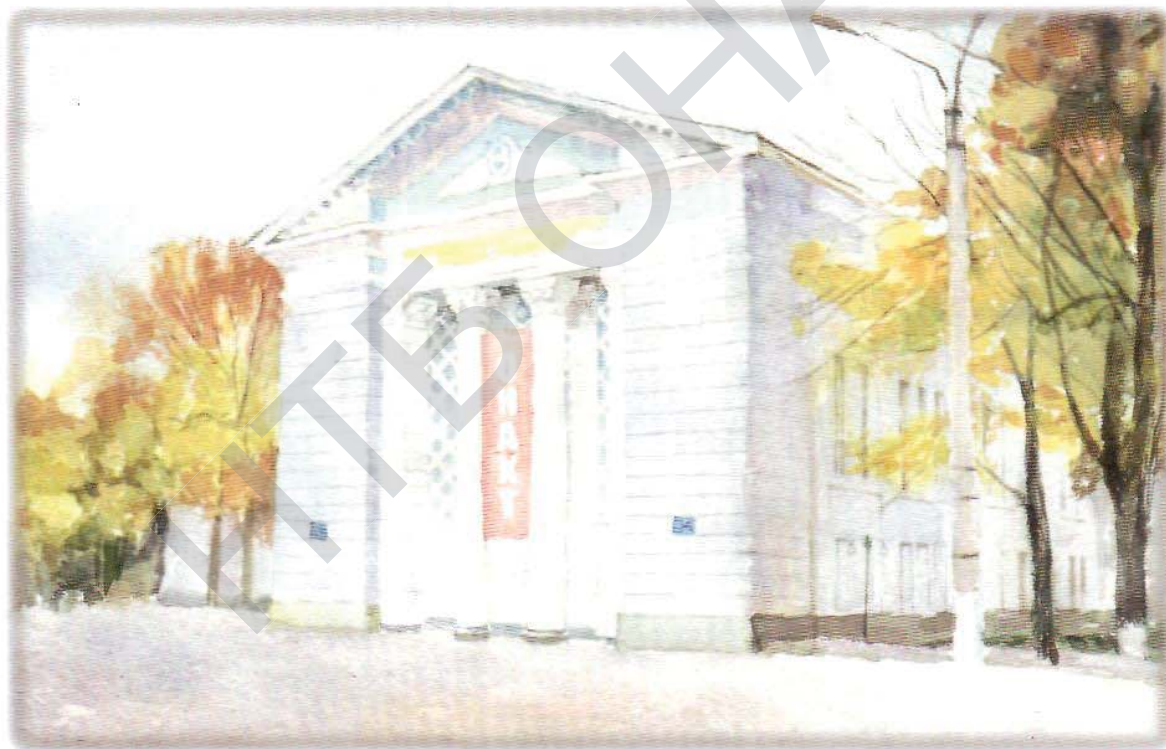


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

Основным источником полезных свойств напитка стали те травы, на которых было настояно вино. В вермут практически полностью переходят эфирные масла, антиоксиданты и органические кислоты, а также такие важные микроэлементы, как медь, марганец, железо, магний, кальций и фосфор. Витамины в вермуте представлены соединениями группы В, есть в этом напитке витамин Р и С.

Медицина смогла подтвердить мнение об ароматном вине, принадлежащее Гиппократу. Вермут действительно эффективен при начинающейся ангине, первых симптомах язвенной болезни желудка, заболеваниях желчных протоков и кишечника. Экстракт полыни активизирует выработку желчи, при этом протоки очищаются, а ферментный состав нормализуется.

Однако у вермута есть и опасные свойства. Вермут из-за большого количества растительных компонентов следует с осторожностью принимать людям, склонным к аллергическим реакциям, т.к. составляющие напитка могут вызвать или усилить аллергию. Не стоит злоупотреблять им людям, склонным к зависимостям алкогольного характера. При любых заболеваниях желудочно-кишечного тракта от употребления алкоголя следует отказаться. Также следует воздержаться от употребления вермута людям с хроническими заболеваниями почек и печени в период обострения болезни.

Подвести итог можно словами великого римского философа Парацельса: «Всё – яд, всё – лекарство; то и другое определяет доза». Ведь зная меру, мы можем не только насладиться великолепным вкусом и ароматом данного напитка, но и получить огромную пользу для здоровья.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Мельник И.В.

СОЗДАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ СОРТОВ ПИВА С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

**Гнатовская Д.А., студентка ОКУ «Магистр» факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

За последние годы в Украине приобрело огромную популярность так называемое крафтовое пивоварение, и Одесса не стала исключением. Крафтовые пивоварни представляют собой частные заводы небольшой мощности, которые могут быть как самостоятельным элементом, так и частью ресторана. Они популярны тем, что варят только живое пиво, которое не пастеризуется и не фильтруется перед реализацией. Крафтовые пивоварни имеют также еще одно преимущество – возможность варить небольшие партии разных сортов пива.

Вместе с тем, в пивоварении становится актуальным направление разработки рецептур слабоалкогольных напитков функционального назначения с добавлением растительного сырья. Биологически активные элементы, которые в нем содержатся, при правильной обработке благотворно влияют на нервную и сердечнососудистую систему, повышают иммунитет и ускоряют обменные процессы организма на внутриклеточном уровне.

К сожалению, в связи с политикой государства по отношению к частным пивоварням, не многие хотят экспериментировать. Но за рубежом такое направление крайне

актуально. К примеру, известное английское имбирное пиво, помимо оригинального вкуса также обладает еще и целебными свойствами. Джинджеролы и зингерон, которые содержатся в корне имбиря, способны угнетать деятельность раковых клеток и замедляют темпы старения кожи. Также имбирь известен как прекрасное жаропонижающее и иммуностимулирующее средство. А по содержанию витамина С он легко может конкурировать с цитрусовыми.

Что касается других видов сырья, в разработке находятся рецептуры на основе специй, шоколада, зеленого чая и кофе, а также цитрусового экстракта. Водно-спиртовые растворы позволяют извлечь необходимые компоненты и сохранить их количественные и качественные показатели на нужном уровне. Главное, нужно учесть тот факт, что пиво является слабоалкогольным напитком, поэтому при введении экстрактов на основе спирта в рецептуру нужно правильно рассчитать кондиции.

Технологические аспекты производства пива функционального назначения имеют свои нюансы. Цель введения растительного сырья – получить действительно полезный напиток, который будет обладать не только лечебными свойствами, но и приятным вкусом и ароматом. Ведь ассортимент любой пивоварни зависит именно от спроса клиентов. Все дополнительные компоненты растительного происхождения вносятся на стадии брожения или дображивания. Ключевым аспектом является температура, которая при этих процессах не превышает отметки 22-23 °С. И если витамин С считается практически термолабильным (первые признаки деструкции наблюдаются при 55-60 °С), то другие органические вещества могут не выдержать длительную температурную обработку и потерять свои полезные свойства.

Пока что карфтовое пивоварение в Одессе находится на начальной стадии развития. Но, с ростом спроса на нетрадиционные сорта пива и развитием научно-технического прогресса, меняются и возможности пивоварен. Даже штамм дрожжей или культивированный хмель могут напрямую повлиять на органолептические и физико-химические свойства пенного напитка, не говоря уже о дополнительных компонентах.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Мельник И.В.

ПРИЕМ ЖИДКОСТИ ВО ВРЕМЯ ЕДЫ Шарова И.В.....	254
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРУВАННЯ СЕРЕД СТУДЕНТІВ Швирид В.Ю.....	255
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ЧИПСОВ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ Шуригина Ю.В.....	256
ТЕХНОЛОГІЯ БІЛКОВО-ЗБИВНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПОЛІПШЕНИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Юрченко К.С.....	257
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОЗТОРОПШІ ПЛЯМИСТОЇ У ХАРЧУВАННІ Яковішена А.В.....	258
НЕТРАДИЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА ПРИРОДНИХ БАРВНИКІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Ярош К.О.....	259

РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

ПИВО: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД? Бочевар Р.И.....	262
ПЕРСПЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАС ДРОЖЖЕЙ ИЗ КОЛЛЕКЦИИ ИНСТИТУТА «МАГАРАЧ» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРАСНЫХ ИГРИСТЫХ ВИН Бурдинская А.В.....	263
ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА «ПЫЛАЮЩЕГО» ВИНА Буяджи Т.Ю.....	264
ЛЕКАРСТВЕННЫЕ СВОЙСТВА ВЕРМУТА Васильева Е.В.....	265
СОЗДАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ СОРТОВ ПИВА С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ Гнатовская Д.А.....	266
ІН ЯМР ДОСЛІДЖЕННЯ ВОДНО-СПИРТОВИХ СУМІШЕЙ, ВИГОТОВЛЕНИХ НА ДЕМІНЕРАЛІЗОВАНІЙ ВОДІ Кузьмін О.В.....	267
ЗАБЛУЖДЕНИЯ О ПОЛЬЗЕ И ВРЕДЕ ВИНА Мельник М.В.....	268
ВПЛИВ ПРОПАГАНДИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ НА ПОПИТ ВИНА Мільчева В.В.....	269

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969