

**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

Чтобы вино действительно приносило пользу организму стоит соблюдать ряд правил. Запрещается употреблять вино, если есть проблемы с ротовой полостью. Нельзя употреблять вино беременным и кормящим матерям и при приеме лекарственных средств. Не стоит превышать суточную дозу, для каждого человека необходимое количество этого напитка индивидуально, но в основном дневная норма не должна превышать 25–50 мл., так как это принесет только вред организму.

В наше время употребление вина доступно каждому, но не стоит забывать, что вино это не панацея от всех болезней, оно лишь способствует улучшению общего состояния организма и полезным для организма вино станет лишь в умеренных количествах.

Научный руководитель – Глушко В.О., ассистент

ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА

**Чуб С.А., аспірант ІІ курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Колоїдна стійкість пива визначається хімічним складом сировини, яка використовується, а саме: солодом, несолодженими матеріалами, водою, хмелем. Науково обґрунтовані технологічні режими отримання суслу і пива, а також технологія фільтрування і стабілізації дозволяють підвищити колоїдну стійкість пива.

Колоїдна стійкість пива залежить від конструктивних особливостей бродильних танків і визначається складом суслу, технологією бродіння і фізіологічним станом дріжджів. Під час ферментації основні зміни колоїдної системи пива пов'язані з адсорбцією зважених часток на поверхні дріжджів та їх седиментацією з клітинами.

Фізіологічно активні дріжджі можуть бути отримані лише за умови відсутності дефіциту поживних складових. Дефіцит поживних речовин зростає при використанні недостатньо розчинного солоду, зернових несолоджених матеріалів, мальтозної патоки і цукру. В результаті знижується інтенсивність розмноження дріжджів, падає швидкість бродіння, збільшується його тривалість, знижується кінцева ступінь зброджування суслу. Це, в свою чергу, призводить до зміни смакового профілю пива і зменшення знімання насінневих дріжджів і зниженню їх фізіологічної активності.

При використанні дріжджів з низькою фізіологічною активністю спостерігається збільшення кількості часток, до складу яких входять білки та полісахариди. Це пов'язано з тим, що в результаті автолізу мертвих клітин зростає кількість полісахаридів (глікогену) і білків в пиві, а також утворюються нерозчинні комплекси внаслідок взаємодії фенольних з'єднань і вітаміну В₁, який виділяється з дріжджів при їх автолізі.

Фізіологічний стан дріжджових клітин погіршується в результаті перенесених стресів:

- осмотичного тиску, що збільшується з підвищенням густини суслу;

- гідростатичного тиску, що визначається конструктивними особливостями обладнання. Збільшення величини відношення висоти до діаметру бродильного апарату підсилює гідростатичний стрес;
- негативного впливу етанолу, що призводить до підвищення тривалості регенерації дріжджової клітини та збільшення проникності і пористості клітинної мембрани, що є наслідком проблем з транспортуванням поживних речовин;
- механічний стрес відбувається в результаті дії великої дотичної напруги під час перемішування дріжджів. Такі механічні операції можуть пошкоджувати поверхневий шар клітинної оболонки дріжджів, що знижує флокуляційні властивості клітин.

Для запобігання зниження інтенсивності розмноження і бродильної активності дріжджів, покращення їх фізіологічного стану, в суслу необхідно вносити поживні речовини (амінокислоти або солі амонію, мінеральні солі) і вітаміни. Також рекомендується використовувати насіннєві дріжджі не більше шести генерацій, а при веденні процесу зброджування в ЦКТ або використання високогустинного пивоваріння – не більше трьох генерацій.

Науковий керівник – к.т.н., доцент кафедри ТВтаЕ Мельник І.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КРАСНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ

**Шмигельская Н.А., к.т.н., н.с. лаборатории игристых вин,
ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН», г. Ялта**

Одним из решающих факторов производства высококачественной винопродукции является тщательно подобранный сортовой состав. Так, во Франции в провинции Шампань для производства классического шампанского используются только 3 сорта винограда: Пино нуар, Пино менье и Шардоне, которые обеспечивают типичные свойства и высокое качество готовой продукции. При этом выпуск красных игристых вин достаточно ограничен, что, по-видимому, обусловлено спецификой процесса производства. Учеными института «Магарач» - Г.Г. Валуйко, Г.А. Гавришем и др. была научно обоснована, разработана и внедрена технология производства высококачественного красного игристого вина с использованием сортов винограда Цимлянский черный, Плечистик, Каберне-Совиньон, Хиндогны, Матраса, Бастардо магарачский, Рубиновый Магарача. Однако в настоящее время посадки указанных сортов ограничены, что подтверждает актуальность изучения и обоснования использования различных сортов винограда для расширения ассортимента и повышения качества красных игристых вин.

Объектами исследований являлись: селекционные сорта винограда института «Магарач» (Красень, Памяти Голодриги, Антей магарачский), аборигенные сорта (Кефессия, Кафа, Капитан Яни кара), интродуцированные клоны классических сортов (Каберне-Совиньон, Мерло, Каберне фран), малоизученные сорта (Сира, Мальбек) и др.

Чуб С.А.	237
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА КРАСНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ	
Шмигельская Н.А.	238

РОЗДІЛ 6 - ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

ЗАБРУДНЕННЯ ВОДОПРОВІДНОЇ ВОДИ МІКРОЧАСТОЧКАМИ ПЛАСТИКА	
Кармазин А.І.	241
РОЗСОЛИ ПІСЛЯ ОПРІСНЮВАЛЬНИХ УСТАНОВОК ТА АКТУАЛЬНІСТЬ ЇХ ПЕРЕРОБКИ	
Куцолабська М.В.	242
ВОДОЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗБРОЙНИХ СИЛ УКРАЇНИ	
Манова Ю.О.	243
СУЧАСНІ СПОСОБИ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД	
Мімей Т.Ю.	244
СКІЛЬКИ ПОТРІБНО ВОДИ?	
Мічуда А.В.	245
ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД ВІД ІОНІВ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ В ЯКОСТІ ФІЛЬТРУЮЧОГО МАТЕРІАЛУ	
Новосельцева В.В.	246
ПІДГОТОВЛЕНА ВОДА ТА СТІЙКІСТЬ НАПОЇВ	
Самченко І., Тарасюк Л.	248
ВПЛИВ ВОДИ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Селіванов І.Р.	249
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧЬОГО ТУРИЗМУ	
Худокормов В.С.	250
ВОДА ДЛЯ ДІТЕЙ	
Шаповал Є.О.	251

РОЗДІЛ 7 - ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНІ ПРОДУКТИ ЯК ФАКТОР ВПЛИВУ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Артюхова А.А., Пашняк А.В.	254

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**