

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

**до 120-річчя Одеського національного  
технологічного університету**

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

**6 жовтня – 8 жовтня 2022 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,  
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко  
Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
О.Л. Гаркович.  
Ю.К. Корнієнко  
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. біол. наук, доцент  
канд. фіз-мат. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

### **Одеський національний технологічний університет**

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

## **КОРИСТЬ ТУРЕЦЬКОГО МЕДУ І ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ У ТУРИЗМІ**

**Градовська А.М., бакалавр спеціальності 242 «Туризм»  
Одеський національний технологічний університет,  
м. Одеса**

Туреччина належить до потужних виробників натурального меду у світі, щорічно країна виробляє понад 100 тис. тонн цього продукту. Найбільше меду Туреччина експортує до Німеччини, США, Саудівської Аравії, Кувейту, Оману, Австрії, Бельгії. Понад 90 % від виробництва соснового меду припадає на Туреччину, воно зосереджене в регіонах Західного Середземномор'я та Південного Егейського моря. Більшість меду споживається на внутрішньому ринку. Споживання меду на душу населення становить у Туреччині 1,2 кг на рік. Цьому сприяє турецька кухня, де більшість солодощів готуються з використанням меду. Також мед широко застосовується у народній медицині, яка виготовляє ліки на основі меду.

Смак і властивості турецького меду можуть значно змінюватись в залежності від місця виробництва та виду рослин, з якого він був виготовлений. Найбільш поширений у Туреччині квітковий мед (Çiçek Balı), що йде на приготування солодощів. Він має відносно невисоку вартість.

Серед недорогих сортів є цитрусовий мед (Narenciye Balı), який відрізняє м'який, ніжний смак та незвичайний аромат. Бджоли збирають його на квітучих чагарниках та деревах родини цитрусових. Він містить велику кількість вітаміну С, а також має нижчий глікемічний індекс, ніж інші сорти меду. Цей тип меду рідкіший за консистенцією і має тенденцію до кристалізації.

Каштановий мед (Kestane Balı) відрізняє винятково тонкий аромат та насичений коричневий колір. Цей мед має виняткові антисептичні властивості, сприяє загоєнню виразок, саден та інших пошкоджень шкірних покривів. Каштановий мед вживають для нормалізації тиску, лікування захворювання судин. Його використовують щоб боротися з симптомами астми та при респіраторних захворювань.

Бавовняний мед (ramuk balı) відрізняє незвичайна прозорість та повна відсутність аромату. Цей сорт меду рекомендується вживати при захворюваннях дихальних шляхів.

Сосновий мед (Çam Balı) збирають на пасіках, розташованих у соснових лісах, зокрема в провінції Мугла. Він має темніший колір і менш солодкий смак (у порівнянні з квітковим медом). Сосновий мед

характеризується високим вмістом ферментів, амінокислот та мінералів. Він належить до важливих дієтичних продуктів.

Соняшниковий мед виробляється в регіоні Західної Фракії. Завдяки антисептичним і антибактеріальним властивостям його можна використовувати при ангіні, застуді та грипі.

Мед з чебрецю (Kekik Bali) має специфічний смак та виняткові цілющі властивості, він допомагає знімати симптоми грипу, лікувати кашель, усуває здуття і підвищує апетит, а також використовується місцево при екземі.

Лавандовий мед (Lavanta Bali) популярний завдяки своїм лікувальним властивостям та використовується при порушеннях сну, належить до природних безпечних засобів, подається до вишуканих сирних тарілок.

Акацієвий мед (Akasya Bali) сприяє загоєнню ран у ротовій порожнині, лікуванню легневих хвороб, кишкових інфекцій, очищенню крові.

Високогірний мед (Anzer Bali) отримують з нектару високогірних квітів на плато Анзер у провінції Різе. Високогірний мед надзвичайно рідкісний, але дуже затребуваний завдяки своїм лікувальним властивостям. Його використовують при болях у шлунку, набряках мигдалин, випадінні волосся, втраті пам'яті, варикозному розширенні вен.

Турецький мед Deli Bali або «божевільний мед» має небезпечні психоделічні властивості, оскільки містить нейротоксин з рододендронів. Він виробляється у горах Качкар і повинен мати попереджувальну етикетку, оскільки має побічні ефекти при споживанні у великих кількостях (галюцинації, нудота, непритомність, судоми, серцева аритмія, небезпечно низький кров'яний тиск). У невеликих дозах цей вид меду вважається корисним при болях у шлунку, тривозі, діабеті та гіпертонії.

Традиції бджільництва регіонів Туреччини, а також смак та лікувальні властивості турецького меду залучаються до туристичної діяльності. Прикладом може слугувати проєкт Balyolu («Медовий шлях») у провінції Карс, який передбачає ознайомлення з місцевими традиціями бджільництва та споживання місцевого меду, спілкування з жителями регіону та залучення до їх способу життя, пересування пішки або з допомогою велосипедів по «зеленим» стежкам, ночівлю в юртах.

Науковий керівник- канд.геогр.наук,  
доцент Орлова М.Л.

|                                                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ПЛАВАННЯ – НАЙКРАЩИЙ ВИБІР НА ШЛЯХУ ДО ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ<br>Рябков В.О. ....                                               | 42 |
| ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИХАЛЬНИХ ВПРАВ НА ЗАНЯТТЯХ ФІЗИЧНОЮ КУЛЬТУРОЮ У ЗВО<br>Саркісян К.Ю. ....                              | 44 |
| АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ З ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ<br>Чернявська Л.В. ....                    | 46 |
| <b>РОЗДІЛ 2 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ</b> .....                      | 49 |
| <b>ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ</b> .....                                                                    | 50 |
| METHODOLOGY OF SENSORY ANALYSIS IN DETERMINING THE QUALITY OF FRUIT JUICES FOR "HEALTH FOOD" RESTAURANTS<br>Yu.I. Dotsenko ..... | 50 |
| ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ<br>Банкова Ю.А. ....                                                                                  | 52 |
| ЙОДОВМІСНА ДОБАВКА ПАСТИ З ЛАМІНАРІЇ У СТРАВИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА<br>Вітенко О.В. ....                        | 54 |
| ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ<br>Галушко О. ....                                                                                 | 56 |
| ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР - ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ<br>Георгі Д. ....                                                | 57 |
| КОРИСТЬ ТУРЕЦЬКОГО МЕДУ І ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ У ТУРИЗМІ<br>Градовська А.М. ....                                                    | 60 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СМУЗІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ<br>Грищенко Р.О. ....                                               | 62 |