

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 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:

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ИСКУССТВО И ВИНО

**Чебукин П.П., студент ОКУ «Магистр» факультета ТВКПиТ
Одесская национальная академия пищевых технологий**

«Жаль, мой друг, – сказал русский художник О.А. Кипренский знаменитому русскому гравёру Нордану, – что нельзя писать картины вином. Сколько света и трепета мы вкладывали бы тогда в свои творения».

Каждый человек воспринимает вино по-разному: для кого-то это просто очередная доза алкоголя и главный показатель качества – объемная доля спирта и подешевле. Их не интересует ни производитель, ни натуральность продукта, и уж тем более происхождение. Лишь бы выпить что-то с градусом. Но есть и те, для которых вино – это вся их жизнь. Они не представляют себя в иной сфере деятельности, кроме как виноделие. Они трудятся кропотливо день за днем, год за годом все больше усвершенствуя технику. Виноделу, как и художнику, чтобы написать картину, нужно вдохновение, а также терпение и удача. Ведь многое зависит от погодных условий, при которых произрастает виноград. Не зря говорят: «Виноделие начинается с виноградариков». Главная цель – донести до потребителя сортовые особенности винограда, индивидуальность терруара, а иногда эмоции и запах самого винодела.

Правильно подобрать вино, соответствующее состоянию и вкусам человека, подать его в сочетании с определенным блюдом при необходимой температуре – все это искусство, которым пока у нас владеют немногие.

Главный принцип гармонии напитков и блюд – постараться представить те и другие в самом выигрышном свете, чтобы они не скрывали достоинства друг друга, а наоборот, подчеркивали и взаимно дополняли свои вкусовые и ароматические особенности.

Перед едой для возбуждения аппетита рекомендуется небольшая порция (50 - 100 граммов) мадеры или хереса. Свойствами аперитива обладает также вермут. Тонкие белые столовые вина с несколько повышенной кислотностью и тонким букетом (Рислинг, Алиготе, Семильон, Сильванер и другие) обычно используются в охлажденном до 10-12 °С виде и подаются к рыбным блюдам, холодным и горячим. Красные столовые вина («Алушта», Каберне и другие), содержащие повышенное количество дубильных веществ, меньше кислот, пьют более теплыми – при комнатной температуре: их подают к мясным и особенно жирным блюдам.

Вино необходимо подавать в бокалах. Желательно, чтобы он был хрустальным и на высокой ножке. Высокие бокалы из бесцветного стекла подходят для сухих и красных вин, для полусладких – широкие и открытые, для крепленых – бокалы, которые сужаются кверху. Для хереса и мадеры – рюмки с суженным цилиндрическим венцом, для десертных вин – конические рюмки, для игристых и шампанских вин подходят высокие узкие фужеры.

Открыть бутылку с вином – тоже искусство. Бутылку с вином открывают спокойно и бесшумно, обтерев предварительно горлышко. При быстром извлечении пробки вино теряет часть букета. Бокалы наливают на $\frac{3}{4}$, чтобы лучше и полнее оценить достоинства напитка.

Всеми этими знаниями должен владеть сомелье – человек, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков, сервирующий

их или следящий за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал ресторана.

Но, увы, искусство доступно немногим...

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ В ВИНОГРАДНЫХ ВИНАХ

Черениченко Е.В., инженер кафедры ХЭиБПП
Одесская национальная академия пищевых технологий

Знание состава и концентрации присутствующих в винах кислот позволяет судить о качестве и правильности технологии изготовления продукта. Фенольные соединения кислотного характера C_6-C_1 и C_6-C_3 -рядов, а также продукты их превращений в результате окислительно-восстановительных процессов не только влияют на вкус и цвет напитков, но и обладают антиокислительной активностью. Фенольные соединения C_6-C_1 -ряда состоят из ароматического ядра и одноуглеродной боковой цепи. Эта группа фенольных соединений представлена в растениях оксибензойными кислотами. Фенольные соединения C_6-C_3 -ряда состоят из ароматического ядра и трехуглеродной боковой цепи, к ним относятся оксикоричные кислоты.

Поскольку определение ароматических кислот в напитках брожения является актуальной задачей, цель нашей работы состояла в разработке простой, селективной, экспрессной методики определения бензойной кислоты в винах. В качестве аналитического сигнала выбрана сенсibilизированная люминесценция иона европия (III) в комплексе с бензойной кислотой (БК) и 1,10-фенантролином (Фен).

Показано, что интенсивная люминесценция ($I_{\text{люм}}$) сорбатов комплексов Eu(III)-БК-Фен обусловлена частичной передачей энергии возбуждения от Фен на нижний триплетный уровень ароматического карбоксилата и затем на ион Eu(III) .

Для выделения БК из растворов использован метод тонкослойной хроматографии. Наибольшая $I_{\text{люм}}$ комплекса Eu(III)-БК-Фен наблюдается на пластинках марки Sorbfil, в спектре люминесценции сорбата комплекса наиболее интенсивной является полоса, соответствующая энергетическому переходу иона $\text{Eu(III)} \ ^5D_0 \rightarrow \ ^7F_2$ ($\lambda=615\text{ нм}$). Оптимальная подвижная фаза – смесь растворителей толуол:ацетонитрил:метанол:муравьиная кислота (15:5:1:1). В качестве проявляющего использован раствор хлорида Eu(III) в присутствии 1,10-фенантролина и уротропина.

$I_{\text{люм}}$ ионов Eu(III) в сорбате комплекса пропорциональна содержанию БК в диапазоне концентрации 10^{-7} - 10^{-4} мг/мл, предел обнаружения – 0,012 мкг/мл.

Определение БК проводят по $I_{\text{люм}}$ иона Eu(III) на пластинке при $\lambda_{\text{излуч}} = 612\text{ нм}$ и $\lambda_{\text{возб}} = 365\text{ нм}$, сравнивая $I_{\text{люм}}$ пробы с $I_{\text{люм}}$ стандартных образцов.

Результаты определения бензойной кислоты в сухих французских виноградных винах приведены в таблице.

ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ С ВІНОГРАДА Мягков А.....	200
КОНСТРУЮВАННЯ РЕЦЕПТУРИ БАЛЬЗАМУ ІЗ ЗАДАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ТА АРОМАТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Никифорок І.В.....	201
ЗБАГАЧЕННЯ ПИВА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ РОСЛИН Рудь О.М.....	202
ВПЛИВ КОНЦЕНТРАТУ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З ВІНОГРАДНОГО ВІНА НА СТАН СИСТЕМИ L-АРГІНІН/ОКСИД АЗОТУ ЗА ДІЇ МАЛИХ ДОЗ ІОНІЗУЮЧОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ Сабадашка М.В.....	203
ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ БІЛИХ ВІН Тарасова А.....	204
НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ЯМР-АНАЛІЗУ ПРИ ПІДТВЕРДЖЕННІ ІДЕНТИЧНОСТІ ВІН Теплякова Г.В.....	205
АВТОХТОННИЙ СОРТОВОЙ ФОНД ВІНОДЕЛЬЧЕСКОЇ ОТРАСЛІ УКРАЇНИ Тринкаль О.В.....	206
ИСКУССТВО И ВІНО Чебукин П.П.....	208
ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕНЗОЙНОЙ КИСЛОТЫ В ВІНОГРАДНЫХ ВІНАХ Черениченко Е.В.....	209
АНТИОКСИДАНТЫ ХМЕЛЯ И ИХ ВЛИЯНИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Чередниченко Е.В.....	210
ВПЛИВ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Чуб С.А.....	211
КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ВІНА І СИРУ В УКРАЇНІ Юзвик М.О.....	212
ЗАВИСИМОСТЬ КАЧЕСТВА КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВІН ОТ СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ ВІНОГРАДНИКА Лозовская Т.С., Шелехов Ю.Н.....	213
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
НАШЕ ЗДОРОВ'Є И ПРАВО НА ЧИСТУЮ ВОДУ Бондаренко А., Ткаченко В.....	216