

**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

Планируется продолжить исследование в плане изучения производства и употребления крепких спиртных напитков.

Научный руководитель – Бугаевский К.А., к. мед. н., доцент

ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ ЗІ СПИРТОВАНИМИ РОЗЧИНАМИ В ПРИГОТУВАННІ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА

**Буяджи Т.Ю., студентка VI курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

У виробництві ароматизованих вин етиловий спирт-ректифікат використовується для підвищення міцності напою, а також для розчинення ефірних олій, пахучих речовин, вуглекислотних екстрактів та інших речовин при приготуванні спиртованих настоїв на пряно-ароматичній рослинній сировині.

Вилучення вмісту рослинного матеріалу, що знаходиться у клітині, досягається в результаті процесу екстракції розчинником, який проникає всередину клітини під дією капілярних сил за механізмом просочення.

Етиловий спирт відноситься до розчинників з сильно вираженими полярними властивостями, він змішується з водою в усіх співвідношеннях. Наявність же вуглеводневої групи в молекулі спирту робить його здатним розчиняти багато органічних речовин з неполярними вуглеводневими ланцюгами.

Етиловий спирт у вигляді водно- або винно-спиртового розчину, крім ефірної олії, витягує розчинні вуглеводи, глікозиди, алколоїди, дубильні і фарбувальні речовини, органічні кислоти, вітаміни, смоли, амінокислоти, мінеральні речовини.

Розчинність окремих ефірних олій у водно-спиртових розчинах різна і залежить від вмісту в них спирту. Для більшої частини ароматовмісної сировини оптимальною концентрацією спирту в розчині є 50 % і тільки для деяких інгредієнтів вона становить 70 %. З іншого боку плодово-ягідну сировину з високим вмістом білкових та пектинових необхідно настоювати в розчиннику з об'ємною часткою спирту 16-25 %, щоб виключити коагуляцію цих сполук, що ускладнить їх перехід в настій.

Однак слід пам'ятати, що етанол надзвичайно гігроскопічний. При концентрації вище 70 % припікає шкіру і слизові оболонки, при прийомі всередину пригнічує центри головного мозку, викликає сп'яніння, при багаторазовому вживанні – алкоголізм.

Також етиловий спирт – це легко займиста безбарвна рідина з характерним запахом, категорія і група вибухонебезпечної суміші етилового спирту з повітрям ПА-Т2. Температурні межі запалення насичених парів спирту в повітрі: нижній – 11°C, верхній – 41°C. Область займання 3,6-19 % (за обсягом). Гранично допустима концентрація парів етилового спирту в повітрі виробничих приміщень – 1000 мг/м³.

Тому при роботі з етиловим спиртом необхідно дотримуватися наступних правил безпеки. Відбір проб і аналіз етилового спирту проводять при дотриманні санітарних правил з техніки безпеки, прийнятих для роботи з хімічними і вогнебезпечними речовинами. Гасіння спирту, що загорівся, допускається всіма засобами вогнегасіння

(всіма видами вогнегасників, піском, водою). Запобіжні заходи у виробничих умовах – герметизація устаткування при виробничому процесі. Засоби індивідуального захисту – фільтруючий промисловий протигаз марки А.

Для надання першої допомоги при отруєнні парами етилового спирту необхідно вивести потерпілого на свіже повітря, при відсутності дихання або різкому його ослабленні зробити штучне дихання. При отруєнні спиртом в результаті його прийому всередину до потерпілого слід викликати лікаря. До приходу лікаря добре промити шлунок водою або 2 %-вим розчином питної соди, дати всередину 5-10 крапель нашатирного спирту з водою, забезпечити потерпілому свіже повітря, тепло.

Наукові керівники – ст. викладач Сахарова З.М., к.т.н., доц. Мельник І.В.

ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ІМБИРУ В РЕЦЕПТУРАХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ

**Васильєва Є.В., студентка VI курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Для приготування вермуту використовується безліч трав та спецій. Саме тому вермут славиться своїми лікарськими властивостями. Одним з основних інгредієнтів для приготування ароматизованого вина є мускатний горіх. Він містить безліч вітамінів, мікро- і макроелементів, що робить його майже незамінним компонентом.

Мускатний горіх містить велику кількість вітамінів: В₁, В₂, В₄, В₉, В₆, А, С, РР, β-каротин, з макроелементів: Са, Na, Mg, К, Р, з мікроелементів: Zn, Fe, Cu, Se і Mn. Крім цього в ньому також присутні сапоніни, еugenol, ефірні масла та різні пігменти.

З давнини мускатний горіх був відомий як натуральний знеболюючий засіб, який використовували при болю в суглобах, м'язах, шлунку, при артриті, зубному і головному болю. Систематичне застосування мускатного горіха з їжею допомагає очищенню нирок, печінки, крові, лімфи і в цілому всього організму від токсинів і отрути. А крім цього, він піднімає настрій і збуджує апетит.

Але потрібно знати, що мускатний горіх – це спеція, яку застосовують в малих кількостях, дотримуючись суворого дозування – не більше 1 г в день разом з їжею. В іншому випадку можливе виникнення прискороного серцебиття, блювання, головного болю, галюцинацій. Вживати мускатний горіх в більш високих дозах небезпечно для шлунково-кишкового тракту, також може постраждати підшлункова залоза і печінка.

Однак він досить дорогий і не зростає на території України. Тому для здешевлення собівартості вітчизняного вермуту і поліпшення його профілактичних властивостей можна використовувати імбир, який відомий своєю лікувальною дією на організм людини.

Імбир – це приправа, яка містить кілька різновидів ефірних масел, що додають характерний аромат, а також смолисті речовини, так званий гінгерол, джерело гострого пекучого смаку. У рослині містяться вітаміни А, В, С, мікроелементи: Mg, Fe, Са, Zn, К, Р. При регулярному вживанні корисні властивості імбиру особливо сприятливо ді-

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**