

**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

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

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

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

BENEFITS OF BEER AND ITS SIDE EFFECTS

**Sabor Y.E., student of IV year faculty WT and TB
Odesa National University of Technology**

Beer is one of the most consumed alcoholic beverages in the world. It contains more protein and vitamin B than wine. Hops are the main ingredient for brewing and are a source of flavonoids, which are powerful antioxidants. Beer is also a very good source of minerals that play an essential role in various metabolic processes. Beer contains high aliphatic, aromatic triatomic alcohols. According to the terminology used to describe the sensory characteristics of beer, they belong to different classes. Some of the alcohols are necessary components of beer, others in concentrations exceeding the threshold of perception have a negative effect on the aroma of the beverage and give it an undesirable after taste. These compounds are usually characterized by the term «off-flavor». The presence of non-specific compounds in beer, such as chlorophenols, is a vice of beer.

Beneficial and harmful consequences of drinking beer for human body and health:

1) The flavonoid compound (xanthohumol) plays an important role in the prevention of cancer, including prostate cancer. Beer also contains polyphenols, which are, like red wine, very effective in fighting cancer.

2) No other drink is able to remove aluminum compounds from the body so quickly. It can be said that the use of beer is indicated in case of poisoning with this substance.

3) One of the most prominent health benefits of beer is ability to protect against Alzheimer's disease. Studies have shown that moderate beer drinkers are 23% less likely to develop various forms of dementia and cognitive disorders, including Alzheimer's disease.

4) Beer contains vitamin E, which helps making the skin healthy and glowing. Studies have also shown that regular consumption of beer in moderation can help slow the aging process of the skin. And brewer's yeast together with a vitamin complex helps to remove acne and black spots from the face, but due to excessive consumption of beer and the so-called «beer alcoholism» in women, an «earthy skin color» can appear on the face.

5) Beer makes you chubby – no more than any other food, if you exceed the daily calorie limit. The factor that plays a greater role here is that when a person drinks any kind of alcohol, he immediately wants to top it with some food or snacks in order to reduce the effect of intoxication, that is, we consume additional calories, which can cause exceeding the daily consumption rate.

6) Beer is considered to be one of the best natural remedies for dandruff because it has high levels of yeast and vitamin B. Simply rinsing

your hair with beer or shampoo containing beer will get rid of dandruff and make your hair healthy and shiny.

7) Moderate daily consumption of beer can significantly reduce the risk of kidney stones. Beer has a high water content, which helps remove harmful toxins from the body and supports the proper functioning of the kidneys. In addition, compounds in hops used in brewing help to slow down the release of calcium from the bones, which in turn prevents the loss of calcium from accumulating in the kidneys as stones. According to research by American scientists, citizens who drink beer moderately are 41 % less likely to suffer from kidney stones.

8) Like other alcoholic beverages, beer reduces stress and promotes sleep, but it is not a cure for insomnia! Excessive consumption of beer can cause a decrease in brain concentration and impaired memory and motorical coordination.

9) Most beer options on the market contain barley malt. Barley contains gluten, a type of protein. Some people are allergic to gluten, so in that case you need to double-check the compounds which are in your beer.

10) The myth that you need to drink beer to increase lactation can disrupt the formation of the organs in the child's body, lead to hormonal imbalance, and also accustoms the child to alcohol from diapers. This will definitely affect his further physical and mental development.

Conclusions. Drinking beer can have some health benefits, as you can see from the 10 facts above. The health benefits are from low to moderate consumption. Drinking too much alcohol will negate all the benefits and negatively affect your health. You don't need to drink alcohol every day. Consumption of any alcohol, including beer, is useful only in moderate doses, in the company of friends and in a good mood.

Supervisor – Candidate of Technical Science, Melnyk I.V.

МЕТОДОЛОГІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ СОКІВ НІМЕЧЧИНИ

**Доценко Ю.І., магістр II курсу факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
Кероллі М. бакалавр IV курсу факультету
ІWB «Міжнародний виноробний бізнес»
Університет Гайзенхайм, Німеччина**

Соки і нектари є важливою складовою раціону харчування, оскільки разом із свіжими фруктами і овочами забезпечують

ДОСЛІДЖЕННЯ ФИЗИКО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗЕРНА АМАРАНТУ – ЗАПОРУКА РОЗРОБКИ ЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РІШЕНЬ ЙОГО ОБРОБКИ Зубрицький А.Б.	149
СУПЕРФУДИ – ЇЖА, ЯКА ВАРТА МАЙБУТНЬОГО Калита К.О.	151
ПЕРЕВАГИ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Піліпенець В.Ю.	153
КУРЯЧІ ЯЙЦЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ ПРОДУКТ НА РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТУ Семенцов В.А.	155
НОВІ ЗЕРНОВІ КУЛЬТУРИ – ДЖЕРЕЛО БІЛКУ У ВЕГЕТАРІАНСТВІ Столбова Є.С.	157
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	160
BENEFITS OF BEER AND ITS SIDE EFFECTS Sabor Y.E.	161
МЕТОДОЛОГІЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У ВИЗНАЧЕННІ ЯКОСТІ ВИНОГРАДНИХ СОКІВ НІМЕЧЧИНИ Доценко Ю.І., Кероллі М.	162
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА ХЕРСОНСЬКОЇ ОБЛАСТІ Зюзько К.В.	165
ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Омаїдзе О.Г.	167
ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТИХИХ ВИН В УМОВАХ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ Сіліна П.І.	168
КУЛЬТУРА СПОЖИВАННЯ ПИВА В УКРАЇНІ ПОРІВНЯНО З ЄВРОПЕЙСЬКИМИ КРАЇНАМИ Скобла А.С.	170