

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

**РОЗДІЛ 5**  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

## СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ ЗІ ШКІРКИ ВИНОГРАДУ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ЗВИЧНИМ READY-TO-DRINK НАПОЯМ

**Кручек Р.В., студентка II курсу магістратури факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Наразі слабоалкогольні напої (САН) популярні у всьому світі. Про це свідчать зростаючі об'єми продажів і поява нових продуктів. В галузь виробництва САН часто приходять виробники із суміжних галузей – пивоваріння, виноробства, лікеро-горілчаного виробництва. Експерти передбачають, що світовий ринок слабоалкогольних напоїв продовжить зростати із сукупним середньорічним темпом зростання близько 8,2% між 2017 і 2021 роками.

Загальне підвищення темпу життя сучасної людини змушує економити час, думати про власне здоров'я і частіше вибирати Ready-to-Drink напої (слабоалкогольні коктейлі на основі етилового спирту із різними смаковими добавками, міцністю від 4%). Експерти також вважають, що саме за слабоалкогольними напоями на натуральній основі – майбутнє галузі, і це не випадково, адже головною тенденцією сьогодення є вживання більш здорової і натуральної їжі. Ще в 2016 році більш ніж половина (53%) опитаних людей віком від 18 до 34 років зазначили, що змінили свої звички в харчуванні на більш здорові (за даними опитувань, проведених компанією PwC).

І хоча глобальний ринок САН прагне до активного розширення асортименту напоями на натуральній основі, в Україні це відбувається повільніше. Лише декілька компаній-виробників, серед яких «Оболонь», «Карлсберг Україна» та САН ІнБев Україна, почали дотримуватися подібних тенденцій.

Однією з актуальних проблем, що виникають останнім часом в промисловості, є розширення асортименту продукції, що випускається, виробництво екологічно безпечних, збагачених біологічно активними речовинами продуктів харчування. Вихідною сировиною для такого типу напоїв може стати вторинна сировина виноробства – виноградні вичавки, які є багатими на поліфеноли – біологічно активні речовини.

Поліфенольні сполуки проявляють Р-вітамінну активність; мають виражений антиоксидантний ефект, який перевершує в багато разів подібний ефект вітамінів С та Е; їм властиво чинити протівірусну, антимікробну, фунгістатичну, капіляропротекторну, протизапальну та антимуtagenну дію.

В багатьох країнах світу з концентрату поліфенолів вже виготовляють лікарські препарати, що нейтралізують вільні радикали – основну причину старіння організму та багатьох захворювань типу раку та хвороби Альцгеймера.

В своїй роботі ми пропонуємо використати поліфенольні екстракти з вичавків винограду для створення принципово нових САН, що будуть здатні не тільки задовольняти потреби сучасного споживача, але і підвищуватимуть антиоксидантний статус організму людей, що виступатиме в якості профілактики вищезгаданих захворювань.

До того ж використання виноградних вичавків як основи для виробництва САН допоможе більш раціонально та екологічно використовувати природні ресурси, адже у результаті промислової переробки винограду залишається значна кількість вторинних продуктів, які складають від 10 до 20 % кількості винограду, що переробляється. Невикористання цих ресурсів призводить до значних фінансових втрат та можливості вини-

кнення екологічних проблем внаслідок викидання вичавків у поля (закиснення ґрунтів, розповсюдження плесенів).

Науковий керівник – д-р техн. наук Осипова Л.А.

## **КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ МЕДОВИХ ВИН**

**Маркевич Л.С., магістр II курсу факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Плодово-ягідні вина, зокрема медові, відрізняються самобутністю і оригінальністю смакових, сортових та інших позитивних якостей, в яких проявляються народні традиції країни виробника.

Історія плодово-ягідного виноробства нетривала у порівнянні з виноградним. Головною причиною була складність плодово-ягідного виробництва, що було обумовлено нестабільним складом сировини: в плодах і ягодах дуже часто накопичувалось мало цукрів, багато органічних кислот, мали місце великі коливання по вмісту екстрактивних і барвних речовин, пектину, флавоноїдів. У західній Європі промислове плодово-ягідного виноробство набуло великих масштабів у другій половині XIX сторіччя. Особливо успішно воно розвивалося у Франції, Німеччині і Великобританії. У Франції виробництво плодово-ягідних вин досягало 70 % по відношенню до виноградних вина. У Німеччині натеper виготовляють вина із плодів та ягід річним обігом до 1 млрд. євро. Близько 20 млн. л експортують у Великобританію, Францію, Ірландію, Австрію. У Великобританії доход від щорічних продаж плодово-ягідних вин і сидру складає близько 500-600 млн. фунтів стерлінгів. Серед них вина з полуниці, малини, чорної смородини, ожини, бузини, яблук, агрусу, чорниці. В особливо великих розмірах виробляють плодово-ягідні вина у Китаї, де зосереджено біля 40 % світового вирощування яблук. Розширюються масштаби плодово-ягідного виноробства в Канаді, де ним займається близько 60 підприємств.

На теперішній час у світі зростає попит на вина з так званих малопоширених у культурі плодових рослин, збагачених на біологічно активні сполуки: органічні кислоти, амінокислоти, вітаміни, макро- та мікроелементи, фенольні та інші корисні для здоров'я речовини. Особливу увагу приділяють визначенню антиоксидантної активності продукту. Німецькі вчені вивчали антиоксиданту активність плодово-ягідних і виноградних вин. За цим показником досліджувані вина розміщені у такій низхідній послідовності: бузинове (40,1 мМоль/дм<sup>3</sup>Тролокс), чорничне (23,4 мМоль/дм<sup>3</sup>Тролокс), ожинове (12,1 мМоль/дм<sup>3</sup>Тролокс), чорносмородинове (9,7 мМоль/дм<sup>3</sup>Тролокс). Тоді як антиоксиданта активність кращих червоних виноградних вин становила 18,0 мМоль/дм<sup>3</sup>Тролокс, тобто у 1,5-2,5 рази нижча, ніж плодових з бузини та чорниці.

Користь плодово-ягідних вин з додаванням меду – беззаперечна. Ці вина мають низку корисних властивостей для людського організму. Яблучне вино корисно для травлення, серцево-судинної системи, а також для нормалізації ваги тіла. Воно містить багато йоду, що корисно для щитовидної залози. Вино з ожини і чорної смородини позитивно впливає на кровоносні судини, знижуючи їх крихкість і проникність. Вина з чорниці, суниці, малини, як і виноградні, насичують організм залізом, необхідним для син-

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО Тарасенко І. ....	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ Шупарский А.С. ....	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНО- ГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КУКУРУДЗИ Язвінська К.В. ....	195
THE SAFETY OF FRUIT AND BERRY JUICES ON THE UKRAINIAN MARKET Yakymova D. ....	196
ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Яструб К.В. ....	198

## РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ПИВА ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бандура Д.О. ....	201
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ ЗІ ШКІРКИ ВИНОГРАДУ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ЗВИЧНИМ READY-TO-DRINK НАПОЯМ Кручек Р.В. ....	202
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ МЕДОВИХ ВИН Маркевич Л.С. ....	203
ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПРАВЖНЬОГО ЕЛЮ В СУЧАСНИХ УМОВАХ Машир О.І. ....	204
ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА Нотевська Т. ....	205
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УК- РАИНЫ Олейник А.И. ....	206
МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА Скобла В.С. ....	207
БЕЛОРУССКИЙ ХМЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ ПИВА Урья М.И. ....	208
К ВОПРОСУ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ КРЫМА Шмигельская Н.А. ....	209

## РОЗДІЛ 6 - ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВОДИ, ПІДГОТОВЛЕНОЇ З ВИКОРИСТАН-  
НЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров  
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848