

**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

тезу гемоглобіну, і саліцилової кислотою. Плодово-ягідні вина з додаванням меду підвищують опірність організму до захворювань, що викликаються різними інфекціями, так як володіють бактерицидними властивостями.

Мед являє собою перероблений бджолами нектар. У мед потрапляє пилок різних рослин. В складі меду виявлено близько 300 хімічних сполук.

Україна – перша в Європі за виробництвом меду, та третя у світі. Маючи таку сировинну базу, дійсно є доцільним створення нових технологій та розвиток плодово-ягідного виноробства з додаванням меду та продуктів бджільництва.

Науковий керівник – д.т.н., проф. Осипова Л.А.

ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПРАВЖНЬОГО ЕЛЮ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

**Машир О.І., магістр II курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Складно уявити собі середньовічну Європу без таверни і кружки елю. Зараз цей напій поступився лідерством багатьом іншим, але в XV столітті в Англії ель був настільки популярний, що вважався продуктом першої необхідності за столом.

Ель (з індоєвропейської мови перекладається як «сп'яніння») – сорт пива, що відрізняється тонким фруктовим присмаком і високим вмістом спирту (3 - 12 %). Перші рецепти з'явилися в Англії в XV столітті, але аналоги елю виготовляли ще стародавні шумери за кілька століть до нашої ери. На відміну від молока він не псувався і не потребував особливих умов зберігання. Завдяки високій калорійності кружка елю заміняла порцію хліба.

Від звичайного пива класичний ель відрізняється відсутністю хмелю в рецептурі. Замість хмелю в якості консерванту при виробництві елю зазвичай використовували грют (суміш трав і/або спецій), який варили в суслі. Завдяки цьому він готується швидше і впізнати його можна по вираженому солодкуватому відтінку. Готовий продукт не піддають подальшій пастеризації та фільтрації.

Ще одна принципова відмінність елю від іншого пива – технологія виробництва. Ель готують методом верхового бродиння при температурі 15 - 24 °С. Дріжджі не опускаються вниз при ферментації, як у більшості інших видів пива, а тримаються зверху, утворюючи пінну шапку. При верховому бродинні з'являється багато ефірів і вищих спиртів, які формують виражений смак і специфічний аромат. Заключний етап – витримка і дозрівання елю в прохолодному приміщенні з температурою 11 - 12 °С.

У 1960-ті роки про повагу до пива і його давньої, розмаїтої історії забули настільки, що традиційний справжній ель мало не витіснило бездушне кегове пиво. Зрозуміти, чому сучасний бізнес проти справжнього елю, неважко. Він анахронічний, складний і неефективний. Кожна бочка відрізняється від іншої і вимагає певного поводження, щоб пиво було винятковим. Термін зберігання також дуже обмежений. Але коли спробуєш ель, тоді відкриєш для себе справжню чарівність цього пива.

SAMRA – організація, що зветься «Кампанія за справжній ель», виникла 1972 року з метою активного лобювання підтримки традиції справжнього бочкового елю.

Вона спромоглася зупинити нищення цього напою, але успіх був неповний, лагер все ще займає велику частку ринку. З 2017 року Україна переживає справжню крафтову революцію. У країні швидкими темпами відкриваються нові пивні заклади, орієнтовані на виробництво «живого» пива, завдяки чому розвивається і збагачується пивний ринок.

Делікатний, оксамитовий, справжній ель має глибину й іскру життя, яка не припиняє дивувати пінта за пінтою. Ель – джерело корисних речовин. Готовий напій містить вітаміни груп В і Е, селен, фосфор, кальцій і калій, магній. Не варто забувати і про високу живильну цінність – середня калорійність елю 40 ккал на 100 мл. Ще ель славиться антистресовими властивостями. Всього один випитий кувалд в приймній компанії допомагає позбутися депресії, скинути напругу в кінці важкого робочого дня, розслабитися.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Мельник І.В.

ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА

**Нотевська Т., студентка VI курсу факультету ТВіТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Дріжджі грають вирішальну роль у формуванні смаку і запаху як вина, так і пива. В процесі ферментації дріжджі посилюють аромати напою. І хоча у вині велика частина аромату надходить від самого винограду, але метаболізм дріжджів може змінити ці складові, потенційно створюючи ніколи не бачені раніше смаки і аромати.

З літературних джерел відомо, що виноробні дріжджі, як і інші види дріжджів, синтезують різні ферменти, які можуть звільнити і «активувати» зв'язані, без запаху, ароматичні сполуки у виноградному суслі, сортові аромати і т.п. Екзогенні ензими, такі як глюкозидази, часто додають в доповнення до здатності дріжджів розщеплювати і виділяти леткі ароматичні компоненти з великого числа нелетких сполук, з якими вони пов'язані.

Сучасний вітчизняний ринок допоміжних матеріалів пропонує велику кількість нових рас дріжджів. Однак перед їх використанням у виробництві, необхідно провести ретельні дослідження стосовно впливу таких дріжджів на якісні показники вина.

Однією з найважливіших технологічних операцій при виробництві вин є бродіння сусла, так як під час бродіння дріжджі не тільки трансформують цукор, що містяться в виноградному суслі, в спирт, а й формують органолептичний профіль майбутнього вина. До того ж раса дріжджів виявляє найбільший вплив на кінетику бродіння. Тому вибір і обґрунтування протоколу проведення бродіння з урахуванням раси дріжджів для покращення ароматичного профілю вин представляє науковий інтерес.

В якості об'єкту дослідження використовували сусло з винограду сорту Ароматний рожевий селекції ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. В.С. Таїрова».

Для зброджування в сусло вносили розводку сухих активних дріжджів фірми Vitilevure (Франція) рас 58W, Еліксир і Совіньон у рекомендованому виробником об'ємі.

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Тарасенко І.	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ	
Шупарский А.С.	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНОГО 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 УКРАИНЫ	
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 ВИКОРИСТАННЯМ 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