

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

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

ретельно закрити його. Також необхідне маркування, щоб не забути, що і куди додавали.

Незалежно від того, яким способом спайкінгу користуватися, обов'язково має бути «контрольний» чистий зразок пива, щоб дегустатори могли порівняти звичайне і штучно «зіпсоване» пиво. Дегустація проводиться у такому порядку: келих на столі, пристрілювальна дегустація, крутіння, короткий вдих, куштування, ретронзальна дегустація.

Концентрація, яка втричі чи в чотири рази перевищує припустиму, найкраща для того, щоб люди познайомились з певним побічним ароматом або смаком. Професіонали-дегустатори починають з неї і поступово зменшують дозування, щоб знайти свій поріг сприйняття, оскільки рівень чутливості у всіх різний.

Деякі побічні аромати легше знайти в природному пивному середовищі, ніж створювати штучно:

1. Засвічення – неприємний запах, який спричиняють хміль і світло. Потрібно взяти пляшку пива і потримати кілька хвилин у сонячному світлі.
2. Гвоздичний аромат – надають дріжджі хефевайценам.
3. Дуже старе пиво – має надзвичайно складний аромат і смак, які важко відтворити.

Необхідність проведення освітніх дегустацій пива підтверджується тим, що пивоварна галузь розвивається дуже швидко, і так само швидко з'являються різноманітні нові побічні запахи та смаки пива. І ці дегустації допомагають розвиватись у напрямку сенсорного аналізу пива насамперед пивоварам, а також всім, хто якимось пов'язаний з цією професією.

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

### **КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ**

**Ботезат Н.О., студентка II курсу СВО «Магістр»  
факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

В умовах постійного стресу, погіршення екологічної обстановки, споживання неякісної їжі, УФ-опромінення в організмі

людини створюються вільні радикали, руйнівна дія яких призводить до розвитку окисного стресу, що є причиною багатьох серйозних захворювань: атеросклерозу, онкологічних захворювань, передчасного старіння організму, зокрема шкіри тощо.

Екстракти з гребенів винограду характеризуються високим вмістом фенольних сполук, які є потужними антиоксидантами, що нейтралізують вільні радикали, а також захищають шкіру та волосся від ультрафіолетових випромінювань.

Поліфенольні екстракти не тільки сприяють омолодженню шкіри – вони оздоровлюють весь організм. Найбільше фенольних сполук знаходиться в гребенях винограду. У них, а ще в шкірці і насінні винограду виявлений потужний природний антиоксидант – ресвератрол, який стимулює вироблення колагену. Як відомо, колаген відповідає за пружність шкірного покриву.

Косметичні препарати, які містять ресвератрол, підтримують пружність шкіри, перешкоджають втраті еластичності шкірного покриву, стимулюють збільшення колагенових волокон. Крім цього, ресвератрол є хорошим ультрафіолетовим фільтром, який захищає від негативного впливу сонячної радіації.

Останнім часом дуже популярним напрямком використання виноградної сировини стала косметична галузь.

Зараз більшість відомих косметичних брендів представляють цілі серії косметичних засобів для догляду за шкірою обличчя на основі похідних виноградної сировини: маски, пілінги, креми, сироватки, гелі та пінки для вмивання. Всі ці засоби містять ефективні зволожувальні, антистресові, поживні, тонізуючі і регенераційні властивості.

Користь гребенів винограду обумовлена їхнім хімічним складом. Вони здатні подарувати свіжість шкірі за рахунок активних компонентів, які, проникаючи в клітини, ведуть там невидиму, але дуже ефективну роботу:

- вітамін А омолоджує і загоює;
- ресвератрол є захистом від УФ-випромінювання;
- вітамін С захищає шкіру від пошкоджень, робить її пружною;
- калій активно зволожує;
- поліфеноли заспокоюють і охолоджують.

Сьогодні косметика, що містить натуральні компоненти, в тому числі екстракти рослин і фруктів, користується величезною популярністю. Саме ці інгредієнти здатні надати шкірі здорового зовнішнього вигляду, наситити її корисними речовинами і скорегувати деякі недоліки. До одного з компонентів, що дозволяє отримати відмінний результат за короткий проміжок часу, можна віднести екстракти з гребенів винограду. Екстракти мають багатий склад, а саме

фенольні сполуки, які містяться в них, здатні поглинати УФ-випромінювання.

На даний момент є багато людей, які страждають від сонячних опіків, що в подальшому призводить до виникнення раку шкіри та ряду других захворювань. Саме з цієї причини стало раціональним використовувати косметичні засоби, виготовлені на основі виноградної сировини, зокрема гребенів.

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

### **ВПРОВАДЖЕННЯ ВЛАСНОГО ВИНОРОБНОГО ЦЕХУ В ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНИХ ГОТЕЛЯХ**

**Ждед Г., студент II курсу, СВО «Магістр»  
факультету ГРТБ  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ**

Вино, попри на свій вік, завжди залишається актуальним та цікавим для споживача. Велика кількість гостей прагне ознайомитися з технологією, оцінити якість виробництва і продегустувати якість продукції. Для туристів це можливість доповнити подорож новими враженнями і смаками.

На нашу думку, впровадження власного виробництва у готелі є захопливим як для справжніх поціновувачів вина, так і для звичайного туриста. Це є чудовим доповненням до будь-якого виду відпочинку, адже можна побачити не тільки процес виробництва та дізнатися щось нове, а й скуштувати вино, смак якого притаманний тільки даній виноробні, і все це не виходячи з території готелю.

Існує велика кількість готових винних турів та екскурсій. Мінус таких пропозицій - їх стандартність. Зазвичай туристи не можуть змінювати щось у програмах екскурсій.

Саме тому наш готель рекомендує організувати самостійну програму, яка буде відповідати усім побажанням та запитам споживача.

Винний сервіс буде представлений наступними послугами:

- Відвідування виноробного цеху. Ця екскурсія може бути організована у будь-який зручний час для гостя, нічний час - також не перешкода. Гості самі обирають компанію для екскурсії або

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОГО МЕДУ Кругляк Ю.О.....	274
ВПЛИВ FOOD – BLOGING НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО СТАТУСУ МОЛОДІ Палюх А.....	275
ВИРОБНИЦТВО З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я Полякова К.О.....	276
ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЇВ ТИПУ КОЛИ Ролевич К.О.....	278
ВПЛИВ КАНЦЕРОГЕННИХ РЕЧОВИН НА БЕЗПЕКУ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ Стаднік В.Ю.....	280
ПРИНЦИПИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Суворов Є.Б.....	281
<b>РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....</b>	<b>284</b>
ПІДГОТОВКА І ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА ЗІ ШТУЧНОЮ ЗМІНОЮ СМАКУ Бандура Д.О.....	285
КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ Ботезат Н.О.....	286
ВПРОВАДЖЕННЯ ВЛАСНОГО ВИНОРОБНОГО ЦЕХУ В ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНИХ ГОТЕЛЯХ Ждед Г.....	288
ВИНО ЯК ІСТОРИЧНИЙ НАПІЙ Камінська В.В.....	289
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ ВИН ІЗ СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.