

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



SINCE **Ξ** 1822
SHABO

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Єгиптяни. Єгиптян навчив розводити виноград і робити вино, Бог всього рослинного світу, покровитель виноградарства – бог Осіріс.

Стародавні греки. Грецька легенда свідчить, що виноградну лозу відкрив пастух Естафілос, який, розшукуючи вівцю, побачив, що вона поїдає листя винограду. Він відніс плоди рослини своєму господареві Ойносеві, а той вичавив з плодів сік. Сік з часом ставав все пахучішим і набув іншого смаку та властивості, що хмелять, і приніс його в дарунок, Діонісу. Останній в нагороду за жертву навчив Ойноса виноробства та назвав отриманий напій його ім'ям, а знайдену рослину - ім'ям пастуха. Діоніс приготував вино, віджимаючи ягоди руками.

Інший міф розповідає про Бахуса, який побачив дивовижну рослину і захотів перенести її до себе на батьківщину. У руках божественного юнака рослина почала швидко зростати. Бажаючи врятувати його від спеки, він вклав паросток спочатку в пташину кісточку, потім в левову кістку, а після в осялячу. Коріння рослини обгорнули всі кістки, і Бахусу довелося висадити його разом з ними. Лоза виросла і дала плоди, Бахус зібрав перший урожай, видавив сік і отримав вино, яким він став тішити людей.

Слов'яни. Вважали хмільний напій з виноградної лози невід'ємним атрибутом любові і родинного достатку. Вони стверджували, що саме Лада - богиня домашнього вогнища – навчила Квасура, що став згодом богом виноробства, готувати сонячний напій – сурью.

Фракійці. В одному з фракійських селищ жив старий сумовитий, нікому непотрібний бездомний козел. Восени він починав весело підстрибувати і грайливо чіплятися до перехожих. У такому стані козла бачили деякий час, після чого козел знову ставав похмурим. Селяни почали стежити за твариною і з'ясували, що настрої козла змінювалося на краще після того, як він поїдав на винограднику залишені від збору врожаю роздавлені виноградні грона. Як правило, виноградний сік у цих гронах вже збродив і став подібний до вина. Люди спробували сік, що збродив, і вперше відчули на собі дію алкоголю. Козел був визнаний першовідкривачем вина, а люди навчилися робити вино.

У різних народів цей благородний напій носив різні назви та свою власну легенду походження. Всі легенди та назви, хмільного напою, залишилися для сучасності лише історією, окрім, назви, що надали напою первісні римляни. Вони назвали виноградний напій - вином (латинською – „вінум”). І від того часу весь світ насолоджується напоєм з виноградної лози під назвою ВИНО.

Науковий керівник – викладач спецдисциплін Каркачова Н. К.

ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Котлярова Є. І.

ВП «Коледж технологій та дизайну»

Луганського національного університету ім. Тараса Шевченка, м. Луганськ

Виноробство – приготування вина з винограду, шляхом спиртного бродіння. Для виробництва виноградних вин використовуються технічні (винні) сорти винограду, спирт-ректифікований екстра і в значно меншій кількості вищої очистки, для деяких — цукор і ароматичні настої. Але я хочу написати свою статтю не про виноробство, а про культуру споживання та подачу вина.

Правильно підібрати вино, яке б відповідало смаку людини, подати його в поєднанні з певною стравою при необхідній температурі - все це мистецтво, яким поки у нас володіють незначна кількість людей.

Перед їжею для збудження апетиту рекомендується невелика порція (50-100 гр.) мадери або хересу. Властивостями збудника апетиту володіє також вермут. Тонкі білі столові вина з дещо підвищеною кислотністю і тонким букетом (Рислінг, Аліготе, Семільон, Сильванер) зазвичай використовуються в охолоджену вигляді та подаються до рибних страв, холодним і гарячим. Червоні столові вина („Алушта“, Каберне), що містять підвищену кількість дубильних речовин, менше кислот, п'ють теплішими - при кімнатній температурі: їх подають до м'ясних та особливо жирних страв.

З овочевими стравами добре поєднуються сухі і напівсолодкі вина. На десерт прийнято подавати солодкі і лікерні вина (мускати, токай, кагор). Добре поєднання хересу з мигдалем, а мадери з волоськими горіхами.

Білі й рожеві сухі вина слід подавати в чарках з тонкими стінками та на високій ніжці. Така форма чарки дозволить тримати її, не зігріваючи вина теплом свого тіла. Червоні сухі вина слід подавати у ширших чарках. Така форма дозволяє насолоджуватися ароматом вина. Маленькі келихи наповнюють до 2/3, великі – майже половину. Солодкі вина зазвичай подаються у маленьких чарках на низькій ніжці і є ідеальним завершенням обіду.

Відкрити пляшку з вином також мистецтво. Пляшку потрібно відкривати спокійно і безшумно, обтерши попередньо горлечко. Келихи наливають на 3/4, щоб краще і повніше оцінити цінність напою.

Колекційні вина можуть мати на стінках пляшки осад, так звану „сорочку“ або „відлежування“. Перед подачею до столу її потрібно поставити вертикально, щоб осад опустився на дно. Потім ретельно очистити горлечко від смолки, витерти його і за допомогою спеціального штопора витягти пробку. Пробка витягується дуже повільно, без вихлопу. Культура споживання вина розвиває смак і піднімає рівень знань про вина. А чим вище якість вина і культура його споживання, тим більше задоволення та користі воно доставляє нам. Це є однією з головних завдань виноробів. Для цього і створюються дегустаційні зали, центри культури вина.

Дослідження доводять, що вино – живильний продукт, який заспокоює нерви, підвищує тонус, сповільнює старіння, також є помічником серцево-судинної системи. Але щоб вино виявило всі свої корисні властивості, слід дотримувати такі правила: початок споживання вина має бути максимально наближений до кінця прийому їжі; виключити споживання вина на порожній шлунок; пити вино помірно.

Науковий керівник – викладач спецдисципліни Каркачова Н. К.

ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ

**Грезев Е.В., студент IV курсу факультета РГБ
Донецкий национальный университет экономики и торговли
им. М. Туган-Барановского, г. Донецк**

Согласно многим источникам, слово «сомелье» (sommelier), означающее «виночерпий» родом из Прованса. История возникновения термина до конца не понятна, но

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА	
Кручек Р.В.....	170
ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА	
Коростелин В.В.....	171
ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВИНОГРАДНИХ ВИН	
Бочевар І.І.....	172
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ ТОКСИЧНОСТИ С ОПТИМИЗАЦИЕЙ ЗНАЧАЩИХ ФАКТОРОВ	
Пусовская Ю.С.....	173
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН	
Аллахвердян А.А.....	174
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Злобіна О.С.....	175
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Котлярова Є. І.....	176
ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ	
Грезев Е.В.....	177
РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	
Кобзистая В.В.....	179
ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ	
Скубій Н.В.....	180
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ	
Алексеев Ю.А., Шемеленец Я.В.....	181
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	
Корпан І.В., Дергачова В.О.....	184
ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ	
Лебединский К. И., Штоколова К. И.....	185
АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ	
Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В.....	186
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД	
Буяджи Т. Ю.....	187

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848