

**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

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 плодів 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 антиоксидантну активність плодово-ягідних і виноградних вин. За цим показником досліджувані вина розміщені у такій низхідній послідовності: бузинове (40,1 мМоль/дм³Тролокс), чорничне (23,4 мМоль/дм³Тролокс), ожинове (12,1 мМоль/дм³Тролокс), чорносмородинове (9,7 мМоль/дм³Тролокс). Тоді як антиоксиданта активність кращих червоних виноградних вин становила 18,0 мМоль/дм³Тролокс, тобто у 1,5-2,5 рази нижча, ніж плодів 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-

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.

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