

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

дегустації так же важливо, як і чутливість рецепторів людини. З цієї точки зору дегустація нагадує відвідування художньої виставки. Кожен елемент вимагає уваги і потребує опису, каталогу або екскурсії. Дегустація – це мистецтво на рівні з живописом чи театром. І вона вимагає відповідного антуражу: дегустаційної зали, спеціального посуду (бокалів, декантерів, кулерів), описових термінів-дескрипторів, техніки та правил.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доцент Калмикова І.С.,
голова правління ПАТ СП «Чорноморська перлина» Олейников Є.І.,
головний винороб ПАТ СП «Чорноморська перлина» Боженова-Матвієнко Т.М.

РОЛЬ ВИНА В МЕДИЦИНЕ

**Самойлова Ю.П., студентка III курсу Учебно-научного інститута РГБ
Донецкий национальный университет экономики и торговли
им. М. Туган-Барановского
г. Кривой Рог, Украина**

Алкогольные напитки издавна считались целебными, красное вино в этом плане является бесспорным лидером. Еще сотни лет назад колдуны и знахари советовали своим пациентам употреблять вино при самых различных заболеваниях. Но и в наши дни изучение полезных свойств вина остается актуальной и получает все большее распространение в мире. Уже существует наука — энотерапия, смысл ее заключается в восстановлении здоровья и омолаживании организма с помощью вина и продуктов, сопутствующих его изготовлению.

В наше время такие известные ученые, как А. И. Опарин, Н. М. Сисакян, Н. Н. Простосердов, М. А. Герасимов, С. Р. Татевосов и др., обнаружили множество ранее неизвестных целебных свойств вина. Данную отрасль подробно изучает Национальная ассоциация специалистов восстановительной медицины (АСВОМЕД) под руководством доктора биологических наук Арсения Труханова.

В доисторическую эпоху употребление вина считалось привилегией царственных особ, аристократии и духовенства. В крестьянских семьях к столу подавались напитки, сваренные из различных трав, злаков и меда. В Древнем Египте пить вино позволялось лишь фараонам и представителям знати.

Легендарный герой Аристей лечил раненных в битве вином, а Юлий Цезарь ввел разведенное красное вино в рацион своей армии, как средство, укрепляющее дух и защищающее от кишечных инфекций, Гиппократ считал вино универсальным лекарством и применял его как антисептик, жаропонижающее, мочегонное и общеукрепляющее средство.

Все эти чудесные свойства вину прописывают не просто так. Витамины (В, С, РР и др.), микроэлементы (кальций, железо, магний, селен, калий, йод), органические кислоты, фруктоза, спирт, флавоноиды, антиоксиданты, полифенолы, пектин, танин, дубильные вещества, эфирные масла, 19 аминокислот, мелатонин, ресвератрол – всем этим богато красное вино. Именно благодаря такому составу вино способно лечить бессонницу, поднимать уровень гемоглобина, также обладает антисептическими действиями, ускоряет процесс заживления ран как внутри так и снаружи, снижает процент возникновения тромбов.

Чтобы вино действительно приносило пользу организму стоит соблюдать ряд правил. Запрещается употреблять вино, если есть проблемы с ротовой полостью. Нельзя употреблять вино беременным и кормящим матерям и при приеме лекарственных средств. Не стоит превышать суточную дозу, для каждого человека необходимое количество этого напитка индивидуально, но в основном дневная норма не должна превышать 25–50 мл., так как это принесет только вред организму.

В наше время употребление вина доступно каждому, но не стоит забывать, что вино это не панацея от всех болезней, оно лишь способствует улучшению общего состояния организма и полезным для организма вино станет лишь в умеренных количествах.

Научный руководитель – Глушко В.О., ассистент

ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА

**Чуб С.А., аспірант II курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Колоїдна стійкість пива визначається хімічним складом сировини, яка використовується, а саме: солодом, несолодженими матеріалами, водою, хмелем. Науково обґрунтовані технологічні режими отримання суслу і пива, а також технологія фільтрування і стабілізації дозволяють підвищити колоїдну стійкість пива.

Колоїдна стійкість пива залежить від конструктивних особливостей бродильних танків і визначається складом суслу, технологією бродіння і фізіологічним станом дріжджів. Під час ферментації основні зміни колоїдної системи пива пов'язані з адсорбцією зважених часток на поверхні дріжджів та їх седиментацією з клітинами.

Фізіологічно активні дріжджі можуть бути отримані лише за умови відсутності дефіциту поживних складових. Дефіцит поживних речовин зростає при використанні недостатньо розчинного солоду, зернових несолоджених матеріалів, мальтозної патоки і цукру. В результаті знижується інтенсивність розмноження дріжджів, падає швидкість бродіння, збільшується його тривалість, знижується кінцева ступінь зброджування суслу. Це, в свою чергу, призводить до зміни смакового профілю пива і зменшення знімання насінневих дріжджів і зниженню їх фізіологічної активності.

При використанні дріжджів з низькою фізіологічною активністю спостерігається збільшення кількості часток, до складу яких входять білки та полісахариди. Це пов'язано з тим, що в результаті автолізу мертвих клітин зростає кількість полісахаридів (глікогену) і білків в пиві, а також утворюються нерозчинні комплекси внаслідок взаємодії фенольних з'єднань і вітаміну В₁, який виділяється з дріжджів при їх автолізі.

Фізіологічний стан дріжджових клітин погіршується в результаті перенесених стресів:

- осмотичного тиску, що збільшується з підвищенням густини суслу;

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ КОНСЕРВУВАННЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Чернишова М.В.	220
ВПЛИВ СОЛОДКИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Шуваєва Т. С.	221
ВПЛИВ ЇСТИВНОГО ПОКРИТТЯ НА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ	
Шульга О.С.	223

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕННЯ ВИНА СТУДЕНТАМИ ОТДЕЛЕНИЯ ПСИХОЛОГИИ	
Бугаевская Н.А.	226
ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ ЗІ СПИРТОВАНИМИ РОЗЧИНАМИ В ПРИГОТУВАННІ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА	
Буяджи Т.Ю.	227
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ІМБИРУ В РЕЦЕПТУРАХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Васильєва Є.В.	228
THE DEFINITION OF WINE DRINKING CULTURE	
Honcharenko A.	229
ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ	
Діденко Т., Уласевич І.	230
КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВІНОГРАДУ	
Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.В.	231
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЛОДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИВА В МІНІ-ПИВОВАРНЯХ	
Машир О.І.	233
КОНЬЯК ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Непомяща Ю.Ю.	234
ДЕГУСТАЦІЯ ЯК КОМПОНЕНТ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПИТТЯ	
Почтовенко М.С.	235
РОЛЬ ВИНА В МЕДИЦИНІ	
Самойлова Ю.П.	236
ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**