

**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**

(всіма видами вогнегасників, піском, водою). Запобіжні заходи у виробничих умовах – герметизація устаткування при виробничому процесі. Засоби індивідуального захисту – фільтруючий промисловий протигаз марки А.

Для надання першої допомоги при отруєнні парами етилового спирту необхідно вивести потерпілого на свіже повітря, при відсутності дихання або різкому його ослабленні зробити штучне дихання. При отруєнні спиртом в результаті його прийому всередину до потерпілого слід викликати лікаря. До приходу лікаря добре промити шлунок водою або 2 %-вим розчином питної соди, дати всередину 5-10 крапель нашатирного спирту з водою, забезпечити потерпілому свіже повітря, тепло.

Наукові керівники – ст. викладач Сахарова З.М., к.т.н., доц. Мельник І.В.

## **ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ІМБИРУ В РЕЦЕПТУРАХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ**

**Васильєва Є.В., студентка VI курсу факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

Для приготування вермуту використовується безліч трав та спецій. Саме тому вермут славиться своїми лікарськими властивостями. Одним з основних інгредієнтів для приготування ароматизованого вина є мускатний горіх. Він містить безліч вітамінів, мікро- і макроелементів, що робить його майже незамінним компонентом.

Мускатний горіх містить велику кількість вітамінів: В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>4</sub>, В<sub>9</sub>, В<sub>6</sub>, А, С, РР, β-каротин, з макроелементів: Са, Na, Mg, К, Р, з мікроелементів: Zn, Fe, Cu, Se і Mn. Крім цього в ньому також присутні сапоніни, еugenol, ефірні масла та різні пігменти.

З давнини мускатний горіх був відомий як натуральний знеболюючий засіб, який використовували при болю в суглобах, м'язах, шлунку, при артриті, зубному і головному болю. Систематичне застосування мускатного горіха з їжею допомагає очищенню нирок, печінки, крові, лімфи і в цілому всього організму від токсинів і отрути. А крім цього, він піднімає настрій і збуджує апетит.

Але потрібно знати, що мускатний горіх – це спеція, яку застосовують в малих кількостях, дотримуючись суворого дозування – не більше 1 г в день разом з їжею. В іншому випадку можливе виникнення прискороного серцебиття, блювання, головного болю, галюцинацій. Вживати мускатний горіх в більш високих дозах небезпечно для шлунково-кишкового тракту, також може постраждати підшлункова залоза і печінка.

Однак він досить дорогий і не зростає на території України. Тому для здешевлення собівартості вітчизняного вермуту і поліпшення його профілактичних властивостей можна використовувати імбир, який відомий своєю лікувальною дією на організм людини.

Імбир – це приправа, яка містить кілька різновидів ефірних масел, що додають характерний аромат, а також смолисті речовини, так званий гінгерол, джерело гострого пекучого смаку. У рослині містяться вітаміни А, В, С, мікроелементи: Mg, Fe, Са, Zn, К, Р. При регулярному вживанні корисні властивості імбиру особливо сприятливо ді-

ють на травну систему. Стимулюється апетит, виділення шлункового соку, що допомагає впоратися з нетравленням, відрижкою, попередити виразкову хворобу шлунка. Посилюється мозковий кровообіг, збільшується активність щитовидної залози по виробленню гормонів.

Одним з цілющих властивостей імбиру є його здатність урегулювати травну систему. Він покращує апетит і нормалізує стул. Таким чином, імбир можна охарактеризувати як спазмолітичний, протизапальний, вітрогонний і загоювальний засіб. Ще однією властивістю кореня імбиру вважається можливість лікування алергії та шкірних захворювань. Крім цього, він здатний надавати заспокійливу дію на нервову систему людини і підвищувати її імунітет. Тобто, ця рослина може використовуватися для лікування всього організму людини. Сьогодні імбирний корінь входить до складу багатьох вітамінних препаратів.

З усього перерахованого вище можна зробити висновок, що імбир не поступається в своїх лікувальних властивостях мускатному горіху. Тому доцільно на території України використовувати в технології приготування ароматизованого вина саме імбир.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Мельник І.В.

## THE DEFINITION OF WINE DRINKING CULTURE

**Honcharenko A., student Master's degree, the faculty of W&TB  
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

Consumer culture is selected rules and norms which are regulated by the human's behavior in the sphere of consumption the different kinds of commodity and services (products, clothes, entertainment, rest, etc.). According to consumer culture, a person, who belongs to certain sociocultural surroundings has defined data about what, where, in which way and which volume, with what type of charges and for what he will consume. With the help of consumer culture, a human can improve his personal features. In the question of wine drinking culture, which is a part of consumer culture, needless to tell about enormous quantity of vessels, methods of serving and traditions to drink wine. These ceremonies and traditions allow to be distinguished, to make the product exceptional and to integrate it in the consumer's life.

The way of consumption wine is different from strong alcohol and beer intake. It is also, a kind of spirit which people drink with not the idea to get drunk, but to achieve dietic, gastronomical and even aesthetic profits. The great example of this will be to enjoy the aromas, taste and even the story of wine creation.

Needless to tell about the important conditions to receive more value from wine:

1. Responsible drinking. That idea is about the casual drinking in a social setting without an intent to get drunk.
2. Moderation. The maximum amount when wine can have only advantages is 1-2 glasses a day, which correspond to 150-300 ml. This index relies on sex, weight and kind of person's activity.
3. To deny alcoholic beverages some days to avoid the risk of having alcoholism which developed in alcoholism.

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 - ВИНОРОБСТВО 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	
Noncharenko 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**