

**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

лимонну, яблучну, янтарну; багато мінеральних речовин – магній, калій, кальцій, залізо... Келих червоного вина містить біофлавоноїди, в тому числі і ресвератрол, приблизно 2 мг цієї чудодійної речовини. Ресвератрол - речовина, фітоалексин, уповільнює процес старіння, має естрогенну активність, блокує розмноження пухлинних клітин, значно зменшує концентрацію холестерину в крові, є молекулою молодості. Він комплексно впливає на організм, сприяючи збільшенню тривалості життя. Виникає питання: вино –напій довголіття або шкідливе зілля?

Результати I практичного дослідження показали: В I групі паростки зернових та квасоля пророщувалися з додаванням домашнього червоного вина. Проростання було пригнічено. У II групі загальна біомаса розвинених паростків, що виросла з додаванням 5% концентрату зі шкірки і кісточок червоного винограду «Вин-Вита» була значно більша, ніж у контрольній групі, яка росла на воді. Експеримент показав також, що концентрат із шкірки і кісточок червоного винограду – при розведенні 10% і вище сприяє збільшенню щільності стебла паростків, внаслідок згущенню клітинних соків і пригнічує ріст.

У II практичному дослідженні вивчали реакцію на опромінення паростків, які ростуть на звичайній воді і на воді з додаванням концентрату біофлавоноїдів. Використовували ртутно-кварцове джерело ультрафіолетового (УФ) випромінювання з довжинами хвиль від 180 до 400 нм. Паростки, які росли з додаванням концентрату «Вин-Вита» показали більшу життєздатність.

Висновки: дослідження довело позитивну фізіологічну дію концентрату із шкірки і кісточок червоного винограду на життєздатність експериментальних рослин, його роль для зменшення наслідків завеликих доз УФ опромінення. Вважаємо необхідним рекомендувати вживання розбавленого до 3-5% концентрату шкірки і кісточок винограду «Вин-Вита» у їжу для підвищення імунітету, особливу увагу приділити застосуванню продуктів з великим вмістом флавоноїдів при інтенсивному природному УФ опроміненню влітку на відкритому сонці. Вживання якісного червоного вина добре в міру.

Дотримання принципів адекватного харчування повинно стати звичкою для кожної людини, яка бажає бути здоровою і прагне активного довкілля.

Науковий керівник: Шевцова Т.О., викладач - методист

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВИНОГРАДУ

Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.В., студенти III курсу ф-ту ТХПКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Для здорового життя організм людини потребує не тільки основні харчові речовини та воду, але й багато біологічно активних речовин. Поряд з давно відомими вітамінами та мінеральними сполуками до таких речовин зараз відносять незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, попередники вітамінів, речовини з антиоксидантними властивостями тощо, і їхній перелік зростає з кожним роком. Джерелами біологічно активних речовин є натуральна харчова сировина, у тому числі лікарські рослини. Але досить значна кількість корисних біологічно активних сполук залишається у відходах виробництва багатьох галузей харчової промисловості, насамперед при пере-

робці рослинної сировини. Вилучення корисних речовин з відходів дозволить комплексно використовувати харчову сировину, знаходити нетрадиційні джерела для отримання цінних харчових компонентів, додатково виробляти необхідні для підтримки здоров'я інгредієнти, в тому числі й інгредієнти для дієтичних добавок, з меншими витратами.

Наш регіон має унікальні природні умови для вирощування винограду. Незважаючи на пильну увагу до цієї ягоди й тривале вивчення складу, властивостей, корисної дії самого винограду й продуктів його переробки, і в наш час залишається досить великий об'єм відходів виноробства. Відомо, що виноградні вичавки – відходи виноробства та виробництва соків – в середньому містять 5-10 % цукрів, 0,5-2 % виннокислих сполук (переважно винну кислоту та тартрати), до 4,5 % пентозанів, до 3,5 % мінеральних речовин, до 11% фенольних сполук, а також полісахариди – пектинові речовини та целюлозу. Всі ці компоненти можуть бути використаними як функціональні інгредієнти для виробництва продуктів, що мають сприятливу дію на здоров'я людини. Більша увага традиційно приділяється червоним сортам винограду: з них виробляють цілу низку біологічно активних речовин, що мають вітамінну, антиоксидантну, судинозміцнюючу активність тощо. Але білий виноград також містить дуже багато таких речовин, і при переробці близько 30 % його об'єму потрапляє у відходи. Відомо, що для білих сортів винограду характерний підвищений вміст лейкоантоціанів та флавонолів – кверцетину, ізокверцетину тощо. Наявність таких природних біофлавоноїдів зумовлює виявлення вітамінної та антиоксидантної властивостей досліджуваної сировини.

Ми досліджували вичавки білих сортів винограду, які вирощуються у Національному центрі інституту виноградарства та виноробства ім. В.С. Таїрова. Сировину висушували на лабораторній сушильці і визначали хімічний склад. Для вилучення корисних речовин використовували екстракційні методи

При екстракції гарячою водою в розчин переходили водорозчинні цукри, поліфенольні сполуки (у кількості 3,5 мг/г). В екстрактах визначали наявність вітамінів С (1,8мкг/г) і Р (20 мкг/г), а також встановили прояв антиоксидантної активності.

Крім того, виноградні вичавки є джерелом високомолекулярних полісахаридів – целюлози і геміцелюлоз, пектинових речовин, що входять до складу комплексу харчових волокон, а також можуть виділятися в окремому вигляді і використовуватися як структуроутворювачі або як компоненти дієтичних добавок. При визначенні вмісту пектинових речовин об'ємним методом (за С.Я. Райк) встановили, що водорозчинна фракція у вигляді пектатів складає 6,5 %, а нерозчинна фракція – 9,8 %.

Таким чином, ми можемо розглядати дані відходи як джерело харчових волокон з високим вмістом цінних пектинових речовин. Також можна на основі екстрактів з виноградних вичавків одержувати напої з антиоксидантною дією та використовувати їх для створення продуктів лікувально-оздоровчого напрямку.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Антіпіна О.О.

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**