

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2020

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін. Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. – 120 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 07.07.2020 р., протокол № 20
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВІНОГРАДНИХ ВИН

Гуревич О.Д., студ. СВО «Молодший спеціаліст»

Механіко-технологічний коледж

Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса

Виноградні вина - традиційні святкові напої. Однак грамотне вживання виноградного вина позитивно відбивається на здоров'ї людини. У цьому були переконані стародавні цілителі, і цей же факт підтверджують сучасні медичні дослідження. Головне в лікуванні вином - потрібно знати міру.

Найкориснішим, експерти вважають червоне сухе вино, що вживається під час їжі. Лікарі давнини, зокрема Гіппократ, використовували вино як антисептик, діуретик, заспокійливий засіб і як розчинник для ліків. Луї Пастер говорив, що вино є одним з найбільш гігієнічних і цілющих напоїв. Вино надає загальне позитивне біоенергетичне і зміцнювальний вплив на людський організм, сприяє відновленню життєвих сил при їх занепаді (наприклад, у людей похилого віку), підвищує тонус і дарує бадьорість.

Наукові дослідження свідчать про те, що хімічний склад вина дуже складний і являє групи багатьох з'єднань. До складу вина природного бродіння входять вода, спирти, вуглеводи, органічні і мінеральні кислоти, мінеральні речовини, мікроелементи, азотисті речовини, дубильні речовини, фарбувальні речовини, ароматичні речовини, складні ефіри, альдегіди і ацетали, екстрактивні речовини, вітаміни і ферменти, харчові волокна. Якщо оцінювати вино з точки зору змісту в ньому харчових речовин, то слід зауважити, що їх зміст невелика, щоб говорити про задоволення добової потреби людини при вживанні вина. В даному випадку, важливо їх присутність у вині в поєднанні з біологічно активними речовинами,

Натуральне сухе виноградне вино, яке використовується для енотерапії, характеризується високим рівнем вмісту біологічно активних речовин (фенольні кислоти, флавоноли, поліфеноли, антоціани) і антиоксидантну активність. Зміст в "цілющому еліксир" біологічно активних речовин має забезпечувати рекомендовані величини їх добового споживання для дорослої людини в складі 125-250 мл вина.

Визначення змісту біологічно активних речовин у вині проводиться в спеціалізованих, атестованих біохімічних лабораторіях. Для біологічно активних речовин, що містяться у вині, нормативними документами визначено адекватні і верхні допустимі рівні їх споживання: фенольні кислоти - 100мг-300мг; флавоноли - 30-100 мг; поліфеноли - 200-600 мг; антоціани - 50-150 мг; стильб - 10-40 мг.

В кожному літрі натурального сухого виноградного вина міститься до 80 г спирту. З одним келихом вина (125мл) ми випиваємо близько 10 г спирту, відповідно з двома чарками вина (250 мл) ми випиваємо не більше 20 грамів спирту. Важливо дотримання нетоксичних норм споживання спирту (не більше 20 грамів для дорослої людини в перерахунку на чистий спирт). Корисні властивості етилового спирту ефективніше позначаються у вині, ніж в водно - спиртових розчинах, так як спирт в натуральному сухому виноградне вино знаходиться в невеликих концентраціях (10-15%) в поєднанні з іншими біологічно – активними речовинами і споживається завжди разом з їжею (обід, вечерея).

З точки зору збереження краси та молодості найбільш цінними речовинами, що містяться у вині, вважаються поліфеноли: вони борються з вільними радикалами, які накопичувались в людському організмі. Це особлива властивість вина дало розвиток нового напрямку в антивіковій б'юті-терапії. Винні маски для особи застосовуються з метою нормалізації стану шкіри, дозволяють повернути їй пружність і здоровий колір.

Лікарі рекомендують виноградні вина при недокрів'ї, а також ослабленим хворим, які знаходяться в стадії одужання після важких хвороб, поранень, операцій, при втраті апетиту.

Червоне вино застосовується в лікувальних цілях, так як воно підтримує серцеву діяльність, допомагає розширити судини, запобігає розвитку атеросклерозу, знижує кількість холестерину в крові. При постійному вживанні червоне вино практично повністю промиває кровеносні судини.

Підігрите вино (особливо, червоне сухе, кагор, кріплене) можна застосовувати при застуді, лихоманці, переохолодженні.

Білі столові вина мають значні сечогінні властивості, знімають втому, корисні при ослабленій серцевій діяльності.

Червоні столові вина сприяють виведенню з організму радіонуклідів (особливо Каберне), корисні при анемії, запобігають тромбози, які в чотирьох з п'яти випадків є причиною інсультів. Вино володіє не тільки бактерицидними, а й кровотворними властивостями, так як в ньому, на відміну від білого, майже немає залишкового цукру. Тому його рекомендують діабетикам і людям щільної статури.

Червоні вина взагалі корисніші, ніж білі, так як в них більше цілющих речовин. Вино має і антиокислюючі властивостями, що оберігає від багатьох хвороб, включаючи рак.

У співпраці з медиками винороби розробили безліч рецептів лікувальних коктейлів. Наприклад, при серцево-судинних захворюваннях призначають мадеру з медом, корицею і солодким мигдалем, при неврозах - каберне з екстрактом пижма, при хронічному коліті - портвейн, настояний на насінні кропу, а при проблемах з потенцією - каберне з розмарином. Курс лікування розрахований в середньому на 2 тижні.

Червоне вино рекомендується пити не тільки літнім людям. Воно корисно також при недокрів'ї, занепаді сил і виснаженні організму. Випіть перед обідом, вино покращує апетит, сприяє нормалізації обміну речовин і травлення.

Крім того, стакан сухого червоного вина необхідний тим, чия робота припускає можливість опромінення. Підводники атомного військового флоту, наприклад, і до цього дня дотримуються давньої флотської традиції – "адміральської чарки". Тільки п'ють вони не ром і не горілку, а каберне. Вчені встановили, що це вино виводить з організму радіонукліди і перешкоджає розвитку променевої хвороби.

Вино з великим вмістом дубильних речовин допомагає при розладах шлунку, служать причиною виведення токсинів з організму.

Нещодавно канадськими вченими було виявлено ще одне оздоровче властивість червоного вина - воно запобігає хворобам ясен за рахунок високого вмісту поліфенолів.

Таким чином, виноградне вино, особливо червоне, є джерелом важливих в біологічному відношенні речовин, надходження яких в організм з іншими харчовими продуктами обмежене або неможливе.

Науковий керівник – ст. викладач Ткаченко Л.О.

Література

1. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161–2003. – К.: Держспожив стандарт України, 2003
2. Малигіна В. Д. Мікробіологія та фізіологія харчування / [В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарєва, В. П. Ракова та ін.] – К.: Кондор, 2009.

3. Ингельхайм Ф. А., Преображенский В. Пейте на здоровье!: Лечение вином, ФАИР, 2002
4. Internet- www.vinoclub.ua, www.medicinform.net

ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ

Мозгалова Я.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Одним із визначальних чинників у збереженні і підтримці здоров'я людини є збалансоване харчування. В той же час, аналіз структури харчування сучасної людини свідчить про дефіцит цілого ряду цінних біологічно-активних речовин. Постійний вплив на організм людини екопатогенів навколишнього середовища, споживання рафінованих продуктів і, як наслідок, нестача есенціальних макро- і мікронутрієнтів в раціонах харчування населення, психоемоційні стреси, гіподинамія призводить до хвороб і скорочення життя людини. Численні дослідження вчених підтвердили, що споживання продуктів, які містять корисні для здоров'я речовини, є дійсно ефективним засобом зміцнення захисних функцій організму людини. Виходячи з цього, перед фахівцями ресторанної галузі поставлено важливе завдання по розробці нових страв підвищеної харчової цінності для корекції харчового статусу населення України.

При виробництві солодких страв підвищеної харчової цінності, в тому числі сирних десертів, є доцільним використання місцевих і нетрадиційних видів сировини, збалансованих за вмістом біологічно-активних речовин [1]. Показано, що в якості сировини для виробництва десертів з підвищеною харчовою цінністю доцільно використовувати місцеву ягідну сировину, а саме – облепиху. Харчова цінність ягід облепихи визначається вмістом у її хімічному складі широкого спектру біологічно активних речовин в доступній для організму людини формі. Зокрема, ягоди облепихи містять такі цінні вітаміни, як: *β-каротин* (8,9...10,9 мг на 100 г), ніацин (0,4...0,7 мг на 100 г), токоферол (7,5...20,2 мг на 100 г), рибофлавін (0,17...0,02 мг на 100 г), аскорбінову кислоту (50...300 мг на 100 г) [2]. **Ягоди облепихи мають не тільки гарні технологічні показники: золотавий колір, приємний кислуватий смак і свіжий аромат, але й володіють деякими лікувальними властивостями.** Так, обліпиха має антиоксидантну, адаптогенну, знеболювальну, протизапальну, тонізуючу, протирадіаційних, судинорозширювальну, цукрознижуючу і ранозагоювальну дію.

Облепиха є цінним джерелом пектинових речовин (1,1...1,5 г на 100 г сировини) [2]. Як відомо, саме пектину, як радіопротектору природного походження, сьогодні приділяється особлива увага в дієтології. Погіршення екологічної обстановки в Україні, обумовлює необхідність розширення використання пектину як природного детоксиканту. Пектин є необхідним компонентом харчування, який благотворно впливає на метаболізм людини. Пектин сприяє не тільки видаленню з організму токсичних речовин та радіонуклідів, але й збільшенню його загальної неспецифічної резистентності.

Вважаємо, що при готуванні структурованих десертів, в тому числі сирного десерту типу «Чіз-кейк», доцільно використовувати сировину, яка містить пектин, таку як облепиха. Використання пектиновміщуючої добавки облепихи в сирний десерт не тільки додасть профілактичні властивості цій солодкій страві, але й дозволить вивести з її рецептури такий малоцінний в харчовому відношенні компонент, як желатин.

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБІВ ФЕНУГРЕКУ Доценко Ю.І.....	80
СУЧАСНИЙ РАЦІОН ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – АНАЛІЗ,ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ РІШЕННЯ Дубина А.А., Гудзь Я.О.....	82
ЗБАГАЧЕННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ОРГАНІЧНИМИ КОМПЛЕКСАМИ БИОМЕТАЛІВ Пислар Т.В.	83
ДІЄТИЧНІ І ТЕРАПЕВТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН Гуревич О.Д.....	84
ТЕХНОЛОГІЯ СИРНОГО ДЕСЕРТУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З ОБЛЕПІХОЮ Мозгалова Я.В.....	86

РОЗДІЛ 4 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ВИЗНАЧЕННЯ НЕОБОРОТНИХ АКТИВІВ ПІДПРИЄМСТВА: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ Квашенко А. Ю.....	90
ШЛЯХИ НАРОЩУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОТОКІВ ЧЕРЕЗ ЕНЕГАСТРОТУРИ В М.РЕНІ Мільчева Н.С.,.....	92
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ КОМУНАЛЬНОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ В УКРАЇНІ Кривцов М.В.	94
СПОЖИВЧІ ВПОДОБАННЯ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ ВИНА. Цибак С.	95

РОЗДІЛ 5 – ТОВАРОЗНАВСТВО Й ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ СУРІМІ Борзих О.В.	99
ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ПИВА СВІТЛИХ СОРТІВ Драганюк Д.О.....	100
НОВИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ КОНСЕРВНИХ ЦЕХІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ГОСПОДАРСТВ Мальцев О.О.	101
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА МОРОЗИВА Якімова Д.М.....	103

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 6,65