

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822  
**ШАВО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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



**5-6 листопада 2013 року**

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.  
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори  
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент  
доктори наук, ст. наук. співр.  
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко  
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова  
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,  
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,  
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

бактерій в кишечнику. Но кроме этого, хмель обладает также сильными антисептическими свойствами, поэтому пивом практически невозможно отравиться. При потреблении пива из хмеля в организм человека попадает целый комплекс биологически активных веществ ( $\alpha$ -изокилоты, флавоноиды, гликозиды и др.), обладающих антиоксидантными свойствами.

Следовательно, многообразие полезных и лечебных свойств соцветий хмеля превращает употребление пива в профилактику, и даже лечением многих заболеваний.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Мельник И.В.

## ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА

**Кручек Р.В., студентка І курсу факультету ТВКПіТ  
Одеська національна академія харчових технологій м.Одеса**

Історія виноробства на теренах України тісно переплітається з історією самої держави.

На території південної України виноградарство та виноробство отримали розповсюдження ще у VI ст. до нашої ери - водночас з появою на Північному Причорномор'ї грецьких колоній та їхніх міст-держав. Особливо багато вина виробляли у містах – Херсонесі (біля Севастополя), Пантікапеї, Мірмекії, Ольвії (біля с. Парутіно, Миколаївської області, на березі Бугського лиману).

Як стверджують деякі історичні джерела, в Закарпатті виноробство почало розвиватися вже у III ст. н.е.; а літописах згадувалося, що в монастирських садах на схилах київських гір виноград вирощували до XIII століття.

Скіфам, які мешкали на території України з кінця VII ст. до н.е. до III ст. до н.е., за свідченнями легендарного Геродота, вина теж не бракувало. На відміну від римлян та греків, вони вживали його переважно в чистому виді, в той час як представники інших народів античності розводили солодкі південні вина водою.

З X ст. слов'янські народи, що населяли українські землі, починають активно залучатися до християнства. Хліб та вино стають обов'язковими атрибутами церковного причастя. Всі місцеві монастирі й церкви володіли виноградниками, а монахи виробляли вина, зберігали їх і постійно поповнювали власні запаси.

У Закарпатті в XII -XIII ст. швидкими темпами розвивається виноградарство, завозяться європейські лози. Галицький князь Лев Данилович у 1254 р. на десять років звільнює Мукачів з навколишніми землями від податків на виготовлення та продаж вина.

На Півдні України погіршилися умови для виноградарства після нападу на Крим турок у 1475 році. Розвиток виноробства, як такого що не заохочувалося Кораном, було надовго припинено. Однак у Бессарабії турецька влада особливими ярликами гарантувала православному духовництву недоторканість монастирських виноградників. Таким чином, виноградарство та виноробство на території України не припинило свого існування та розвитку навіть у складні часи.

В XVIII столітті в центральній Україні масово почали з'являтися виноградні насадження. Московський цар Петро Романов заснував у Києві так звані "регулярні

сад” з виноградником. Поруч вироблялися і різні вина, було засновано новий виноградний сад поряд з Єлізаветинським палацом.

Найбільшого піднесення виноробна галузь в Україні, на думку більшості фахівців, зазнала під час колонізації Південної України Російською імперією на початку XIX ст. Поблизу Ялти вже в 1848 році нараховувалось більше ніж 1600 га виноградників!

Проте Перша та Друга світові війни, пов’язана з ними розруха та подальша більшовицька окупація викликали масову загибель виноградників на території України.

Останнім часом в нашій державі знову відчуваються тенденції розвитку та оновлення виноробної справи. Збільшилась площа виноградників (які є об’єктами і для іноземного капіталу), кількість виробників. Ринок стає більш насиченим через зростання попиту на винну продукцію. Вітчизняні вина прагнуть конкурувати з загальноновизнаними імпортними марками вин.

Науковий керівник – Польова С.В.

## **ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА**

**Коростелин В.В., студент III курса факультета НТиТ  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Известно, что понижение температуры помещения, в котором хранится вино, вызывает в нем осаждение виннокислых солей. Тот же эффект, но в более короткий срок, получается при искусственном охлаждении вина в холодильнике.

Физико-химическое воздействие на вино делает его стойким против дальнейшего осаждения солей винной кислоты и нарушения равновесия его состава, которое может произойти под влиянием понижения температуры помещения.

Охлаждение способствует также выпадению других солей, дубильных и красящих веществ и коагуляции белковых и пектиновых веществ, которые, находясь в вине, затрудняют очистку молодых вин.

Коллоидные пектиновые вещества, помимо помутнения, образуемого ими при переходе во взвешенное состояние в вине, могут препятствовать выпадению осадков. Вызывая коагуляцию белковых и пектиновых веществ и выделяя их в осадок, холод производит своего рода оклейку вин. Коагулированный пектин и белки увлекают за собой взвешенные в вине мельчайшие частицы различных веществ и самые разнообразные бактерии, споры плесеней и другие микроорганизмы, всегда находящиеся в вине.

Таким образом, охлаждение имеет и биологическое действие, результатом которого является оздоровление вина. Практика это подтверждает, так как вина, подвергавшиеся охлаждению, редко заболевают.

Вино при низкой температуре абсорбирует кислород в несколько раз интенсивнее, чем при нормальной температуре, что оказывает влияние на качество вина.

Заметное улучшение вкуса, которое наблюдается всегда в винах после воздействия на них низкой температуры, несомненно, подтверждает, что обработка вин холодом ускоряет их созревание.

Для обрабатываемого сухого столового вина устанавливают ту температуру, до которой его надо охладить. Точные результаты получают при определении точки

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА	
Кручек Р.В.....	170
ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА	
Коростелин В.В.....	171
ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВІНОГРАДНИХ ВИН	
Бочевар І.І.....	172
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной токсичности с оптимизацией значащих ФАКТОРОВ	
Пусовская Ю.С.....	173
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН	
Аллахвердян А.А.....	174
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Злобіна О.С.....	175
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Котлярова Є. І.....	176
ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ	
Грезев Е.В.....	177
РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	
Кобзистая В.В.....	179
ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ	
Скубій Н.В.....	180
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ	
Алексеенко Ю.А., Шемеленец Я.В.....	181
<b>РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ</b>	
ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	
Корпан І.В., Дергачова В.О.....	184
ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ	
Лебединский К. И., Штоколова К. И.....	185
АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ	
Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В.....	186
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД	
Буяджи Т. Ю.....	187

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**  
**молодих учених та студентів**  
**з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**  
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц  
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна  
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848