

**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

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.

There are several rules, which need to be followed to get not only the profits, but the maximum of satisfaction from wine. First of all, needless to say, that each wine from different grape varieties or different winemaking methods need to be served at define temperatures. For example, the full-body with a lot of tannins wines served at “room temperature” which correspond 16-18 °C. The simple, light, red wines need to have from 14 to 16 °C, while white wines are served the chilled, between 7-10 °C. White wines with more body, or oak, should be served at a warmer temperature of 10-13 °C – just lightly chilled. Sparkling wines are best served well chilled, at 6 – 10 °C).

If the temperature of wine is under these recommendations, the it can potentially mask a lot of the flavors, and if it is above all the aromatic compounds have risk to be volatilized too quickly.

In addition, one of the most important detail is a glass which need to be fill from one third. Glasses must have their curves in all the right places. The bowl must be round to help aerate the wine and let its aroma develop. It must also taper inwards towards the top, to stop its precious essence escaping. Moreover, the glass need to be taken with stem, for temperature preserving. After that the flavors should be noticed. Make a small sip trying to feel it on all your tongue. That is how the tasting sensory receptors will identify its taste, organoleptic compounds.

To draw a conclusion, wine is not only the beverage to drink with intention to get drunk. Wine is philosophical hypostasis, which has millenary history. It is the local product, which is made from defined grape varieties for the specify wine types. Furthermore, to receive the ethical satisfaction while its consuming, the certain rules need to be followed.

Chief of study – Irina Melnik, PhD, associate professor

ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ

**Діденко Тетяна - студентка групи ТК-15-1/9,
Уласевич Ірина - студентка групи МК-16-1/9
ДНЗ «Дніпровський транспортно-економічний коледж»**

Виконаний аналіз фізіологічної дії компонентів червоного вина та концентрату із шкірки і кісточок червоного винограду на проростання паростків зернових, та їх життєдіяльність у порівнянні. Експериментально доведені корисні властивості біологічно активних сполук червоного винограду, здатність їх підвищувати опір до надмірних доз ультрафіолетового опромінення

Актуальність дослідження: Одним з найбільш дійових факторів способу життя людини, що формує її здоров'я є харчування. Червоний виноград є одним з найбільш популярних продуктів харчування. Існує міф про корисність вина із червоного винограду для серцево-судинної системи, а також про захист від радіації. Актуальність обраної теми зумовлена необхідністю привернути увагу студентської молоді до здорового способу життя, розумного вибору і правильного вживанню напоїв.

Результати теоретичного дослідження: Червоні сорти винограду містять багато флавоноїдів, переважно антоціанів, 20-25% танінів, а також органічні кислоти – вінну,

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**