

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

білих вин – Шардоне; виноматеріали для ординарних столових червоних вин – Одеський чорний; виноматеріали для ординарних столових червоних вин та марочного столового червоного вина Каберне Качинське – Каберне; виноматеріали для amber wine – Шардоне

Висновок: Спровокована пандемією коронавірусу та воєнного стану криза нанесли значний удар по економіці виноробної галузі. Призупинення експорту, заборона продажу алкогольної продукції змінили звичне споживання вина, але з іншого боку це дало змогу людям обирати продукцію українського виробника, а, отже, популяризувати українське вино.

Зростання споживання на місцевому ринку слід розглядати як головну можливість для української виноробної промисловості. На винному ринку України спостерігається позитивна динаміка з точки зору: зростання інтересу та культури вина та винного туризму як відображення світової тенденції; готовності українських інвесторів інвестувати у виноробну галузь; зацікавленості і бажання купувати місцеві продукти, зокрема вина, паралельно з прагненням купувати імпортні товари і збільшенням категорій імпорту.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Сугаченко Т.С.

КРАФТОВИЙ ФРУКТОВИЙ ЛАГЕР – ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ

**Шаталов А.О., студент СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Протягом тисячоліть пиво було і лишається невід’ємною частиною культури людства. Сучасні тенденції та технології змінюють і споживачів, і виробників, але бурштиновий напій лишається – і далі приносить задоволення поціновувачам.

В свою чергу, поціновувачі пива стають більш вимогливими до смакових відтінків. Світлим, темним, фільтрованим чи нефільтрованим хмільним напоєм навряд чи можна здивувати любителів пива.

Крафтова революція в Україні принесла чимало сучасних стилів пива. Популярності набули охмелені IPA, APA, milk stout, pastry stout, Sour Ale, Gose. Наряду з цим не можна заперечувати поширення

та домінування лагерів. Саме лагеру, як класичному типу пива, належить 80 % споживання серед поціновувачів пива. Хоч лагер здається максимально простим пивом, але фактично – це одна із найважчих технологій виробництва.

Останнім часом зростає попит на лагер як крафтовий напій. Пивовари застосовують новаторське мислення, створюючи незвичайні лагери, які дотримуються традиції, але обганяють їх у технології. Серед них можна виділити Norru lager із застосуванням технології сухого охмелення, Mexican lager з додаванням лайму. Також спостерігається тенденція до використання в технології приготування лагерів ягід та фруктів. Причому, додають ягоди та фрукти суворо або в кінці варки, або під час бродіння суслу, або доброджування пива.

На відміну від більшості інших сортів, фруктове пиво в історії пивоваріння насправді немає постійного місця походження. За даними різних досліджень, фруктове пиво існувало ще в давнину на території Китаю та Єгипту. Жителі Китаю створювали напій, який містив мед, рис, плоди глоду та/або виноград. У Єгипті ж використовували у своєму пиві фініки та гранати. Німці та англійці переважно дотримувалися традиційних поглядів, приділяючи в пивоварстві більше уваги науці, ніж мистецтву. Тому саме бельгійці, бунтівники пивоварного світу, розпочали традицію сучасного фруктового пива. Бельгійці розпочали цю «нову» лінію у 1930 році, з виробництва перших вишневих ламбиків та криків. Пізніше вони додали фрамбуаз (малиновий ламбик) та варіант з персиком. Інші недавні різновиди включають використання бананів, винограду та ананасу.

Використання ананасу відоме у приготуванні популярного напою Тепаче серед народів науа в центральній Мексиці. Це ферментований напій, зроблений зі шкірки ананасів. Його підсолоджують або панелюю, або коричневим цукром, приправляючи меленою корицею, і подають холодним. Незважаючи на те, що тепаче ферментують на протязі кількох днів, отриманий напій характеризується невеликим вмістом алкоголю. Для його підвищення допускається додавання пива.

На протязі всієї історії пивоваріння використання фруктів було не рідкісним явищем, але в той же час все ще не вважалося досить поширеною практикою. Зокрема, технологія приготування пива з додаванням ананасу вивчена мало та потребує детального опрацювання.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Мельник І.В.

ПРОЕКТ БУДІВНИЦТВА ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВАТИХИХ ВИН В УМОВАХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ Трофименко В.О.	172
КРАФТОВИЙ ФРУКТОВИЙ ЛАГЕР – ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ Шаталов А.О.	175
МЕДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ВИННИХ ДЕГУСТАЦІЙ Яблокова А.А.	177
РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	178
СКІЛЬКИ І ЯКОЇ ВОДИ НЕОБХІДНО ПИТИ Блажко К.В.	179
ОБРОБКА ВОДИ ПОБУТОВИМИ ФІЛЬТРАМИ Діденко К.В., Антошук Е.О.	181
ВОДА В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ: ПІДГОТОВКА, ЗАСТОСУВАННЯ, ОЧИСТКА СТОКІВ Кащей І.А.	182
ОЗДОРОВЛЕННЯ «НА ВОДАХ» ОДЕЩИНИ Кошик С. О.	184
МІНЕРАЛЬНІ ВОДИ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ПРОМИСЛОВОГО РОЗЛИВУ Литвин О.О.	186
НАПРЯМКИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ НА КОНСЕРВНОМУ ЗАВОДІ Луппа О.С.	188
ВПЛИВ ЖОРСТКОЇ ВОДИ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Луценко Т.Г.	190
МІНЕРАЛЬНІ ВОДИ ЯК ЧИННИКИ ОЗДОРОВЛЕННЯ НА КУОРТАХ УКРАЇНИ ТА СВІТУ Ніколенко Н.В., Петріченко Ю.С.	192
ВОДНІ ДЖЕРЕЛА АФРИКИ ЯК ЧИННИКИ ОЗДОРОВЛЕННЯ Петрова В.В.	193