

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

РОЛЬ ДРІЖДЖІВ У ВИРОБНИЦТВІ РІЗНИХ ГРУП ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Чуб С.А., студент ОКР «Магістр» факультету ТВіНБ
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса

Дріжджі були першими мікроорганізмами, які людство почало використовувати для задоволення своїх потреб. Основною властивістю дріжджів, яка завжди приваблювала людину – це здатність до утворення доволі великої кількості спирту з цукру. Перша згадка про отримання спиртних напоїв в Єгипті, так званої «бузи», яка являє собою різновид пива, відноситься до 6000 року до нашої ери. Приготування бузи можна вважати народженням сучасного пивоваріння. З Єгипту технологія пивоваріння була завезена в Грецію, а звідти в Древній Рим. В цих же країнах активно розвивалося виноробство. Міцні спиртні напої, які отримуються перегонкою браги, були вперше отримані в Китаї близько 1000 років до нашої ери. В Європі процес виробництва спирту був завезений значно пізніше. Відомо, що отримання віскі було налагоджено в Ірландії в XII ст. На сьогоднішній день виробництво спиртних напоїв існує в більшості держав світу і являє собою велику галузь промисловості.

Окрім вина і пива, які стали найбільш популярними, в світі виробляють безліч різноманітних традиційних алкогольних напоїв: sake на Сході, пульке і текіла в Південній Америці, помбе в Африці і тому подібне. Вони відрізняються по типу початкової сировини, способами оцукрювання полісахаридів, видами добавок. В деяких випадках для зброджування використовуються види дріжджів, які відрізняються від *Saccharomyces cerevisiae*. При виробництві рому, наприклад, використовуються дріжджі з роду *Schizosaccharomyces*.

Інша група процесів, в яких здавна використовуються дріжджі, також зв'язана з їх здатністю до спиртового бродіння: утворення вуглекислого газу під дією дріжджів – найважливіший етап в приготуванні хліба, який призводить до заквашування тіста. Цей процес також дуже давній. Вже до 1200 року до нашої ери в Єгипті була добре відома різниця між хлібом з кислого і прісного тіста.

На протязі декількох тисяч років людство вдосконалювало технологію виробництва пива, вина і хліба та отримувало все більш досконалі продукти. Тим не менше, до кінця XIX ст. дріжджі використовувалися лише в цих трьох галузях. Двадцяте століття з його шаленим темпом розвитку промисловості, різко розширило і область використання дріжджів. Вони стали вирощуватися у великих масштабах в якості джерела білку і вітамінів для сільськогосподарських тварин.

Дріжджі – основне джерело технічного етанолу. За допомогою дріжджів зараз отримують широкий спектр з'єднань, які використовуються в різних областях людської діяльності. До них відносяться вітаміни і вітамінні добавки (вітаміни групи B і D), органічні кислоти (молочна, масляна, лимонна, пропіонова, фумарова, яблучна), різноманітні полісахариди (полуллан), багатоатомні спирти (гліцерин, ксиліт, арабіт, еритрит). Також дріжджі використовують для отримання ферментних препаратів, які широко розповсюджені в харчовій промисловості (інвертаза, ліпаза, пектиназа, амілаза, ксиланаза, гідролаза та ін.). Розвиток генної інженерії дозволив використовувати дріжджі, які легко культивуються, для отримання багатьох корисних речовин тваринної та рослинної природи, наприклад інсуліну.

Крім виробництва індивідуальних вітамінів, уже багато років в світі практикується отримання автолізатів і гідролізатів дріжджів, які використовуються як джерело вітамінів і як смакові добавки.

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

НТБ ОНАХТ

МЕХАНИЗМ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА ГАЗИРОВАННЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ Наумук А.В.....	271
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ БАЛЬЗАМУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЙОГО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ Никифорок І.В.....	272
ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВИНОГРАДНИХ ВИН ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ ЇЇ ВИРІШЕННЯ Понтус І.М.....	273
ИСТОРИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ВИНОГРАДА В СЕВЕРНОМ ПРИЧЕРНОМОРЬЕ АНТИЧНОЙ ЭПОХИ Ромец А.В.....	274
АНТИОКСИДАНТНА ДІЯ КОНЦЕНТРАТУ ПРИРОДНОГО ПОЛІФЕНОЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ З ЧЕРВОНОГО ВИНОГРАДНОГО ВИНА Сабадашка М.В.....	275
ІЄРАРХІЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ТИХИХ ВИН Сафонова К.В., Григорян Л.А.....	276
ЦІЛЮЩІ ВЛАСТИВОСТІ ВИНА Сідолака А.Ю.....	277
МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ АУТЕНТИЧНОСТИ ВИН Соболева А.С.....	278
МОТИВ «ЗДОРОВ'Я» В ПОЗИЦІОНУВАННІ ІГРИСТИХ ВИН Христич А.В.....	280
РОЛЬ ДРІЖДЖІВ У ВИРОБНИЦТВІ РІЗНИХ ГРУП ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Чуб С.А.....	281
К ВОПРОСУ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИНТРОДУЦИРОВАННЫХ КЛОНОВ ВИНОГРАДА В ПРОИЗВОДСТВЕ КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИН Шмигельская Н.А.....	282
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ПИТНОЇ ВОДИ В УКРАЇНІ Бондаренко А.І.....	285
ШЛЯХИ ЗАБРУДНЕННЯ ВОДНИХ РЕСУРСІВ Бортвицька В.Р.....	286

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969