

**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

Отже, з усього перерахованого, можна зробити висновок, що український солод не поступається за фізико-хімічними показниками іноземному солоду. Тому доцільно на міні-пивоварнях України для виробництва пива використовувати солод українського виробництва.

Науковий керівник – к.т.н., доц. Мельник І.В.

КОНЬЯК ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ

Непомяща Ю.Ю., студентка VI курсу факультету ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Коньяк має складний аромат з відтінками ванілі і м'яким гармонійним смаком, виготовляється з коньячного спирту, який отримують у результаті перегонки білих сухих виноградних вин з пізнішою витримкою в дубових діжках. Вміст спирту становить від 40 до 55 %об.

В Україні на коньяках спеціалізуються Одеська, Херсонська та Закарпатська області, які дають 95 % загального виробництва. При цьому варто відзначити, що ємність ринку коньяку в Україні не перевищує 4,3 млн дал на рік. Що стосується споживчих переваг, коньячний ринок залишається також одним з найконсервативніших у цьому питанні. Це підтверджують частки ринку, які займає різними категоріями коньяків в Україні, які відображаються в продажах торгових мереж. Так, безумовними лідерами в 2016 році продовжують залишатися ординарні коньяки в ціновому сегменті до 65-80 грн. За даними Будинка марочних коньяків «Таврія», сумарний відсоток таких напоїв досягає 84 % від всього ринку.

Варто відзначити, що коньяк це не тільки елітний алкогольний напій, він також цінується медициною за його деякі лікувальні здібності. Особливо це стосується артеріального тиску людини. У рекомендованих кількостях користь коньяку для профілактики серцево-судинних захворювань не заперечується навіть лікарями-кардіологами. Вживання коньяку невеликими дозами (рекомендовано до 70 грамів на добу для здорової людини) знижує тиск за рахунок розширення судин і зняття їх спазму. Також падає рівень холестерину в крові, що зменшує ризик розвитку атеросклерозу – хронічного захворювання артерій, що впливає на їх еластичність. Коньяк знижує тиск за рахунок наявності в складі танінів і дубильних речовин, яких немає в інших алкогольних напоях. Але коньяк, як і будь-який алкогольний напій має і негативний вплив на здоров'я людини. Отже при дозуванні більше 100 грам спостерігається зворотній ефект – коньяк підвищує тиск. Відбувається це швидко і повністю перекидає ефект зниження тиску за рахунок розширення судин. Справа в тому, що значні дози алкоголю, потрапляючи в кров, викликають прискорене серцебиття. Серце починає інтенсивно перекачувати кров, навантаження на судини зростає, що підвищує тиск.

У високій концентрації сивушні масла в коньяку негативно впливають на центральну нервову систему, нирки і печінку. Неправильна робота цих органів і систем теж веде до проблем із серцем.

Також варто пам'ятати, що коньяк – це найбільш фальсифікований алкогольний напій на українському ринку, так як він являється дорогим напоєм, але при цьому ко-

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.

ристується споживчим попитом. Фальсифікації піддаються не тільки вітчизняні сорти коньячних напоїв (маються на увазі напої, які виготовляються в колишніх республіках СРСР, а сьогодні незалежних державах – Вірменії, Грузії, Молдові, але й імпорتنі коньячні напої.

Науковий керівник – к.с.-г.н., доц. Каменева Н.В.

ДЕГУСТАЦІЯ ЯК КОМПОНЕНТ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПИТТЯ

**Почтовенко М.С., студент VI курсу факультету ТВіТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Досліджено роль дегустації як визначної складової у боротьбі за здоровий спосіб життя молоді проти алкоголізму.

За даними експертів Всесвітньої організації охорони здоров'я, серед факторів, які впливають на здоров'я людини, найбільшу питому вагу має спосіб життя (більше 50 %). Дослідники відмічають, що здоровий спосіб життя зумовлений особистісно-мотиваційними особливостями, можливостями і схильностями людини.

Не секрет, що сучасна молодь схильна до зловживання спиртними напоями, як слабоалкогольними (пиво, слабоалкогольні тоніки), так і міцними (горілка тощо). Відсутність базових знань про вино та винну культуру – одна з головних проблем соціуму, наслідком якої є алкоголізм. Щоб долучити молодих людей до помірного вживання якісних, натуральних, екологічних виноградних вин, необхідно зробити ставку на просвітництво. Одним із шляхів просвіти молоді з метою виховання культури пиття є дегустація.

Останнім часом у свідомість наших співвітчизників почала поступово проникати інформація, що неспішна дегустація достойного напою в приємній обстановці, зі смачною їжею, в добрій компанії є нормою поведінки, характерною для громадян держав з високим рівнем соціально-економічного розвитку. Визначний винороб Іван Плачков (ТМ «Колоніст») сказав: «Висока культура споживання вина є обов'язковим атрибутом цивілізованої держави. Це – недостатня умова, але – обов'язкова. Не було в історії людства цивілізованої держави без високої культури споживання вина».

Вино – не просто продукт харчування, це – культурний артефакт, частина культурної спадщини кожної країни. А дегустація – це дещо більше, ніж просто бокал вина та процес його спорожнення. Вона є одним з важливих інструментів підвищення культури пиття, яка повинна демонструвати, що смачна їжа, якісна музика і приємні люди – невід'ємна частина ритуалу споживання вина.

Термін «дегуستاція» походить від латинського слова *gustus* і означає смак. Офіційне визначення терміну «дегустація» (*tasting*) дається в стандарті ISO 5492:2008 *Sensory analysis – Vocabulary*, розробленому Міжнародною організацією зі стандартизації: дегустація – сенсорне оцінювання харчового продукту куштуванням. В прикладному ж значенні дегустувати вино означає куштувати його: вдихати аромат, насолоджуватися смаком вина, милуватися його зовнішнім виглядом, блиском і кольором.

Існують багато видів дегустацій: навчальна, споживча, показова, наукова, виробнича, застільна тощо. Головна мета дегустації – це зрозуміти вино, розкрити його складність, оцінити мистецтво винороба. Описання відчуттів за допомогою слів під час

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 - ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ 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