

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 5
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

Americans use the food for its intended purpose, i.e. for saturation. But that is not even the reason for the weight loss and diseases associated with it. Sedentary lifestyle, irregular working hours, nervous work, lack of physical activity are the main reasons.

The situation is similar in Ukraine. Of the 5 principles of the "French paradox", the Ukrainians adhere to a maximum of 2.

Despite the high quality of the products and the variety of dishes, we do not have time to enjoy them. We eat a lot and fast, and the body does not have time to signal to the brain that it is saturated. But nevertheless, we have quite developed physical activity, recently, more and more people are involved in sports (not only young people, but also people of age).

I think that in order to feel good, you don't have to follow a rigid diet and fatigue yourself in the gym. All you need to do is reduce the amount of food and learn how to enjoy it. Be active (e.g. using a bike instead of a car, climbing stairs instead of an elevator), take care of your health. And, finally, to perceive the food not only as an integral part of existence, but also as a part of culture, a way to have a pleasure. Ultimately, we should pay more attention to quality than to quantity.

Scientific advisers: PhD,
Associate Professor Radionova Olha,
Senior Lecturer Abramova Tetiana

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА

**Ульянов М.Д., студент I курсу
СВО «Магістр» факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Безалкогольне пиво стає все популярнішим: споживачі вибирають його вже не тільки як вимушену заміну алкогольному пиву, але і як самостійний напій – альтернативу газованій воді або, наприклад, спортивним ізотонікам.

Безалкогольне пиво часто позиціонується як більш корисна альтернатива іншим безалкогольним напоям: сокам, газованій воді. Дійсно, на відміну від солодких напоїв, в яких часто не міститься нічого, крім води, цукру, барвників і смакових добавок, склад

безалкогольного пива виглядає більш корисним: в ньому містяться вітаміни (зокрема, майже всі вітаміни групи В) і мінерали (натрій, кальцій, калій, цинк, залізо, селен).

Неможливо випити безалкогольного пива стільки, щоб сп'яніти або перевищити ліміт допустимого вмісту алкоголю для водіїв, але, строго кажучи, алкоголь в більшості сортів безалкогольного пива все ж таки присутній. В Україні і більшості інших країн світу безалкогольним вважається пиво, що містить до 0,5% алкоголю. А ось у Великобританії безалкогольним можна називати пиво менш ніж з 0,05% алкоголю.

І 0,5%, і тим більше 0,05 % алкоголю – це дуже мало: такі ж слідові кількості можуть міститися, наприклад, в стиглих фруктах і, звичайно, в квасі, кефірі або комбучі. Вміст алкоголю в безалкогольному пиві залежить від використаних технологій виробництва. Сучасні методики дозволяють досягти 0,0% алкоголю.

Інгредієнти алкогольного і безалкогольного пива нічим не відрізняються. Це вода, солод, хміль, дріжджі (можливі добавки – трави, спеції, ягоди). Початкові стадії виробництва теж однакові – затирання солоду, фільтрація затору, варіння з додаванням хмелю, відділення білкових і хмельових суспензій, охолодження суслу та ін. А далі – можливі варіанти.

1. Температурний вплив. При виробництві безалкогольного пива часто використовують метод скорочення часу бродіння. Пивовари можуть впливати на утворення алкоголю, знижуючи температуру в бродильній ємності. При таких умовах дріжджі переробляють цукри в спирт дуже повільно, проте встигають впливати на аромат і смак пива.

2. Мембранний метод. Ще один метод отримання безалкогольного пива – діаліз або фільтрація після бродіння. Фактично, варять звичайне пиво, а потім фільтрують через мембрану, яка затримує молекули етилового спирту.

3. Дистиляція або випарювання. Деалколізацію пива здійснюють і за допомогою дистиляції (або вакуумної дистиляції) – випаровування алкоголю при нагріванні напою. Зі збільшенням температури втрачається не тільки міцність, але і підвищується ризик руйнування смако-ароматичних речовин.

4. Зниження щільності солоду. Вплинути на продуктивність дріжджів можливо, якщо знизити щільність солоду, тобто використовувати цей інгредієнт в меншій кількості. В результаті у дріжджів стає менше ресурсів для виробництва алкоголю.

5. Зброджування спеціальними дріжджами. До найбільш ефективних способів отримання безалкогольного пива без втрати смаку відноситься використання штамів дріжджів, які виробляють невелику кількість алкоголю. Наприклад, *Saccharomyces ludwigii* зброджує такі цукри, як фруктоза і глюкоза, а мальтозу – ні. Концентрація спирту в пиві при цьому не зростає вище 0,5%.

Сьогодні кількість тих, хто п'є заради сп'яніння, значно скоротилася, а повальне захоплення здоровим способом життя зробило публіку більш розбірливою щодо споживання алкоголю.

Але так було не завжди. Буквально донедавна безалкогольне пиво зневажливо сприймалося як вимушена заміна «нормального» – алкогольного – для вагітних або автомобілістів і не користувалося популярністю у споживача. І з цілком зрозумілих причин: виною всьому була навіть не відсутність алкоголю, а огидний солодкуватий і відверто дивний смак напою, який повинен був називатися пивом.

Пивоварні компанії швидко спіймали хвилю здорового способу життя і почали модернізувати технології виробництва.

Тепер в стилях, в яких спирт – не головний компонент смаку, безалкогольні сорти цілком можуть не поступатися і своїм алкогольним аналогам і бути такими ж хмельовими і солодовими.

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

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ НА КАЧЕСТВО КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНМАТЕРИАЛОВ

**Шмигельская Н.А., к.т.н., с.н.с. лаборатории игристых вин,
ВНИИВинВ «Магарач»**

Красные вина пользуются заслуженной популярностью у потребителя. При этом рынок красных вин достаточно динамичен, производители расширяют свой ассортимент за счет использования новых сортов или технологических решений. Одним из применяемых технологических приемов является метод углекислотной мацерации. В условиях института «Магарач» также исследовано влияние технологических приемов углекислотной мацерации мезги и углекислотной мацерации винограда на формирование качественных

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА СОРТІВ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ ТА ВЕЛЬШПРИСЛІНГ Веречук О.А.....	142
ОСНОВНІ АСПЕКТИ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Сльніков О.В.....	144
ІСТОРІЯ ВИНОГРАДУ СОРТУ ТЕЛЬТИ-КУРУК НА ПІВДНІ УКРАЇНИ Козинець А.Ю.....	146
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БІОЗАХИСТУ ВИНОГРАДУ У ПРОЦЕСІ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ Кулініч Є.С.....	148
THE MEANING OF FOOD IN OUR LIVES Romets A.....	150
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ПИВА Ульянов М.Д.....	152
ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ УГЛЕКИСЛОТНОЙ МАЦЕРАЦИИ НА КАЧЕСТВО КРАСНЫХ СТОЛОВЫХ ВИНОМАТЕРИАЛОВ Шмигельская Н.А.....	154
РОЗДІЛ 6 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ.....	157
ЯКІСТЬ ПИТНОЇ ВОДИ НА ДОНБАСІ – ГІГІЄНИЧНИЙ АСПЕКТ ПРОБЛЕМИ Матюшин С.С., Григоров О.О.....	158
PROBLEMS AND NECESSITY OF WATER PROTECTION IN INDUSTRIAL PRODUCTION Chornomord Ye.....	160
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ Шестакова К.О.....	161