

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

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
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 4
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

хар, лимонная кислота, жженый сахар, бензоат натрия, то есть информация о присутствии синтетических красителей отсутствует. Таким образом, информация на этикетках напитков «Натахтари» противоречит требованиям статьи 38 закона Украины «О безопасности и качестве пищевых продуктов» к этикетированию пищевых продуктов. Данные факты свидетельствуют об информационной фальсификации продукции - потребитель введен в заблуждение относительно состава продукта.

Научный руководитель – канд. хим. наук, доцент Малинка Е.В.

ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПИВОВАРЕННОГО ХМЕЛЯ

**Чередниченко Е.В., студент ОКУ «магистр» факультета ТВКПиТ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Хмель (*Humulus lupulus*) – это многолетнее двудомное вьющееся растение из группы крапивоцветных и семейства коноплёвых растений. В пивоварении применяют соцветия женских растений, они содержат горькие смолы и эфирные масла, придающие пиву горечь и ароматические свойства. Однако это растение обладает также множеством других полезных свойств.

Биохимический состав соплодий (шишек) хмеля уникален. В них содержатся до 3 % ароматного эфирного масла, хмелевые смолы, воск, камедь, большое количество горечи, органические кислоты, гликозиды, целый ряд необходимых организму человека витаминов, дубильные вещества, алкалоиды с обезболивающим действием, флавоноиды, а также желтое красящее вещество, из-за которого хмель в прошлом использовали для окраски тканей.

Хмель применяется в традиционной медицине для снятия воспалений желчного пузыря, для борьбы с бессонницей и при выпадении волос. Хмельные шишки оказывают на организм человека болеутоляющее и успокаивающее действие, содержащиеся в составе хмеля вещества усиливают секреторную и двигательную функцию желудка при гастритных заболеваниях. Хмель – одно из растений, наиболее богатых фитогормонами, благодаря которым он имеет уникальное свойство борьбы с гипертрихозом.

Впервые о хмеле как о лекарственном зелье упоминается в работах арабского лекаря Мезе (IX век). Врач рекомендовал использовать растение как кровоочистительное и желчегонное средство. В XVI веке известный философ и лекарь Парацельс советовал своим пациентам пить пиво из хмеля для лечения болезней желудка.

Лупулин, содержащийся в шишках хмеля, обладает тонизирующими, болеутоляющими, седативными, вяжущими, укрепляющими, антикалькулезными (предупреждающими образование конкрементов), мочегонными и другими свойствами. Настойка шишек хмеля содержит витамины группы В, аминокислоты, железо. Дубильные вещества и смолы, входящие в состав шишек хмеля, являются также отличным противовоспалительным средством.

Женские соцветия содержат вещества, успокаивающие нервную систему. Именно этим, по мнению некоторых ученых, обусловлен эффект расслабления после кружки пива. Хмель возбуждающе действует на пищеварительную систему, что способствует благоприятному воздействию пива на обменные процессы организма. Хмелевые вещества, содержащиеся в пиве, обладают болеутоляющим и успокаивающим действием, активизируют работу секреторных желез желудка, препятствуют развитию гнилостных

бактерій в кишечнику. Но кроме этого, хмель обладает также сильными антисептическими свойствами, поэтому пивом практически невозможно отравиться. При потреблении пива из хмеля в организм человека попадает целый комплекс биологически активных веществ (α -изокислоты, флавоноиды, гликозиды и др.), обладающих антиоксидантными свойствами.

Следовательно, многообразие полезных и лечебных свойств соцветий хмеля превращает употребление пива в профилактику, и даже лечением многих заболеваний.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Мельник И.В.

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВІНОРОБСТВА

**Кручек Р.В., студентка І курсу факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій м.Одеса**

Історія виноробства на теренах України тісно переплітається з історією самої держави.

На території південної України виноградарство та виноробство отримали розповсюдження ще у VI ст. до нашої ери - водночас з появою на Північному Причорномор'ї грецьких колоній та їхніх міст-держав. Особливо багато вина виробляли у містах – Херсонесі (біля Севастополя), Пантікапеї, Мірмекії, Ольвії (біля с. Парутіно, Миколаївської області, на березі Бугського лиману).

Як стверджують деякі історичні джерела, в Закарпатті виноробство почало розвиватися вже у III ст. н.е.; а літописах згадувалося, що в монастирських садах на схилах київських гір виноград вирощували до XIII століття.

Скіфам, які мешкали на території України з кінця VII ст. до н.е. до III ст. до н.е., за свідченнями легендарного Геродота, вина теж не бракувало. На відміну від римлян та греків, вони вживали його переважно в чистому виді, в той час як представники інших народів античності розводили солодкі південні вина водою.

З X ст. слов'янські народи, що населяли українські землі, починають активно залучатися до християнства. Хліб та вино стають обов'язковими атрибутами церковного причастя. Всі місцеві монастирі й церкви володіли виноградниками, а монахи виробляли вина, зберігали їх і постійно поповнювали власні запаси.

У Закарпатті в XII -XIII ст. швидкими темпами розвивається виноградарство, завозяться європейські лози. Галицький князь Лев Данилович у 1254 р. на десять років звільнює Мукачів з навколишніми землями від податків на виготовлення та продаж вина.

На Півдні України погіршилися умови для виноградарства після нападу на Крим турок у 1475 році. Розвиток виноробства, як такого що не заохочувалося Кораном, було надовго припинено. Однак у Бессарабії турецька влада особливими ярликами гарантувала православному духовництву недоторканість монастирських виноградників. Таким чином, виноградарство та виноробство на території України не припиняло свого існування та розвитку навіть у складні часи.

В XVIII столітті в центральній Україні масово почали з'являтися виноградні насадження. Московський цар Петро Романов заснував у Києві так званий "регулярний

| | |
|---|-----|
| ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ Маковская Т.В..... | 153 |
| АКТУАЛЬНА ФОРМУЛА ЗДОРОВ'Я: ПРОБІОТИЧНІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЩОДНЯ Куренкова О.О..... | 154 |
| ОЦІНКА БЕЗПЕЧНОСТІ ЖИРОВМІСНОГО ПРОДУКТУ З БІОАНТИОКСИДАНТАМИ Загоруй Л.П., Мазур Т.Г..... | 155 |
| ВИКОРИСТАННЯ СПЕКТРАЛЬНИХ МЕТОДІВ АНАЛІЗУ ДЛЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ М'ЯСА Дорошук А.О..... | 157 |
| КОНСТРУЮВАННЯ ЕНЕРГЕТИЧНИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ НОВОГО ПОКОЛІННЯ Козонова Ю.О..... | 158 |
| ВПЛИВ СТАНУ ТА СКЛАДУ СПЕЦІЙ ЯК НЕЗАМІННОГО КОМПОНЕНТА НА КОНСЕРВОВАНУ ПРОДУКЦІЮ Єфремов В.В..... | 159 |
| РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА | |
| ЛІКУВАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ ПИВА ПРИ ПОМІРНОМУ ЙОГО ВЖИВАННІ Годулян І.М..... | 162 |
| ПРОБЛЕМЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ВИН В УКРАИНЕ Загребная А.О., Рязан Ю.Н..... | 163 |
| ПРО ЯКІСТЬ ІГРИСТИХ ВИН ІНОЗЕМНОГО ПОХОДЖЕННЯ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГІВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ УКРАЇНИ Супрунова А. О..... | 164 |
| ЕКСПЕРТИЗА СЛАБОАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА Плотнікова В. В..... | 165 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ В ТИХИХ ВИНАХ Теплякова Г. В..... | 166 |
| КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ НАПИТКОВ Першина О..... | 167 |
| ЭКСПРЕСС-МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ Синица О.В..... | 168 |
| ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПИВОВАРЕННОГО ХМЕЛЯ Чередниченко Е.В..... | 169 |

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848