

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

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, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 5**  
**ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА**

## **БІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН ТА ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК**

**Соболева Г. С., аспірант II курсу кафедри БМтаФХ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса**

З давніх-давен червоне вино пили не тільки для задоволення, а й для поліпшення самопочуття. Сучасні дослідження доводять, що цей напій дійсно має багато корисних властивостей. У давні часи вино пили ще й з гігієнічних міркувань, оскільки сира вода часто була збудником небезпечних хвороб та епідемій. Сучасні дослідження стверджують, що вино зміцнює імунітет, якщо, звичайно, вживати його в розумних дозах - не більше 150-200 мл на день.

Американська асоціація дієтологів включила вино до п'ятірки найздоровіших продуктів. А все завдяки підвищеному вмісту натуральних антиоксидантів у цьому продукті. Вино допомагає нашому організму захиститися від раку, а також сприяє уповільненню окислювальних процесів, пов'язаних з дією вільних радикалів. І тим самим значно уповільнює процеси старіння. Червоні також добре впливають на серцево-судинну систему. Якщо ви страждаєте від послабленої діяльності серцевого м'яза, доречними будуть кілька келихів білого вина на тиждень. Червоні вина можуть сприяти нормалізації рівня гемоглобіну в крові, а також зниженню рівня холестерину. Червоне вино знижує ризик зайвої ваги, утворення тромбів і розвитку таких захворювань, як інсульт та інфаркт міокарда. Натуральні вина мають відмінну загальнозміцнюючу дію, вони допомагають швидше відновлюватися після переламів і різних захворювань кісткового апарату людини. Втім, пам'ятайте: вино приносить користь, тільки якщо його споживати в помірних кількостях.

У сучасному світі люди навчилися отримувати користь з усього технологічного процесу. Про користь червоних вин всі знають, а про користь вторинних продуктів виноробства люди тільки пізнають.

При переробці винограду на виноматеріали утворюється приблизно 15-20 % вторинних продуктів (відходів), раціональне використання яких дає можливість отримати додатково продукти, які цінні для ряду галузей народного господарства. Такими продуктами є винна кислота, танін, виноградна олія, біоконцентрати, вітаміни групи В, фуражні корми, абразивні матеріали та безліч інших.

У багатьох країнах проблема переробки вторинних продуктів виноробства вирішена. Виробники Франції, Італії, Швейцарії та інших

країн з насіння винограду отримують фуражні корми, харчовий порошок, абразивні матеріали (дрібнозернисті речовини високої твердості, які використовуються для обробки поверхонь з металу, дерева та ін.), енотанін і виноградну олію, яка завдяки високій концентрації поліненасичених жирних кислот, зокрема лінолевої, за харчовою цінністю перевершує соняшникову, соєву та кукурудзяну олію. Піддавши виноградну олію ультрафіолетовому опроміненню, виробляють вітамін D. На основі енотаніну виготовляють біологічно активні речовини, медикаментозні препарати, косметичні засоби, продукти для стимулювання росту сільськогосподарських культур.

В Україні проблемі утилізації вторинної сировини не приділяють належної уваги. Великі резерви приховані в розробці та впровадженні інноваційних технологій утилізації вторинних продуктів виноробства. Крім цього, реалізується напрям розвитку технології переробки відходів виноробства, пов'язаний з отриманням продуктів функціонального призначення з високою рентабельністю виробництва. Такими є поліфенольні концентрати, слабоалкогольні та безалкогольні напої, продукти харчового, косметичного, фармацевтичного призначення, біологічно активні речовини на основі дріжджових осадів виноробства, міцні напої типу «Бренді» тощо. Станом на сьогодні найбільшої популярності набуває косметична промисловість, все більше і більше українських підприємств виходить на світовий ринок з даною продукцією. Враховуючи масштабність відходів виноробної промисловості, можна стверджувати, що доречно було б використовувати їх в якості вторинних ресурсів у косметично-парфумерній продукції.

Виноградні вина характеризуються індивідуальним складом і відповідною харчовою та біологічною цінністю. У виноградному вині виявлено понад 500 хімічних сполук. Основну частку займає вода (89-94%). Вина та їх вичавки багаті антоціанами, особливо червоні, катехінами, флавонолами і лейкоантоціанами, які мають Р-вітамінну активність. Вони зумовлюють високі бактерицидні властивості вин і відповідне їх використання для лікувальних цілей.

Наукові керівники – д-р техн. наук,  
професор Капрельянц Л.В.,  
канд. техн. наук,  
доцент Саркісян Г.О.

Кулініч Є.С.....	291
ВИКОРИСТАННЯ ДОПОМІЖНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ВИПРАВЛЕННЯ НЕДОЛІКІВ БЛИХ СТОЛОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ Кюссе А.І.....	293
ЗАСТОСУВАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ НАПОЇВ Острик О., Петросян С.А.....	295
ДЕГУСТАЦІЙНІ ПАНЕЛІ ТА ОЦІНКА ПИВА Погорєлов А.В.....	296
ВИРОБНИЦТВО ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ Полякова К.О.....	298
НАПРЯМКИ КОМПЛЕКСНОГО ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ СОКО-ВИНОРОБНОГО ВИРОБНИЦТВА Проданова Г.О.....	299
БІОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЧЕРВОНИХ СУХИХ ВИН ТА ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВОК Соболева Г.С.....	302
ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИБОРУ ЯЧМЕНЮ ДЛЯ ПИВОВАРІННЯ Ульянов М.Д.....	304
СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ У ФОРМУВАННІ СТИЛІСТИКИ ВИНА Хутак А.Ш.А.....	306
РОЗВИТОК ВИНОРОБСТВА НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ Шевченко В.Є.....	307
ОСОБЕННОСТИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ В СИСТЕМЕ «ВИНОРАД-ВИНОМАТЕРИАЛ-ИГРИСТОЕ ВИНО» СОРТА ВИНОГРАДА КАБЕРНЕ-СОВИНЬОН, ПРОИЗРАСТАЮЩЕГО В НЕКОТОРЫХ МИКРОЗОНАХ КРЫМА	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.