

**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**

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

дегустації так же важливо, як і чутливість рецепторів людини. З цієї точки зору дегустація нагадує відвідування художньої виставки. Кожен елемент вимагає уваги і потребує опису, каталогу або екскурсії. Дегустація – це мистецтво на рівні з живописом чи театром. І вона вимагає відповідного антуражу: дегустаційної зали, спеціального посуду (бокалів, декантерів, кулерів), описових термінів-дескрипторів, техніки та правил.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доцент Калмикова І.С.,  
голова правління ПАТ СП «Чорноморська перлина» Олейніков Є.І.,  
головний винороб ПАТ СП «Чорноморська перлина» Боженова-Матвієнко Т.М.

## РОЛЬ ВИНА В МЕДИЦИНЕ

**Самойлова Ю.П., студентка III курсу Учебно-научного института РГБ  
Донецкий национальный университет экономики и торговли  
им. М. Туган-Барановского  
г. Кривой Рог, Украина**

Алкогольные напитки издавна считались целебными, красное вино в этом плане является бесспорным лидером. Еще сотни лет назад колдуны и знахари советовали своим пациентам употреблять вино при самых различных заболеваниях. Но и в наши дни изучение полезных свойств вина остается актуальной и получает все большее распространение в мире. Уже существует наука — энотерапия, смысл ее заключается в восстановлении здоровья и омолаживании организма с помощью вина и продуктов, сопутствующих его изготовлению.

В наше время такие известные ученые, как А. И. Опарин, Н. М. Сисакян, Н. Н. Простосердов, М. А. Герасимов, С. Р. Татевосов и др., обнаружили множество ранее неизвестных целебных свойств вина. Данную отрасль подробно изучает Национальная ассоциация специалистов восстановительной медицины (АСВОМЕД) под руководством доктора биологических наук Арсения Труханова.

В доисторическую эпоху употребление вина считалось привилегией царственных особ, аристократии и духовенства. В крестьянских семьях к столу подавались напитки, сваренные из различных трав, злаков и меда. В Древнем Египте пить вино позволялось лишь фараонам и представителям знати.

Легендарный герой Аристей лечил раненных в битве вином, а Юлий Цезарь ввел разведенное красное вино в рацион своей армии, как средство, укрепляющее дух и защищающее от кишечных инфекций, Гиппократ считал вино универсальным лекарством и применял его как антисептик, жаропонижающее, мочегонное и общеукрепляющее средство.

Все эти чудесные свойства вину прописывают не просто так. Витамины (В, С, РР и др.), микроэлементы (кальций, железо, магний, селен, калий, йод), органические кислоты, фруктоза, спирт, флавоноиды, антиоксиданты, полифенолы, пектин, танин, дубильные вещества, эфирные масла, 19 аминокислот, мелатонин, ресвератрол – всем этим богато красное вино. Именно благодаря такому составу вино способно лечить бессонницу, поднимать уровень гемоглобина, также обладает антисептическими действиями, ускоряет процесс заживления ран как внутри так и снаружи, снижает процент возникновения тромбов.

## 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.

Б.В. Єгоров

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

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**

---

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю