

**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 5
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ
ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

машнього виготовлення виходить занадто пористим, нерівним і непрозорим, і навіть здатним зіпсувати смак напою.

Для промислового виробництва харчового льоду використовують спеціальне обладнання – льодогенератори. При цьому воду, яку використовують для виробництва льоду, піддають попередній обробці. Зокрема, рекомендується перед приготуванням воду піддавати механічній фільтрації і деаерації. Чим чистіше вода, тим прозоріше і якісніше буде лід.

Як саме впливають показники якості води на якість харчового льоду? В літературних джерелах зазначається, що при використанні води з високою концентрацією розчинених солей лід буде мутним і непривабливим. А видалення з води лише магнію і кальцію мало впливає на якість харчового льоду, оскільки пом'якшення води не зменшує концентрації інших мінеральних домішок. Також відомо, що вміст розчинених газів у воді сприяє утворенню порожнин в льоді, які псуватимуть загальний вигляд продукту. Але чітких рекомендацій, які б регламентували вимоги до якості води і технології водопідготовки для виробництва харчового льоду, відсутні. Тому виконання дослідження, присвяченого вирішенню цього питання, є актуальним.

Науковий керівник – д-р техн. наук Коваленко О.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗНАЧЕНЬ САНІТАРНО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВОДИ, ПРИЗНАЧЕНОЇ ДЛЯ МИЙКИ СКЛЯНОЇ ТАРИ, НА ЯКІСТЬ ВИНА

**Кормош К.Ю., студентка V курсу факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій м.Одеса**

Якщо пияцтво та алкоголізм завжди несамовито проклиналися людством, то саме виноградне вино захоплено славилось з найдавніших часів до наших днів. Виноградне вино володіє виключно складним хімічним складом, що включає близько 600 складових, головним із яких є вода, вуглеводи, органічні кислоти, летючі кислоти, азотисті речовини фенольні речовини, активно беруть участь у формуванні смаку і кольору вина, альдегіди, апетати, ефіри беруть участь у створенні аромату і букета вина. Всього 24 мікроелемента. Містить дуже велику кількість вітамінів і їх вплив на організм людини надзвичайно сприятливий. Завдяки унікальному вмісту різних корисних речовин вино по праву вважається найціннішим гігієнічним напоєм з бактерицидними властивостями, а також з різнобічним сприятливим впливом на організм людини.

Хімічний склад вина, його властивість залежать від сукупності багатьох факторів: кліматичних, ґрунтових умов і рельєфу місць вирощування винограду, агротехнічних прийомів, способів виробництва вина і також способів обробки тари та контролю якості сировини та готової продукції. Однією з актуальніших тем є фізико-хімічний склад води для мийки пляшки, що йдуть для розливу виноматеріалу. Бутилки після мийки мають бути чистими та по хімічному складу - стійкими проти розчинення його слабокислотою рідиною, який є вино. Тому особливо небажана зайва лужність тари, яка може зумовити реакції з кислотами і викликати помутніння вина унаслідок випадання в осад виннокислих солей Калія, Кальцію і Алюмінію. Джерела водопостачання «мікро виноробних» заводів можуть бути підземні (артезіанські, ґрунтові) і поверхневі

(річкові, озерні). Вода, яка використовується в виробництві, повинна відповідати вимогам, що пред'являються до питної води (СанПіН 2.1.4.1074-01). Технологічні вимоги до води за вмістом різних іонів, що впливають на технологічний процес і якість готового продукту, можуть бути більш суворими, ніж вимоги санітарні, так як в безалкогольному виробництві, виробництві пива вони змінюють рН виноматеріалу в розливній тарі (зрушувати кислотно-лужну рівновагу в кислу або лужну сторону), впливають на дріжджі та ін.; діють в якості каталізатора бродіння, викликають зміну смаку і кольору готового вина викликають помутніння

Отже, одним із актуальних напрямів удосконалення технології підбору методів зміни якості та небажаних компонентів води для мийки тари, що взаємодіють у модельній системі «виноматеріал-бутылка» доцільним є вдосконалення не тільки органолептики, очистки від механічних домішок, але й чіткий контроль за фізико-хімічними показниками (зменшення загальної твердості, жорсткості, лужності, окисленості води) для досягнення високої якості вина у «мікро виноробстві».

Науковий керівник – д-р техн. наук, доцент Коваленко О.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗНАЧЕНЬ САНІТАРНО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВОДИ, ПРИЗНАЧЕНОЇ ДЛЯ МИЙКИ СКЛЯНОЇ ТАРИ, НА ЯКІСТЬ ВИНА Кормош К.Ю.....	205
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

РОЗДІЛ 6 – ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ, РЕСУРСИ І КОМФОРТ

РОЗВИТОК WELLNESS ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ Бучинський Д. Р.....	208
ВИВЧЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТИХ РЕСТОРАНІВ Хмелевська О. В.....	209
ТУРИЗМ ЯК ДІЄВИЙ ЗАСІБ ВИХОВАННЯ НАВИЧОК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ Орлова М. Л.....	210
ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЇЇ ЕКОЛОГІЇ, ЯК ОСНОВОГО КОМПОНЕНТУ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Жиленко Ю.В., Савицький В.С.....	211
ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ АБСОРБЦИОННОЙ ВОДОАММИАЧНОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ В СИСТЕМАХ ПОЛУЧЕНИЯ ВОДЫ ИЗ АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА Осадчук Е.А.....	212
ПОВЫШЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИБОРОВ СРЕДСТВАМИ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ Титлова О.А.....	213
ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ НА СУДАХ ТЕПЛОИСПОЛЬЗУЮЩИХ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН Гожелов Д.П.....	214
АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ ЗЕРНА Петушенко С.Н.....	215
ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ Холодков А.О.....	216
АБСОРБЦИОННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ СЕЗОННОГО ТИПА. СОВРЕМЕННЫЙ УРОВЕНЬ РАЗРАБОТОК И МОДЕЛИРОВАНИЯ. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОБЛЕМЫ Селиванов А.П.....	217
ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ СМОГ Неделев К. В.....	218
ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА Саламатина С.Е.....	219

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