

**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

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА СТУДЕНТАМИ ОТДЕЛЕНИЯ ПСИХОЛОГИИ

**Бугаевская Н.А., студент 5 курса факультета психологии, НКГИ
Международный открытый университет развития человека «Украина»
г. Новая Каховка, Україна**

Проживание в Херсонской области, являющейся много десятилетий одним из ведущих центров виноделия на юге Украины, где помимо тысяч гектаров государственных виноградников, у большинства жителей сельской местности имеются свои, личные насаждения винограда, создало свою культуру виноградарства, производства вина в домашних условиях и культуру употребления вина. С учётом этого, нами было проведено это своеобразное исследование, с применением специально созданного авторского варианта анкеты, вопросы которой затрагивали особенности употребления вина молодыми людьми, студентами отделения психологии (n=48) Новокаховского гуманитарного института.

Данные, которые были получены нами, следующие:

1. Дебют употребления домашнего вина, в среднем составил $8.9 \pm 0,87$ лет.
2. Наиболее часто употребляемыми являются домашние сухие и полусухие вина, в среднем, употребляемые в месяц в количестве от 0,7 л до 1, 3 л.
3. Наиболее часто употребляется молодое, игристое, невыбродившее вино, а также сладкие и полусладкие виноградные вина домашнего приготовления.
4. Предпочтение отдаются винам, полученным из сортов винограда «Молдова», «Изабелла», «Лидия». Производство домашних вин, как сухих, полусухих, так и крепленых в домашних условиях, может варьировать в каждой семье, но составляет, в среднем от 150 до 250 л на одно сельское подворье.
5. Среди жителей сельской местности Новокаховского района и молодёжи, пользуются популярностью домашние наливки, в т.ч. и крепленые вина, изготовленные из плодов и ягод, в изобилии растущих в Херсонской области, в т.ч. и на большинстве сельских подворий родных студентов, принявших участие в анкетировании. Это наливки из малины, клубники, вишни, сливы, шелковицы, черешни, чёрной смородины, персиков и абрикосов. Эти напитки производятся в значительных количествах (до 50-100 литров) и, в основном, являются альтернативой вину, производимому в промышленных условиях и являющимся в 95-98 % вином, употребляемом в семьях исследуемых студентов, с учётом дороговизны и недостаточному качеству вин, продаваемых в магазинах. Особых строгих ограничений в употреблении этих видов вина практически не существует, они могут употребляться до 4-5 раз в неделю, в количестве от 100 до 200 граммов в течение обеда, ужина или праздничного застолья. В летнее жаркое время, когда температура воздуха бывает от 30°-35° С и выше, широко применяется, с целью утоления жажды, употребление сухих вин, разведённых холодной водой. Иногда, в течение такого жаркого дня, может быть употреблено до 1-1,5 л этого импровизированного напитка.

Все опрошенные студенты единодушно не приемлют покупку и употребление магазинных вин, которые они считают дорогими, некачественными, «химическими», ненатуральными и, не приносящими пользу здоровью. Также все опрошенные студенты (n=48), не считают, что они злоупотребляют домашними винами, считая это обычной практикой как в их собственных семьях, так и среди своих соседей-односельчан.

Планируется продолжить исследование в плане изучения производства и употребления крепких спиртных напитков.

Научный руководитель – Бугаевский К.А., к. мед. н., доцент

ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ ЗІ СПИРТОВАНИМИ РОЗЧИНАМИ В ПРИГОТУВАННІ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА

**Буяджи Т.Ю., студентка VI курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

У виробництві ароматизованих вин етиловий спирт-ректифікат використовується для підвищення міцності напою, а також для розчинення ефірних олій, пахучих речовин, вуглекислотних екстрактів та інших речовин при приготування спиртованих настоїв на пряно-ароматичній рослинній сировині.

Вилучення вмісту рослинного матеріалу, що знаходиться у клітині, досягається в результаті процесу екстракції розчинником, який проникає всередину клітини під дією капілярних сил за механізмом просочення.

Етиловий спирт відноситься до розчинників з сильно вираженими полярними властивостями, він змішується з водою в усіх співвідношеннях. Наявність же вуглеводневої групи в молекулі спирту робить його здатним розчиняти багато органічних речовин з неполярними вуглеводневими ланцюгами.

Етиловий спирт у вигляді водно- або винно-спиртового розчину, крім ефірної олії, витягує розчинні вуглеводи, глікозиди, алколоїди, дубильні і фарбувальні речовини, органічні кислоти, вітаміни, смоли, амінокислоти, мінеральні речовини.

Розчинність окремих ефірних олій у водно-спиртових розчинах різна і залежить від вмісту в них спирту. Для більшої частини ароматовмісної сировини оптимальною концентрацією спирту в розчині є 50 % і тільки для деяких інгредієнтів вона становить 70 %. З іншого боку плодово-ягідну сировину з високим вмістом білкових та пектинових необхідно настоювати в розчиннику з об'ємною часткою спирту 16-25 %, щоб виключити коагуляцію цих сполук, що ускладнить їх перехід в настій.

Однак слід пам'ятати, що етанол надзвичайно гігроскопічний. При концентрації вище 70 % припікає шкіру і слизові оболонки, при прийомі всередину пригнічує центри головного мозку, викликає сп'яніння, при багаторазовому вживанні – алкоголізм.

Також етиловий спирт – це легко займиста безбарвна рідина з характерним запахом, категорія і група вибухонебезпечної суміші етилового спирту з повітрям ПА-Т2. Температурні межі запалення насичених парів спирту в повітрі: нижній – 11°C, верхній – 41°C. Область займання 3,6-19 % (за обсягом). Гранично допустима концентрація парів етилового спирту в повітрі виробничих приміщень – 1000 мг/м³.

Тому при роботі з етиловим спиртом необхідно дотримуватися наступних правил безпеки. Відбір проб і аналіз етилового спирту проводять при дотриманні санітарних правил з техніки безпеки, прийнятих для роботи з хімічними і вогнебезпечними речовинами. Гасіння спирту, що загорівся, допускається всіма засобами вогнегасіння

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 УПОТРЕБЛЕННЯ 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	
Honcharenko 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.

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

Б.В. Єгоров

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**