

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



SINCE **Ш** 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:

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

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

Правильно підібрати вино, яке б відповідало смаку людини, подати його в поєднанні з певною стравою при необхідній температурі - все це мистецтво, яким поки у нас володіють незначна кількість людей.

Перед їжею для збудження апетиту рекомендується невелика порція (50-100 гр.) мадери або хересу. Властивостями збудника апетиту володіє також вермут. Тонкі білі столові вина з дещо підвищеною кислотністю і тонким букетом (Рислінг, Аліготе, Семільон, Сильванер) зазвичай використовуються в охолодженому вигляді та подаються до рибних страв, холодним і гарячим. Червоні столові вина („Алушта“, Каберне), що містять підвищену кількість дубильних речовин, менше кислот, п'ють теплішими - при кімнатній температурі: їх подають до м'ясних та особливо жирних страв.

З овочевими стравами добре поєднуються сухі і напівсолодкі вина. На десерт прийнято подавати солодкі і лікерні вина (мускати, токай, кагор). Добре поєднання хересу з мигдалем, а мадери з волоськими горіхами.

Білі й рожеві сухі вина слід подавати в чарках з тонкими стінками та на високій ніжці. Така форма чарки дозволить тримати її, не зігріваючи вина теплом свого тіла. Червоні сухі вина слід подавати у ширших чарках. Така форма дозволяє насолоджуватися ароматом вина. Маленькі келихи наповнюють до 2/3, великі – майже половину. Солодкі вина зазвичай подаються у маленьких чарках на низькій ніжці і є ідеальним завершенням обіду.

Відкрити пляшку з вином також мистецтво. Пляшку потрібно відкривати спокійно і безшумно, обтерши попередньо горлечко. Келихи наливають на 3/4, щоб краще і повніше оцінити цінність напою.

Колекційні вина можуть мати на стінках пляшки осад, так звану „сорочку“ або „відлежування“. Перед подачею до столу її потрібно поставити вертикально, щоб осад опустився на дно. Потім ретельно очистити горлечко від смолки, витерти його і за допомогою спеціального штопора витягти пробку. Пробка витягується дуже повільно, без вихлопу. Культура споживання вина розвиває смак і піднімає рівень знань про вина. А чим вище якість вина і культура його споживання, тим більше задоволення та користі воно доставляє нам. Це є однією з головних завдань виноробів. Для цього і створюються дегустаційні зали, центри культури вина.

Дослідження доводять, що вино – живильний продукт, який заспокоює нерви, підвищує тонус, сповільнює старіння, також є помічником серцево-судинної системи. Але щоб вино виявило всі свої корисні властивості, слід дотримувати такі правила: початок споживання вина має бути максимально наближений до кінця прийому їжі; виключити споживання вина на порожній шлунок; пити вино помірковано.

Науковий керівник – викладач спецдисципліни Каркачова Н. К.

ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ

**Грезев Е.В., студент IV курсу факультета РГБ
Донецкий национальный университет экономики и торговли
им. М. Туган-Барановского, г. Донецк**

Согласно многим источникам, слово «сомелье» (sommelier), означающее «виночерпий» родом из Прованса. История возникновения термина до конца не понятна, но

большинство специалистов сходятся во мнении, что он происходит от французского «bete de somme», что переводится как «вьючное животное». Изначально виночерпий отвечал за сохранность напитков, продуктов и столовых приборов во время длительных переездов, что очевидно, и послужило причиной формирования термина. С 1316 года в обязанности виночерпиев входило не только отбирать и поставлять на стол монарху лучшие продукты и вина, но и их правильно хранить их. В XVII веке мастера винных дел стали должностными лицам. Придворный дегустатор должен был подбирать лучшие вина для торжественных ужинов и балов, а позже и определять последовательность их подачи. В середине XIX века во Франции сформировалось понятие «сомелье» в современном понимании. Во многом этому способствовал расцвет ресторанного бизнеса и появление большого количества заведений с высоким уровнем обслуживания. XX век для сомелье был неоднозначным: во время войны в Европе их традиции были почти полностью забыты, хотя после ее окончания мастерство виночерпиев снова стало востребованным. Популярной и даже модной профессией стала после создания во Франции в 1969 году международной ассоциацией сомелье, занимающейся организацией различных конкурсов и соревнований мастеров.

На сегодняшний день сомелье можно характеризовать как специалиста, который знает вино и другие алкогольные напитки, даёт рекомендации гостю относительно их выбора, как для определённого блюда, так и для самостоятельного употребления с учетом вкусовых и других пожеланий и гарантирует их правильную подачу и обслуживание. Несмотря на то, что объектом профессионального интереса сомелье всего мира являются вина, существуют кардинальные отличия в подготовке сомелье.

Во Франции профессия сомелье считается одной из самых уважаемых. Образование можно получить в 20 специализированных учебных заведениях, основным условием обучения в которых является наличие специальности официанта.

В Австрии профессия сомелье стала активно развиваться лишь в последнее десятилетие. Получить образование сомелье можно самостоятельно, но при приеме на работу предпочтение отдается лицам, получившим специальное профессиональное образование и имеющим 5 лет стажа в области гастрономии или обладающим 10-летним стажем и дипломом об окончании специальных курсов, обучение на которых проходит в несколько этапов.

В Италии система получения специального образования сомелье существует уже свыше 30 лет. Как правило, обучение продолжается от 2 до 3 лет. Карьера сомелье начинается с получения базового образования по специальности.

В Германии в настоящее время подготовку сомелье осуществляют всего 2 образовательных учреждения. Для того получить образование по профессии сомелье, необходимо получить образование в области кулинарии и иметь 3 года профессиональной практики или же иметь четырехмесячную практику на предприятии, занимающемся производством или продажей вин.

Научный руководитель – Коваленко Д.С.

ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОГО ВИНОРОБСТВА	
Кручек Р.В.....	170
ПРОИЗВОДСТВО И КУЛЬТУРА ВИНА	
Коростелин В.В.....	171
ВИМОГИ ВІТЧИЗНЯНИХ СПОЖИВАЧІВ ДО ВИНОГРАДНИХ ВИН	
Бочевар І.І.....	172
ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ ТОКСИЧНОСТИ С ОПТИМИЗАЦИЕЙ ЗНАЧАЩИХ ФАКТОРОВ	
Пусовская Ю.С.....	173
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТИХИХ СУХИХ ВИН	
Аллахвердян А.А.....	174
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Злобіна О.С.....	175
ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА	
Котлярова Є. І.....	176
ИСТОРИЯ СТАНОВЛЕНИЯ ПРОФЕССИИ СОМЕЛЬЕ И СПЕЦИФИКА РАБОТЫ	
Грезев Е.В.....	177
РАЗВИТИЕ ВИННОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ	
Кобзистая В.В.....	179
ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВОДИ – ЗАПОРУКА КОРИСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ЖИТТЯ	
Скубій Н.В.....	180
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВИННОГО ТУРИЗМА ЗА ГРАНИЦЕЙ	
Алексеев Ю.А., Шемеленец Я.В.....	181
РОЗДІЛ 5 – ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ	
ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	
Корпан І.В., Дергачова В.О.....	184
ВОДА И СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОЛОГИИ ВОДЫ	
Лебединский К. И., Штоколова К. И.....	185
АСОРТИМЕНТНА ІДЕНТИФІКАЦІЯ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ	
Дзюбан В. О., Кобзиста В. В., Кононенко А. В.....	186
АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД	
Буяджи Т. Ю.....	187

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