

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**



ОДЕСА
2016

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 5

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Бочевар Р.І., студент ОКР «Магістр» факультету ТВтаНБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Із всієї групи алкогольних напоїв вино має найбільше тонізуючих і цілющих властивостей. Виноградне вино використовують не тільки у харчовій галузі, а й у фармакологічній. Про фармакологічну спрямованість свідчать перші систематизовані папіруси Еберса (XVII ст. до н. е.). Лікувально-профілактичні й дієтичні властивості вин підтверджені багатомісячною історією виноробства.

Ставлення до вина визначається мірою його вживання, тому й нині актуальні слова лікаря і філософа Парацельса про те, що лише міра визначає, бути вину шкідливим чи корисним. Про користь вина було відомо ще в часи глибокої давнини. Лікарі Єгипетської держави, лікарі Персії, Давньої Греції і Риму вважали вино лікувальним засобом. У період раннього середньовіччя лікування вином разом з латинською культурою проникло в країни Західної Європи.

Нині на користь помірних доз вина заговорили в усьому світі. Так, група датських вчених-медиків з Копенгагенського інституту з профілактики захворювань дійшли висновку, що два келихи доброго червоного вина на день продовжують життя людини. Охопивши дослідженнями майже 13 тис. осіб, вони з'ясували, що серед людей, які щодня вживають до 0,5 дм³ сухого червоного вина, смертність менша, ніж у тих, хто віддає перевагу воді, і значно нижча, ніж у тих, хто щодня п'є міцні спиртні напої. Аналогічні висновки зробили також вчені Франції, Австрії, Японії, США і Канади.

Установлено, що помірне вживання легких сухих, особливо червоних вин, знижує ризик серцево-судинних захворювань на 25-45 %, а ризик інсульту – до 50 %. У Гарвардському університеті протягом 10 років вивчали життя 44 тис. осіб у віці від 40 до 75 рр. Вчені відзначили корисні властивості невеликих доз вина. У Національному інституті здоров'я і харчування США спостерігали за довголіттям 20 тис. американців і з'ясували, що споживання легкого сухого вина (до 300 см³ на день) збільшує тривалість життя приблизно на 2 роки, тобто на 3 %, а зловживання – скорочує на 2 %.

Проведені епідеміологічні дослідження у 18 промислово розвинених країнах світу показали зворотну залежність між частотою захворювання на інфаркт міокарда і кількістю споживаного вина. Так, у Франції, де вживають багато виноградних вин, люди вдвічі менше хворіють на серцево-судинні захворювання, так званий «французький парадокс». На думку французьких вчених, кардіозахисний ефект виноградних вин пов'язаний з такими біологічно активними речовинами, як фенольні сполуки, мінеральні компоненти, гліцерин.

Легке виноградне вино не вилучалося з раціону харчування довгожителів Абхазії, які в наш час досягли віку 112, 120 і навіть 140 років. Вони відзначали пагубну дію на людину горілки і корисну – легкого натурального вина. Так 140-літня мешканка Франції на запитання, що сприяло її довголіттю, відповіла, що вона щодня випиває склянку червоного столового «Каберне».

Академік Є.І. Чазов вважає, що для здорових чоловіків можна вживати 40 г чистого алкоголю або дві склянки вина на добу. Перевищення цієї дози призводить до порушення здоров'я. На думку сучасних фахівців з гігієни харчування, харчову цінність виноградного суслу і вина слід оцінювати за сумою всіх складових речовин: фенольних сполук, вуглеводів, кислот, етанолу, азотистих речовин, вітамінів, макро- і мікроелементів. У цьому аспекті можна говорити про харчосмакове і дієтичне значення вина в ресторанному господарстві [1].

Вчені Франції, США, Угорщини, Чехії та інших країн провели фундаментальні та практичні дослідження, які довели, що натуральному виноградному вину дотепер не надавалося належного значення в гігієні харчування. Вино є харчовим продуктом, що в деяких випадках має дієтичні властивості. Його складові компоненти беруть участь в обміні речовин і впливають на травлення. Значення рН шлункового соку майже таке саме, як і значення рН вина, тому вино полегшує роботу шлунка, особливо за недостатньої кислотності шлункового соку.

Вчений-енолог М. Бурзекс (Франція) вважає, що при цьому слід дотримуватися двох умов: споживання вина має бути помірним (не більше ніж одну-дві склянки на день залежно від фізичного навантаження) і розумним (тільки за їжею). Вино може негативно впливати на людину тільки у разі зловживання, так само, як шкідливе зловживання сіллю, цукром, жирами, медикаментами тощо. Відомий фахівець у галузі харчування президент університету в Монпельє професор Ж. Міруз сформував ще одну пораду, яка полягає у тому, що в деякі дні зовсім не потрібно вживати алкогольні напої, щоб запобігти штучній алкоголемії. В організмі людини завжди міститься 30-60 мг/дм³ етанолу, що є нормальним обміну речовин. Це так звана природна фізіологічна алкоголемія.

Вивчаючи захисні властивості димерів і полімерів флавоноїдів щодо кровонесних судин, професор факультету фармацевтики університету м. Бордо (Франція) Ж. Маскельє вперше показав, що ці сполуки здатні поглинати вільні радикали, шкідливі для здоров'я людини. Особливо активний «радикалоочищувальний ефект» мають олігомери проціанідолів, що властиві червоним винам. Надлишок вільних радикалів виникає в організмі під дією різних несприятливих чинників: надокислення і гіпоокиснення, стану запалення, зловживання алкоголем. До поглиначів вільних радикалів належали вітаміни групи В, С, сірковмісні амінокислоти (цистеїн, метіонін), рослинні полі феноли – флавоноїди. До цього списку Ж. Маскельє додав виноградне вино, що містить у середньому 540 мг/дм³ олігомерів проціанідолів.

Нині добові дози червоного вина становлять від 100 до 500 см³, що покривають потребу людини у вільних радикалах. Такі дози фармацевтична промисловість Франції розглядає як профілактичний лікувальний засіб.

Науковцям Національного інституту винограду і вина «Магарач» створено препарат «Еноант», що виробляється з винограду сорту Каберне-Совіньйон. Харчовий концентрат поліфенолів винограду «Еноант» виявляє антиоксидантну, анти променеуву, антимікробну дію. Прийом 250 см³ концентрату еквівалентний 5-6 дм³ червоного столового вина «Каберне».

Здатність червоних вин видаляти з організму радіоактивні елементи помічено давно. У США, СРСР та інших країнах вина із сортів Каберне-Совіньйон і Мерло офіційно призначали членам екіпажів атомних підводних човнів і персоналу, який обслуговував радіоактивні установки, а в 1986 р. його рекомендували всім мешканцям, які перебували на територіях, що примикають до Чорнобильської АЕС.

Офіційна медицина рекомендує вживати червоні вина для лікування катарів верхніх дихальних шляхів. Вина на зразок «Кагор», «Чорний доктор», червоні портвейни, всі столові й купажні, ординарні та марочні червоні столові вина використовують у малих дозах для лікування деяких захворювань, за відсутності апетиту, а також рекомендують ослабленим хворим у післяопераційний період і в період видужання. Під час захворювання на грип, пневмонію і бронхопневмонію застосовують гаряче червоне вино з цукром, так звані глінтвейни [2].

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Мельник І.В.

Література

1. Валушко Г.Г. О гигиенической и пищевой ценности виноградных вин. – Ялта: ИВиВ «Магарач», 1990. – 24 с.
2. Бочевар Р.И., Мельник И.В. Оздоровительная направленность виноградных вин // Тезисы докладов и сообщений Международной научно-практической интернет-конференции, посвященной 90-летию со дня рождения проф. Г.Г. Валушко «Инновационные технологии и тенденции в развитии современного виноградарства и виноделия», 1-3 июля 2014 г, Ялта: ИВиВ «Магарач», 2014. – С. 114-117.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО КОМПОТУ ІЗ ЗІЗІФУСА

Вадуцкий В.І, Еміреїсова З. Е., Кузьмук О.О., Казани М.П.,
студенти ОКР «Бакалавр» факультету ТВтаНБ,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Рід Унабі (*Ziziphus*) відноситься до родини Жостерових (*Rhamnaceae*) і об'єднує близько п'ятидесяти видів, з яких в культурі використовується тільки ююба.

Субтропічна плодова культура зізіфус вирізняється своєрідними харчовими, лікувальними, дієтичними і іншими якостями плодів і листя. Зізіфус — одна з найбільш посухо- і жаростійких плодових культур, а разом із хурмою і найбільш зимостійка серед субтропічних. В Україні ним активно займаються переважно садоводи-аматори.

Плоди зізіфуса на смак кислувато-солодкі або солодкі, в окремих культурних сортів їх розміри досягають 3х5 см; сіянці дають плоди розміром приблизно 2х3см (як у крупної черешні). Вживають їх в свіжому, в'яленому і консервованому вигляді, а також для приготування компотів, варення, маринадів, пюре, цукатів, широко застосовують в кондитерській, парфумерній і фармацевтичній промисловості.

Плоди зізіфуса мають сечогінну, гіпотензивну, седативну, анестезуючу, тонізуючим, протимікробну, відхаркувальну, протикашльову, антисклеротичну властивостями,

що також регулюють обмін речовин, допомагають організму звільнитися від “поганого” холестерину, токсичних речовин і важких металів, є профілактичним засобом серцево-судинних захворювань та при гіпертонії. Також при прийомі плодів або відвару зменшуються або припиняються головні болі, шум у вухах, серцебиття, підвищується працездатність, поліпшується настрій, якість сну.

Зізіфус справжній входить у п'ятірку кращих лікарських рослин. У Китаї говорять, що людині яка вживає плоди зізіфусу (унабі), немає необхідності звертатися до лікаря.

Об'єктом дослідження є свіжі плоди зізіфусу (унабі). Плід зізіфусу (унабі) — соковита кісточкова стровина. В залежності від сорту плоди мають різну величину і форму: грушовидну, яблуковидну, кулясту, продовгувату, циліндричну. Крупноплідні сорти мають плоди до 4 см в довжину і до 2,5 — 3,0 см в діаметрі з максимальною масою до 45 г (в умовах Лісостепу України — до 16 г). Кісточка плоду досить тверда, насіння видовжено-овальне, сплюснене, гладеньке, блискуче з крупним зародком і слабо розвиненим ендоспермом. Молоді плоди світло-зелені, при дозріванні вони від плодоніж-



THE FEATURES CHANGES BIOCHEMICAL PARAMETERS OF BOILED SAUSAGES DURING STORAGE Melnyk L.A.	174
---	-----

РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

КАВОВІ НАПОЇ У СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ Агаєва С.В.	178
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ КЕКСОВ Андреева Л.А., Иванова А.С.	180
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ Ануфрієнко А.В.	181
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Безкоровайна К. М.	183
ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бочевар Р.І.	184
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО КОМПОТУ ІЗ ЗІЗІФУСА Вадуцкий В.І, Еміреїсова З. Е., Кузьмук О.О., Казани М.П.	186
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю.	188
ТЕХНОЛОГІЯ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Галагоза М.М.	189
КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Зарева В.М.	191
ВИКОРИСТАННЯ CASE-ТЕХНОЛОГІЇ В ПРОЦЕСІ ПРОЕКТУВАННЯ СОУСІВ ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ Кашкано М.А., Валуєва Д.А.	193
ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ІМУНОМОДЕЛЮЮЧОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ Кириленко А.В.	194
РОЗРОБКА КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СІЧЕНОЇ ПТИЦІ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ Ковнір Ю. О.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення