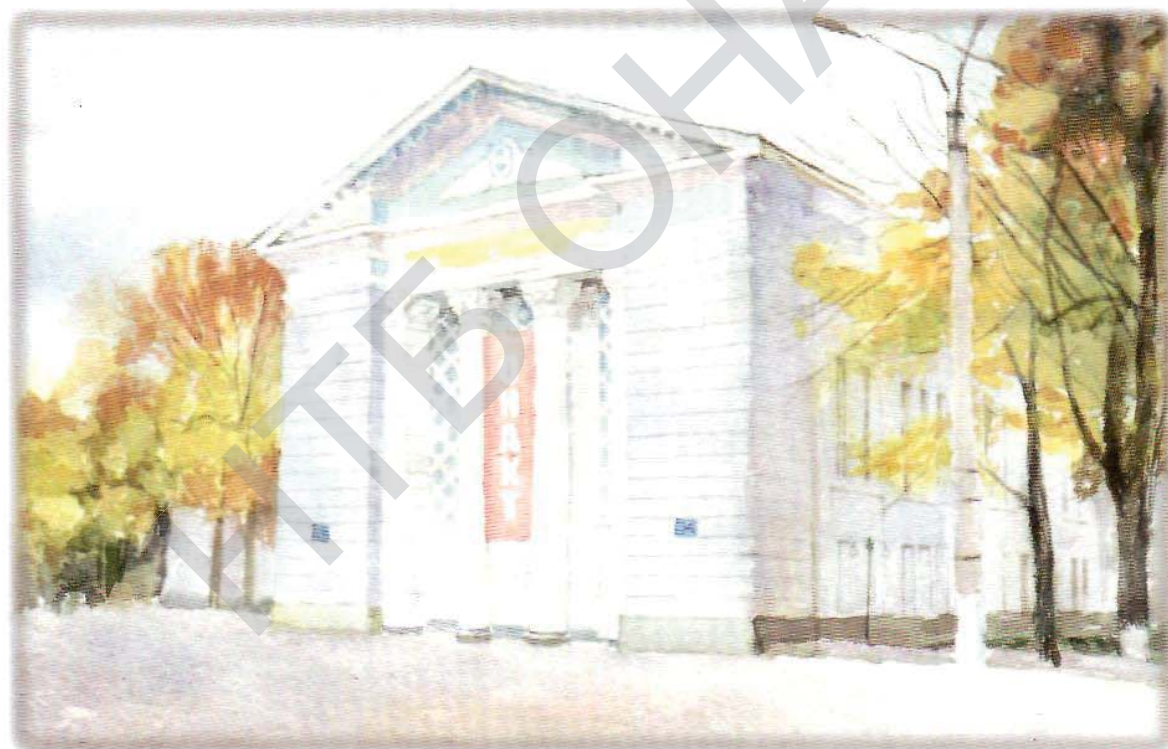


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА «ПЫЛАЮЩЕГО» ВИНА

Буяджи Т.Ю., студентка IV курса факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Глинтвейн (нем. *Glühwein* (глювайн) от *glühender Wein* – «пылающее», горячее вино) – это очень вкусный алкогольный горячий напиток, основой которого является красное вино, нагретое до 70-80 °С с сахаром и пряностями. Его традиционно употребляют в Швейцарии, Германии, Австрии и Чехии во время массовых празднований Рождества.

Рецепты первых, похожих на глинтвейн, напитков упоминались еще в Древнем Риме. Вино перемешивали с пряностями, но при этом его не нагревали. И лишь во времена Средневековья в Европе появился настоящий горячий глинтвейн. Напиток готовили на основе кларета или бордо с добавлением травы галангал.

Глинтвейн готовят посредством обычного нагревания вина (70-78 °С) с пряностями и сахаром. Идеальной основой для приготовления этого напитка являются сухие и полусухие некрепкие вина. Подогревают вино на среднем огне, периодически помешивая, а потом оставляют настояться на 40-50 мин. Обычно в глинтвейн добавляют гвоздику, лимон, корицу, мед, анис, имбирь, а также душистый и черный перец, кардамон, лавровый лист. Также добавляют изюм, орехи, яблоки.

Для того, чтобы глинтвейн не был очень крепким, его можно готовить с использованием воды. В емкости нужно закипятить воду (150-200 мл воды на литр вина) и добавить пряности, немного проварить, пока не почувствуется аромат эфирных масел. После этого добавляют сахар либо мед, и лишь в самом конце вливают вино.

Культура употребления глинтвейна предполагает подачу его горячим (70-75 °С), но не обжигающим. Вино, которое входит в состав напитка, следует употреблять сразу после нагрева, пока оно не потеряло свой букет и вкусовые качества. Традиционно напиток пьют или отдельно от еды, или с десертами и выпечкой: печеньем, яблочным, грушевым или сливовым пирогом или штруделем, главное, не слишком сладким, фруктами, сыром. Подают его в керамических кружках либо в высоких больших бокалах из толстого стекла.

Целебные свойства глинтвейна очень многогранны. Это прекрасное средство от гриппа, бронхита, разного рода простуд, воспаления легких. Может использоваться для восстановления сил после инфекционных заболеваний, при психическом и физическом истощении, а также для повышения уровня интерферона в крови, укрепления иммунитета, восстановления сил. Он незаменим при переохлаждении, бессоннице, а также нормализует обмен веществ и благоприятно влияет на пищеварительную систему.

Красное вино обладает противомикробным эффектом, оно наполняет организм витаминами, микроэлементами и аминокислотами. Благодаря флавоноидам, оно суще-

ственно улучшает работу сердечнососудистой системы, а благодаря ресвератролу увеличивает продолжительность жизни. Антиоксиданты способствуют лечению болезни Альцгеймера, наполовину снижают риск появления инсульта. Вино надо употреблять для препятствия образования тромбов, увеличения диаметра кровеносных сосудов, понижения кровяного давления, выведения холестерина. Белые и красные вина эффективно уничтожают стрептококковые инфекции, которые вызывают ангину, фарингит, кариес. Вещества вина способны корректировать уровень инсулина, поддерживать нужную кислотность желудка, благотворно влиять на пищеварение, снижать риск появления камней в почках.

Пряности обладают согревающими и тонизирующими свойствами, улучшают кровотворение и кровообращение.

Настоящий глинтвейн – это не только оригинальный горячий напиток, обладающий ярким вкусом с острым и пряным оттенком, а и панацея от многих болезней.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Мельник И.В.

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ СВОЙСТВА ВЕРМУТА

Васильева Е.В., студентка IV курса факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Вермут – алкогольный напиток, ароматизированный пряностями, специями и лекарственными травами крепостью от 15 до 20 %, который относится к классу крепленых вин. История вермута начинается с античных времен, когда он применялся как обеззараживающее и лечебное снадобье от простудных и вирусных заболеваний.

Сейчас вермут – алкогольный напиток, крепость которого не превышает 20 %. Готовится вермут на основе пряных трав и специй, чаще всего для аромата используется тысячелистник, мята, корица, кардамон, черная бузина и мускатный орех. Основной компонент напитка – полынь, именно она дает вермуту отличительную особенность. Вкус у этого напитка терпкий, слегка горьковатый, напоминающий настойку полыни, которая выступает базовым компонентом. Отсюда и название «*Wermut*», что в переводе с немецкого означает полынь. Разрабатывался вермут как лекарственное средство на основе трав, но, чтобы убрать резкий терпкий запах, его разбавляли винами. Его вкусовые особенности сделали вермут вкусным алкогольным напитком. В итоге, вермут – это алкоголь, а не настойка от кашля.

Вермут, как в Древней Греции, так и сейчас, считается отличным антисептиком. Его употребляют для улучшения пищеварения и возбуждения аппетита. Вермут широко используется в народной медицине и отлично справляется с некоторыми недугами. В малых количествах он способствует более быстрому перевариванию пищи и улучшению аппетита. Во Франции выпивают полбокала вермута перед обедом.

В небольших количествах вермут тонизирует, а при добавлении в чай или в коктейли, поднимает настроение. Это приятное лекарство поможет при легких недомоганиях. При нервном перенапряжении вермут может мягко снять чувство тревоги и стресса, помочь расслабиться. Вермут применяется в народной медицине при простудных заболеваниях. Как средство от кашля используется вермут с медом.

ПРИЕМ ЖИДКОСТИ ВО ВРЕМЯ ЕДЫ Шарова И.В.....	254
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРУВАННЯ СЕРЕД СТУДЕНТІВ Швирид В.Ю.....	255
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ЧИПСОВ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ Шуригина Ю.В.....	256
ТЕХНОЛОГІЯ БІЛКОВО-ЗБИВНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПОЛІПШЕНИМИ СПОЖИВЧИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Юрченко К.С.....	257
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОЗТОРОПШІ ПЛЯМИСТОЇ У ХАРЧУВАННІ Яковішена А.В.....	258
НЕТРАДИЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА ПРИРОДНИХ БАРВНИКІВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Ярош К.О.....	259

РОЗДІЛ 4 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

ПИВО: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД? Бочевар Р.И.....	262
ПЕРСПЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАС ДРОЖЖЕЙ ИЗ КОЛЛЕКЦИИ ИНСТИТУТА «МАГАРАЧ» ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРАСНЫХ ИГРИСТЫХ ВИН Бурдинская А.В.....	263
ЦЕЛИТЕЛЬНЫЕ СВОЙСТВА «ПЫЛАЮЩЕГО» ВИНА Буяджи Т.Ю.....	264
ЛЕКАРСТВЕННЫЕ СВОЙСТВА ВЕРМУТА Васильева Е.В.....	265
СОЗДАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ СОРТОВ ПИВА С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ Гнатовская Д.А.....	266
ІН ЯМР ДОСЛІДЖЕННЯ ВОДНО-СПИРТОВИХ СУМІШЕЙ, ВИГОТОВЛЕНИХ НА ДЕМІНЕРАЛІЗОВАНІЙ ВОДІ Кузьмін О.В.....	267
ЗАБЛУЖДЕНИЯ О ПОЛЬЗЕ И ВРЕДЕ ВИНА Мельник М.В.....	268
ВПЛИВ ПРОПАГАНДИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ НА ПОПИТ ВИНА Мільчева В.В.....	269

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969