

ZBIQR

СБОРНИК

WSPOLCZESNE TENDENCJE

СОВРЕМЕННЫЕ
ТЕНДЕНЦИИ

Krakow

Краков

30.01.2016- 31.01.2016-30.01.2016- 31.01.2016

**SPIS /СОДЕРЖАНИЕ SEKCIJA 1.
ARCHITEKTURA. BUDOWNICTWO.
(АРХИТЕКТУРА. СТРОИТЕЛЬСТВО.)**

1.Разумный С.В	7
МЕТОДЫ РЕКОНСТРУКЦИИ ШКОЛЬНЫХ ЗДАНИЙ	
ИНДУСТРИАЛЬНОГО ПЕРИОДА В СУЩЕСТВУЮЩИХ	
ГАБАРИТАХ	
2.Петровська Ю.Р., Зубрицька Н.А.....	11
ЗУПИНКА ГРОМАДСЬКОГО ТРАНСПОРТУ	
3.Поправко К.А., Тлустый Р.Е.	14
АКТУАЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИИ АРХИТЕКТУРНОЙ	
СРЕДЫ НАБЕРЕЖНЫХ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОКА	
4.Грязнова Г. Г., Грязнова А.В.	17
ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ЛАНДШАФТНОЙ	
АРХИТЕКТУРЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ СОВРЕМЕННОЙ	
ГОРОДСКОЙ СРЕДЫ	
5. Загорская М. А	22
ОБЪЕКТЫ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ В	
ОБЩЕСТВЕННОМ ПРОСТРАНСТВЕ КРАСНОЯРСКА	
6. Savitskaya O.....	25
CONSUMPTION STRATEGIES OF URBAN POPULATION	
DURING THE WORLD WAR II: BETWEEN THE	
OCCUPATION REGIME AND SOVIET GOVERNMENT	
(EVIDENCE FROM CHERNIGIV IN 1943-1945 Y.Y.)	
7. Хомутовська І.І	28
СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ ОРІЄНТАЦІЇ УКРАЇНСЬКОГО	
СТУДЕНТСТВА В ПЕРІОД ПЕРЕБУДОВИ 1985-1991 РОКІВ	
8. Осиченко Г.О	35
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ В ФОРМУВАННІ ДИТЯЧИХ	
ІГРОВИХ ПРОСТОРІВ У МІСТАХ	
SEKCIJA 3. NAUKA O ŽIVOTI I ZDRAVLJENJE (БИОЛОГИЧЕСКИЕ	
НАУКИ)	
9. Кошова В.М., Коберніцька А.О	42
ВИКОРИСТАННЯ КАРКАДЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ	
ХОЛОДНИХ ЧАЇВ	
10. Макєенко О.Л.	46
БЮЧІПІ. ЗАСТОСУВАННЯ БЮЧІПІВ В МЕДИЦИНІ	
11.Баркарь Є.В., Дар'я Т. О.....	49
АНАЛІЗ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКТИВНОСТІ КОРІВ РІЗНОЇ	
НАПРУГИ РОСТУ	

SEKCIJA 4. WETERYNARIA (ВЕТЕРИНАРНЫЕ НАУКИ)

12.Dzangabulova A.A., Maulanov A.Z., Zhumageldiev	
A.A.....	54

CATTLE KETOSIS AND DAIRY FARMING IN KAZAKHSTAN

- 13. Abdigalieva T.B., Sarsembaeva N.B.58**

**THE IMPACT OF FEED ADDITIVES BASED ON VERMICULITE
TO THE HEMATOLOGICAL AND BIOCHEMICAL BLOOD
PARAMETERS OF BROILERS AND LAYING HENS**

**SEKCJA 5. GEOGRAFICZNY NAUKI (ГЕОГРАФИЧЕСКИЕ
НАУКИ)**

14.

- Ковальская К.В., Хмельницкая Н.Л.62**

**ПРОГНОЗ КАЧЕСТВА ГРУНТОВЫХ ВОД,
ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ДЛЯ ВОДОСНАБЖЕНИЯ НА РАЗНОМ
УДАЛЕНИИ ОТ ПОЛЕЙ, ОРОШАЕМЫХ СТОЧНЫМИ
ВОДАМИ**

SEKCJA 8. ART (ИСКУССТВОВЕДЕНИЕ)

15.

- Амануллаева Д.72**

**О СПЕЦИФИКЕ ОБУЧЕНИЯ ЭСТРАДНОМУ ПЕНИЮ В
РАМКАХ ГОСУДАРСТВЕННОЙ КОНСЕРВАТОРИИ
УЗБЕКИСТАНА**

16.

- Мельничук О.Ю.76**

**ФЕЛІКС НОВОВЕЙСЬКИЙ ТА МИКОЛА ЛЕОНТОВИЧ:
ПАРАЛЕЛІ У ЇХ БІОГРАФІЯХ**

17.

- П'ятницька-Позднякова І. С.80**

ДЕФІНІЦІЇ ЗНАКА В СЕМІОТИЧНІЙ РЕТРОСПЕКЦІЇ

18.

- Назаренко І.М.86**

**РЕАЛІЗАЦІЯ КОМПЕТЕНТНІШОГО ПІДХОДУ В
МУЗИЧНО-ТЕОРЕТИЧНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ
ВЧИТЕЛІВ МИСТЕЦЬКИХ ДИСЦИПЛІН**

19.

- Романенкова Ю.В.90**

**МЕСТО ЮВЕЛИРНОГО ИСКУССТВА В КУЛЬТУРЕ
ДРЕВНЕГО ЕГИПТА**

20.

- Хамидова М.95**

ИСКУССТВО КАК ОБЪЕКТ ИСКУССТВОВЕДЕНИЯ

ВИКОРИСТАННЯ КАРКАДЕ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХОЛОДНИХ ЧАЇВ

Ключові слова: холодний чай, каркаде, плоди шипшини, функціональні напої.

Пріоритетним напрямком виробництва безалкогольних напоїв із нетрадиційної сировини є включення в рецептуру рослинної сировини, яка має високу антиоксидантну активність, збагачена біологічно активними речовинами, вітамінами.

Серед газованих і негазованих напоїв немала перевага належить і холодному чаю. Холодний чай (Ice Tea) вважається одним з найбільш динамічних сегментів світового ринку безалкогольних напоїв.

В якості натуральної нетрадиційної сировини для розробки рецептури нового тонізуючого негазованого безалкогольного напою - холодного чаю, використовували сухі пелюстки гібіскуса бадаріфа (суданська троянда), та місцеву сировину - подрібнені сухі плоди шипшини і свіжу круглолисту м'яту.

Гібіскус бадаріфа (наукова назва рослини) - однорічна травяниста рослина сімейства Мальвові, яскраво - червоного кольору. Походить з Індії, вирощується в тепліх регіонах всього світу. Для приготування напою використовували тільки темно-червоні пелюстки, чашечки, названі розанчиком [5]. Каркаде також називають « суданська мальва », суданська троянда, окра, кенаф, «мальва Венеції».

У пелюстках каркаде знаходяться антоціани, завдяки яким чай набуває насиченого красивого червоного кольору, вони у свою чергу містять вітамін Р (рутин), який сприяє нормалізації тиску, зміцнює стінки судин і регулює їх проникність; флавоноїди, які посилюють дію антоціанів, очищають організм, покращують метаболізм і виводять непотрібні продукти обміну речовин. Із органічних кислот знаходиться цитринова, яблучна, винна, які надають чаю кислий смак, втамовують спрагу, освіжають, тонізують; аскорбінова кислота - користь вітаміну С багаторазово посилюється і сукупності з антоціанами і біофлавоноїдами [3]; пектин і поліцукри, сприяють очищенню кишківника, видаленню токсинів і важких металів; вітаміни, мікроелементи, біологічно активні речовини сприяють зміцненню імунітету, будучи прекрасною профілактикою проти застуди та грипу, підвищують фізичну витривалість, знижують нервову напругу. Суданська троянда містить (у 100 г продукту) пектину - 2,4% [5]. Корисні властивості суданської троянди - це величезний позитивний вплив на захисні функції організму, зміцнення імунітету, поліпшення функцій нирок і печінки. Цей елемент допомагає виводити токсини й важкі метали з кишківника і всього організму людини. Каркаде також має легку седативну дію, формалізує функції нервової системи, знімає, напругу, заспокоює нерви [5].

Для приготування напою також використовували плоди шипшини. Шипшина корична, шипшина травнева (Rosacinnamomea-ascensuL).

Таблиця 1
Органолептичні показники настою чаю каркаде

№	Кількість чаю, г	Органолептичні показники
1	5	Колір-прозорий з блиском; яскраво- рубіновий; Аромат - приємний, яблучно -гранатовий; Смак - кислий.
2	7,5	Колір-прозорий з блиском, насичений колір з гранатовим відтінком. Аромат - каркаде з яблучним відтінком; Смак-кисліший ніж у першому зразку.
3	10	Колір- прозорий з блиском, колір стиглої вишні; Аромат - яскравовиражений, характерний каркаде. Смак-смак терпкуватий, дуже кислий.
4	12,5	Колір - дуже насичений колір з фіолетовим відтінком. Аромат-насичений, притаманний каркаде. Смак-дуже кислий і терпкий, випирає кислота.

шипшина звичайна, дика троянда - так ще в народі називають цю рослину. Плоди шипшини - природний полівітамінний концентрат, який є основною рослинною сировиною для вітамінної промисловості[2]. За вмістом вітамінів С і Р — це найбагатша культура серед усіх плодових і ягідних рослин.

До складу шипшини входять такі речовини: кемпферол, *кверцетин*, цукор, пектини, дубильні речовини, яблучна кислота, цитринова кислота, рубіксан-тін, лікопін, ефірна олія, ряд мінеральних речовин (калій, натрій, кальцій, магній, залізо, фосфор) і мікроелементів (марганець, мідь, хром, кобальт, молібден)[4]. Всі ці елементи відіграють велику роль в правильному обміні речовин. Шипшина містить вітаміни В, Р, К. Корисні властивості шипшини збільшуються у міру дозрівання плоду. Вітамін Р зміцнює стінки капілярів, допомагає кращому засвоєнню аскорбінової кислоти [4].

Ця рослина має хорошу протизапальну, антибактеріальну, фітонцидну і жовчогінну дію, а також використовується для профілактики атеросклерозу і зміцнення імунітету. Сушене коріння шипшини має в'язучі властивості [4].

Наступною сировиною, яка використовувалась для приготування безалкогольного напою є м'ята круглолиста, народні назви якої: «яблучна м'ята» єгипетська, золота, кондитерська м'ята, дикий бальзам. Родом ця м'ята з Єгипту і Малої Азії[1]. Особливу цінність представляють листя і стебла рослини, які збирають до цвітіння, в цей період в них міститься найбільша кількість ефірної олії- ментолу. Ментол - основний компонент в хімічному складі м'яти, його кількість доходить до 2,5% в листках і до 4-6% у суцвіттях. Також в м'яті у великій кількості містяться каротин, ефіри та похідні ментолу. До основних властивостей м'яти відносяться: зняття спазмів судин, поліпшення кровообігу, знеболювання, бактерицидна дія [1].

Як бачимо, вище описані компоненти володіють широким спектром загаль-позміцнюючих та профілактичних властивостей, підвищуючи харчову та біологічну цінність напою.

Для приготування брали свіжу м'яту, сухі пелюстки каркаде та сухі подрібнені плоди шипшини.

Задачею даної роботи було розробити рецептуру нового іонізуючого негазованого безалкогольного напою - холодного чаю, визначити його оптимальне співвідношення компонентів, органолептичні та основні фізико хімічні показники.

№ зразка	Шипшина, г	М'ята, г	Органолептичні показники
1	2	8	Колір- прозорий з блиском: жовтий з темно-солом'яним відтінком. Аромат-яскраво виражений аромат м'яти, шипшина не відчувається. Смак- водянистий, присмак м'яти, ненасичений, пустуватий, шипшина не відчувається.
2	4	6	Колір- яблучного соку, прозорий з блиском; Аромат- м'яти, з легким відтінком шипшини; Смак- шипшини, з приємним відтінком м'яти, ненасичений, з легкою кислотою, в після смаку відчувається легкий відтінок сухофруктів.
3	6	4	Колір- насичений, прозорий з блиском; світло-коричневий з бурштиновим відтінком. Аромат- шипшини, яскраво-виражений.з легким приємним відтінком м'яти; Смак- шипшини, насичений, кислий, в після смаку відчувається м'ята.
4	8	2	Колір- прозорий з блиском; темно-коричневий з мідним відтінком. Аромат-насичений аромат шипшини, м'ята ледве відчувається; Смак- кислий і терпкий.

Спочатку готували настої з наведених компонентів і підбирали їх кількість. Кип'ятили розраховану різну кількість сировини в 0,5 дм³ звичайної водопровідної води - по 5 хв., далі настоювали 30 хв., а за 1 хв. до кінця кипіння до шипшини додавали м'яту. Для приготування холодного чаю використовували цукровий сироп концентрацією 69% мас. За результатами органолептичної оцінки, які наведені в табл.1 і табл.2. найкращими зразками настоїв були обрані зразки № 3, які використовувались надалі для приготування різних варіацій ку-пажних сиропів.

Для надання зразкам настоїв шипшини з м'ятою більш вираженого аромату було проведено підбір ароматизатора таких як: «Груша», «Яблуко», «Шипшина», «Лимон». Найбільш гармонійним виявився ароматизатор ідентичний натуральному «Шипшина». Далі готували різні купажні сиропи, варіюючи настої - каркаде і шипшини з м'ятою. Визначали органолептичні та фізико - хімічні показники. Купажні сиропи змішували з водою в співвідношенні 1:4, але після проведення органолептики досліджуваних зразків було встановлено, що всі вони мають невиразні світло-жовті або світло-рожеві кольори, прозорі з блиском; солодкуваті на смак з нотками м'яти. Далі прийняли рішення готувати менш розведений водою купажний сироп, а саме- за основу брали приготований настій каркаде з додаванням інших компонентів. Це сприяло і більш яскравому кольору папою, і виразнішому смаку та аромату. Після приготування трьох різних напоїв найкращим виявився зразок № 2 (табл.3). Оптимальна доза цукрового сиропу для найкращих органолептичних показники* це - 140 см³ цукрового сиропу з розрахунку на 1 дм³ папою. З обраного купажу було приготовлено натуральний освіжаючий, тонізуючий негазований напій - холодний чай «Суданська насолода», з вмістом СР= 14,6% і кислотністю 1.7 см³ розчину NaOH з концентрацією 1,0 моль / дм³ па 100 см³ папою.

Таблиця 3Витрати компонентів на приготування 1 дм³ напою

№ зразка	Настій каркаде, см ³	Цукровий сироп, см ³	Настій шипшини з м'ятою, см ³
1	300	140	560
2	400	140	460
3	500	140	360
4	600	140	260

Таблиця 4

Органолептичні показники готового напою

№ зразка	Колір	Аромат	Смак
2	Прозорий з блиском, яскравий, червоний з полуничним відтінком	Гармонійний, каркаде з шипшиною та з приємними нотками м'яти, з легким абрикосовим тоном	Кисло - солодкий, злагоджений, м'який, приємна кислинка та нотки м'яти освіжають

Органолептичні показники готового напою наведені в табл.4.

Таким чином можна зробити висновок, що приготований на натуральній сировині тонізуючий негазований напій - холодний чай «Суданська насолода» не потребує додавання синтетичних ароматизаторів, консервантів та барвників. Експериментально встановлено, що напій при температурі 5-8 °С може зберігатись від 10 до 15 діб. Рекомендовано вживати холодний чай «Суданська насолода» в літній період для втамування спраги та для підтримки тону організму.

Список використаної літератури.

1. Дашков М.І. «М'ята. Цілюща рослина життя. Прості та ефективні рецепти.» Із серії «Фітотерапевт рекомендує.» Режим доступу: <http://www.mjata.ru/mjata-v-literature.html>.
2. Домарецький В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини: підручник /Домарецький В.А., Прибильський В.Л., Михайлов М.Г. // Під редакцією В.А Домарецького - Вінниця: Нова книга, 2005.-408 с.
3. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: Підруч. /С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський та ін/ За зап ред. д-ра хім. наук, проф.С.В. Іванова. - К НУХТ, 2012. - 487 с.
4. Неумивакін. І.П. «Шипшина. На варті здоров'я» Режим доступу: <http://www.e-pu7.zie.ru>.
5. Технология безалкогольных напитков: учеб. для вузов/Л.А. Оганесян, А.Л. Панасюк М.В. Гернет [и др.]; под ред. Л.А.Оганесянц - СПб.ГГИОРД, 2012.-344