

Міністерство освіти і науки України  
Український державний університет харчових технологій



# НАУКОВІ ПРАЦІ

УКРАЇНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

№ 10

Київ УДУХТ 2001

Міністерство освіти і науки України  
Український державний університет харчових технологій

**НАУКОВІ ПРАЦІ  
УКРАЇНСЬКОГО  
ДЕРЖАВНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ  
ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ**

**№ 10**  
(спецвипуск)

**Частина II**

Публікується за матеріалами VII Міжнародної  
науково-технічної конференції

«Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість  
сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів  
оздоровчого та спеціального призначення»

*23–25 жовтня*  
*Київ*

Київ УДУХТ 2001

ПІДСЕКЦІЯ 5.1. "ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ ДОСЛІДЖЕННЯ І ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ НАПОЇВ І КОНЦЕНТРАТИВ ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Голова підсекції – В.Л. Прибильський  
Секретар – М.В. Білько

24 жовтня 2001 р.

Ауд. Ж-512

1. МЕДИКО-БІОЛОГІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОГО НАПОЮ "ВІТАЛОН"

О.П. Вітряк, В.Л. Прибильський  
Український державний університет харчових технологій  
Ю.Г. Григоров  
НДІ геронтології АМН України

Напій бродіння "Віталон", згідно нормативно-технічної документації, одержують шляхом зброжування суслу культурою мікроорганізмів *Medusomyces gisevii* V, до складу якої входять дріжджі *Saccharomyces fermentati* V та оцтовокислі бактерії *Acetobacter xylinum* V.

Внаслідок біохімічних перетворень при зброжуванні сусла готовий напій містить цукри, органічні кислоти, амінокислоти, ферменти, вітаміни та інші біологічно активні речовини.

Відомо, що людина похилого та старечого віку за рахунок незбалансованості свого харчування та неможливості повного засвоєння її організмом біологічно активних речовин недоотримує певні важливі для функціонування організму речовини, згідно рекомендованих МОЗ України норм харчування.

Для підтвердження доцільності використання напою бродіння "Віталон" як профілактичного та загальнооздоровчого напою сумісно із співробітниками НДІ геронтології АМН України проводили його медико-біологічні дослідження в умовах клініки санаторію "Перемога" на пацієнтах різного віку.

Термін спостережень - по 20 днів, щодобова норма вживання 300-350 см<sup>3</sup> напою до або після їжі (не більше 3-х раз на добу). Контрольна група пацієнтів знаходилася на однаковому харчовому раціоні та в ідентичних умовах з дослідною групою. При проведенні досліджень визначали загальноклінічні, параклінічні та біохімічні показники функції організму.

Відмічено, що у хворих на ішемічну хворобу серця з гіпертонією в результаті комплексу лікування з вазодилататорною терапією із вживанням напою "Віталон" знизився артеріальний тиск. У хворих на ожиріння спостерігали тенденцію до зниження маси тіла та певне збільшення діурезу у денний час, поліпшилась дезинтоксикаційна функція печінки (відмічалось зниження тимолової проби).

У пацієнтів, що вживали напій "Віталон" у більшості випадків знизився загальний вміст холестерину, індекс атерогенності та кількість β-ліпопротеїдів. У більшості обстежених відмічалось незначне зниження вмісту цукру у крові.

За суб'єктивною оцінкою значно поліпшився загальний стан пацієнтів, знизилась втомлюваність, зменшилось запаморочення та головний біль, не відмічалось диспепсичних явищ, таких як метеоризм, біль у животі. У пацієнтів, що страждають хронічним колітом із схильністю до запорів, функція перистальтики кишечника нормалізувалась.

Внаслідок покращання біоценозу кишечника відмічали нормалізацію травлення та сприяння його функції, що особливо актуально для осіб похилого та старечого віку.

В контрольній групі досліджуваних аналогічних ефектів не виявлено.

Аналіз отриманих клініко-біохімічних та мікробіологічних матеріалів дозволяє визнати, що досліджуваний напій виявляє певну біологічну дію на організм людини, сприяє поліпшенню його функціонального стану, зокрема нормалізації флори кишечника, нормалізує його діяльність і не має при цьому побічного негативного ефекту.

Таким чином, результати медико-біологічних досліджень напою бродіння "Віталон" дозволяють зробити висновок про його активну оздоровчу дію.

2. ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ДЕЯКИХ ІОНІВ У ПИТНІЙ ВОДІ

Є.С. Костенко, О.С. Субботка, М.Г. Христіансен, В.О. Маринченко  
Український державний університет харчових технологій

Вода є невід'ємною складовою виробництва спирту, лікеро-горілчаних виробів, пива, безалкогольних напоїв. Тому контроль якості її відіграє велику роль у відповідних технологіях. Зокрема в питанні функціонування технології м'ясного суслу спиртового виробництва з використанням електроактивування необхідно було оцінити якість питної води, яка використовується в процесі зброжування м'ясного суслу, приготовленого на електроактивованій воді. Відомо, що якість питної води та її органолептичні показники залежать від вмісту різних хімічних речовин, що потрапляють у воду природним шляхом та