

National University of Food Technologies

**92th
International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 20–24 2026

Part 1

Kyiv, NUFT, 2026

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

92-а

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
| столітті"**

20–24 квітня 2026 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2026

ЗМІСТ

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise	46
3. Achievements and development prospects in technologies of flour, confectionery and food concentrates.....	93
4. Grain processing technology	125
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	142
6. Technology of fermentation and wine.....	162
7. Technology of preservation	192
8. Technology of meat and meat products.....	216
9. Innovations in the dairy industry.....	275
10. Oil raw material technologies: protein, lipid and cosmetic products.....	298
11. Ecology and sustainable development	311
12. Biotechnologies and bioengineering.....	338

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертиза харчових продуктів.....	46
3. Здобутки та перспективи розвитку в технологіях борошняних, кондитерських виробів та харчових концентратів.....	93
4. Технологія переробки зерна.....	125
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	142
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	162
7. Технологія консервування.....	192
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів.....	216
9. Інновації у молокопереробній галузі.....	275
10. Технології олійної сировини: білкові, ліпідні та косметичні продукти.....	298
11. Екологія і сталий розвиток	311
12. Біотехнології та біоінженерія.....	338

Вплив алкоголю на організм людини

Вдовенко Ярослав, Юрій Булій, Анатолій Куц

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Помірне вживання алкогольних напоїв впливає на поліпшення настрою та загальне розслаблення організму, зменшує збудженість нервових клітин, що викликає заспокійливу дію. В той же час вживання їх без міри може бути шкідливим.

Матеріали і методи. Матеріали досліджень – біологічні, алкогольні напої. Методи – клінічні, біохімічні, фізіологічні, статистичні.

Результати. Спирт, що міститься в алкогольних напоях, є фактором ризику. «Саме його доза створює отруту», – стверджував Гіппократ. Участь етанолу в обміні речовин (метаболізмі) після вживання алкоголю на 95 % пов'язана з ензимом алкогольдегідрогеназою (АДГ), під дією якої спирт перетворюється в ацетальдегід, а далі під дією ацетальдегід-дегідрогенази на ацетат. Майже 70 % ацетату видаляється у вигляді тепла, а залишок трансформується в жири, а саме в тригліцериди.

Ензим АДГ, відповідальний за метаболізацію спирту, діє у двох органах – шлунку і печінці. Випите натщесерце вино недовго залишається в шлунку, тому шлунковий ензим АДГ не встигає вступити у дію. Спирт швидко потрапляє у тонку кишку, всмоктується її стінками, і далі протягом 20 хв надходить у венозну кров і печінку, в якій починає діяти печінковий ензим АДГ, здатний обробити 100 мг спирту на 1 кг ваги тіла протягом 1 год, тобто 7 г спирту за 1 год у людини вагою 70 кг.

У разі перевищення допустимої дози спирт відразу проникає в кров і виникає алкоголемія: печінка не може миттєво залучити надлишок спирту до процесу обміну речовин, внаслідок чого виникає запаморочення. Надмірне споживання напоїв (вина, віскі, джину, горілки або рому) натщесерце без їжі може призвести до гіпоглікемії (зниження вмісту цукру у крові); алкоголь призупиняє неоглюкогенез, виникає дефіцит надходження глюкози в кров, починає знижуватися глікемія. При цьому може виникати головний біль, позіхання, почуття раптової втоми, відсутність концентрації уваги, провали пам'яті, порушення зору, підвищена чутливість до холоду та ін. У разі споживання напою під час їжі проникнення алкоголю в кров відбувається поступово, процес обміну речовин за участю спирту подовжується у часі, завдяки чому швидкого підвищення вмісту спирту в крові не відбувається, і алкоголемія настає через 1 год. Саме тому забороняється вживати напої натщесерце.

Через різницю у виробленні шлункового АДГ жінки переносять алкоголь гірше. У азіатів вироблення АДГ на 85 % нижче, ніж у європейців. Алкоголізм призводить до несприйняття глюкози, що може закінчитися діабетом. У хворих на цироз печінки частота захворювань діабетом становить 10 %. Надлишок алкоголю в організмі призводить до зниження рівня альбуміну в крові, що є ознакою виснаження організму та супроводжується зростаючим імунним дефіцитом, робить людину незахищеною від інфекцій. За нормами Міжнародної організації праці (ІЛО) стандартна доза алкоголю вимірюється в юнітах. Один юніт дорівнює 12,8 г чистого алкоголю. Поміркованим вживанням алкоголю вважається: для чоловіків – 14 юніт, для жінок – 9 юніт на тиждень.

Висновок. Доза алкоголю, при якій шкідливий вплив не спостерігається: 10 г етилового спирту, 40 см³ горілки, віскі, коньяку, 150 см³ вина, 350 см³ пива.

Література. Алкогольні напої – досвід поколінь (технологія, обладнання, рецептури): монографія / П.Л. Шиян, В.В. Сосницький, О.Ю. Шевченко, Р.Г. Кириленко. Київ: Інтерсервіс, 2022. 361 с.