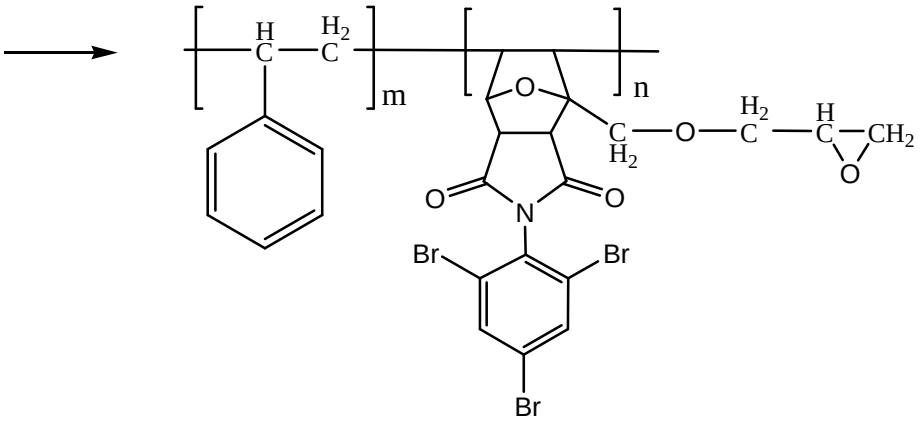

При этом образуется линейный полиэпоксид. T_g = 98°С, температура активной деструкции 280°С.

УДК 663.25:178.1

<u>ЛЫСАК А.А.,</u> ***ЧУМАК О.П.,*** канд. техн. наук, проф.

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА

Все мы знаем, что такое вино и очень часто этот напиток является сопровождением романтического ужина при свечах, делового обеда, маленького и большого торжества или просто обычного семейного ужина. А многие ли акцентируют внимание и оценивают сочетание того, что мы едим с тем вином, которое употребляем сидя за столом?

Вино играет особую роль и в политике. Вино играет важную роль в международной торговле. Увеличивается потребление вина в тех странах, которые раньше отставали по этому показателю. Особенно это важно для Украины, нуждающейся в дальнейшем совершенствовании своей питейной культуры. Спрос на дорогие высококачественные вина растет в мире с каждым годом. Все больше и больше украинцев тоже предпочитают изысканное вино. Сегодня становится обычным делом не только пить и иметь в доме дорогое марочное вино, но и разбираться в нем.

Существуют особые правила о том, что с чем можно комбинировать. В современной кухне утратил свою справедливость древний, распространявшийся в течение длительного времени тезис о том, что к темному мясу и сыру нужно подавать только красное вино, а к светлому мясу и рыбе - белое. Решающую роль играет способ приготовления, использование соусов, приправ, овощей. Сложные вкусы требуют простых вин, сложные вина нуждаются в простых блюдах: чем тоньше вино, тем проще еда. Для более полного и яркого выявления вкуса вина оно должно также обладать соответствующей температурой. Основное назначение бокала – раскрыть ароматику и направить основной поток вина на правильные участки языка, где расположены вкусовые рецепторы, ответственные за восприятие того или иного вкусового

ощущения. В настоящее время существуют десятки различных видов бокалов разнообразных форм и объемов, ориентированных на определенные типы вин, конкретные виды вин и даже сорта винограда, из которых готовится то или иное вино. Издавна сложились определенные правила размещения рюмок, бокалов, фужеров на столе.

Открыть бутылку вина очень просто, но эта операция требует большого опыта. Вино должно всегда оставаться в вертикальном положении или в своей корзине.

Из всего вышесказанного следует, что при правильной подаче вина этот напиток может стать украшением любого стола.

Список литературы: 1. *Валуйко Г.Г.* Виноградные вина, М.: Пищевая промышленность, 1978. **2.** *Эрз Г.* Вино. Притворись его знатоком / Пер с англ. Э. Андреевой.- СПб.: Амфора, 2000.-103с. **3.** *Кризи Р., Остервальдер П.* Вино. Переживание и наслаждение. М.: Ниола 21-й век.-201с.

УДК 664.3 + 543.635.34

РЕУТОВА Г.В., ***МЕЛЬНИК А.П.,*** докт. техн. наук, проф.,
СОКОЛ Г.Ю.

ОТРИМАННЯ МОНО- ТА ДИАЦИЛГЛІЦЕРИНІВ З СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ ЗА ДОПОМОГОЮ ДИЕТАНОЛАМІДІВ

У наш час в харчовій промисловості широко використовують моно- та диацилгліцерини в якості емульгаторів. Вони були першими жировими емульгаторами, які входили до складу харчових продуктів. Моно- та дігліцериди є найбільш розповсюдженими харчовими емульгаторами як з точки зору їх відомості, так і по об’ємам використання. Моно- та дігліцериди складаються зі складних ефірів гліцерину з різноманітними жирними кислотами і сумішшю жирів.

Традиційними методами їх отримання є гліцероліз жирів; етерифікація гліцерину високомолекулярними жирними кислотами. Однак, все ж їх важко назвати в повній мірі ефективними та придатними до реалій вітчизняного виробництва. Оскільки, отримання моногліцеридів у такий спосіб не характеризується високими показниками виходу кінцевого продукту та чистоти; апаратурне оформлення та умови проведення процесу відзначаються значною складністю, що в свою чергу, має на увазі необхідність великих капіталовкладень для реалізації такої мети.

Таким чином, у своїй дослідницькій роботі я хочу показати, що метод отримання моно- та диацилгліцеринів з соняшникової олії за допомогою диетаноламідів є більш рентабельним.