

здоров'я піхви. Введення пробіотиків внутрішньо вагінально включає їх включення у відповідні носії та вже доступні кілька лікарських форм, таких як таблетки, вагінальні супозиторії, капсули. Кілька досліджень демонстрували здатність пробіотиків, що вводяться вагінально, для запобігання рецидивів БВ, ВВК або ІСШ без побічних ефектів. Після клінічного тестування їх виробництво у великих масштабах є простим і недорогим. Крім того, безпека та ефективність пробіотиків, що вводяться вагінально, робить їх хорошим вибором для профілактики та лікування урогенітальних інфекцій та у складі комплексної терапії.

ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОНЬЯЧНОГО СПИРТУ

Шкарлат П.А., Стрілець О.П.

Науковий керівник: проф. Стрельников Л.С.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

biotechnology.nuph@gmail.com

Коньяк – це міцний алкогольний напій, виготовлений шляхом витримки коньячного спирту в дубових бочках. Коньячний спирт одержують перегонкою молодих виноградних вин. Класична технологія коньяку залишається незмінною на протязі більше двох століть, яка передбачає двократну перегонку виноматеріалів на кубових апаратах шарантського типу. Спочатку у кубовому апараті із вина отримують етиловий спирт-сирець міцністю 27-29% об. до повного виснаження по спирту кубового залишку. Цю операцію повторюють більше трьох разів; отримувані відгони переганяють вдруге.

Мета роботи. Провести аналіз літератури за методами підвищення якості коньячних спиртів, а саме покращення органолептичних показників.

Нами проведено аналіз наукової літератури щодо методів отримання і поліпшення коньячних спиртів. Встановлено, що купажування фракцій, отриманих у результаті ректифікації коньячного виноматеріалу є методом підвищення якості коньячного спирту. Розділення виноматеріалу проводять у ректифікаційній колоні, послідовно відбираючи 5 фракцій. Перша фракція являє собою ефіроальдегідну, друга – головну, третя – основну, четверта – проміжну хвостову і п'ята – остаточно хвостову фракцію. Так, при складенні купажів із різними долями фракцій, і у результаті органолептичного аналізу вищі бали отримували купажі наступних складів: 1-а фракція – 10%, 2 – 10%, 3 – 30%, 4 – 10%, 5 – 10% (яскраво виражений пряно-ароматичний тон) і 1 – 20%, 3 – 30%, 4 – 20% (коньячні тони із легким квітковим ароматом).

Таким чином встановлено, що шляхом фракціонування коньячного спирту із наступним купажуванням фракцій можна отримати коньячний спирт різного складу. На цій основі може бути створена альтернативна нетрадиційна технологія отримання коньяку і коньячних напоїв.

DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY OF BIOBREAD FROM SPROUTED WHEAT GRAIN ENRICHED WITH VEGETABLE INGREDIENTS

Ivanchenko K.O.

Scientific supervisor: assoc.prof. Kaliuzhnaia O. S.

National University of Pharmacy, Kharkiv, Ukraine

kate.anikei@gmail.com

Introduction. Bread and bakery products play an important role in the human diet, especially in our country, where its production is linked to a long and ancient tradition. Bread and other flour products are the main suppliers of carbohydrates, the main energy component of food.