

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
79 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2019**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії  
16 – 19 квітня 2019 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 9 від 02.04.2019 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

необхідної дефіцитної полі ненасиченої жирної кислоти, як  $\omega$ -3. До складу розробленої продукції входить не менше 30 % ПНЖК, від денної норми споживання.

В якості згущувача використали насіння чіа, яке містить 15,62 % повноцінних білків, 30,75 % ПНЖК, 60 % яких представлено ліноленовою жирною кислотою, 43,52 % вуглеводів, до складу яких входить 8 % геміцелюлоз з високою здатністю до набухання і структуроутворення, а також великий вміст високоактивних природних антиоксидантів, що забезпечують стійкість ПНЖК до окислення навіть під час теплового оброблення. Найбільш виражене набухання насіння чіа, більше ніж в 10 разів, відбувається при рН 5,0–7,0 од. з десятикратним збільшенням маси протягом 30 хв.

Дослідження мікробіологічних показників напою засвідчило, що зберігати напій необхідно при температурі (0 – 6) °С не більше 3 діб. Більш тривале зберігання призводить до розвитку грибкової мікрофлори.

Для підтвердження актуальності наукової розробки та обґрунтування конкурентоспроможності напою на основі волоського горіху на ринку харчової продукції, проведено порівняння реологічних та органолептичних показників розробленого напою, коров'ячого молока і напою з торгівельної мережі, виготовленого на основі мигдального горіху, італійського виробництва. Встановлено, що розроблений нами напій володіє меншою щільністю та густиною, порівняно з контрольними зразками, але має більшу піноутворюючу здатність та тривалішу стійкість піни. У порівнянні з промисловим аналогом напою, виготовленого з мигдального горіху, розроблений напій містить більше сухих речовин. Зовнішній вигляд і органолептичні властивості всіх зразків відповідають стандарту. Спостерігається значна відмінність смакових властивостей.

#### **Література**

1. Д'яконова А.К., Степанова В.С. Напої з горіхоплідної сировини // East European Science Journal. 2017. – № 17. – С. 21–27.
2. Климов Л.Я. и др. Лабораторная диагностика и принципы диетической коррекции непереносимости лактозы у детей грудного возраста // Вопросы современной педиатрии. – 2004. – Т. 3. – №. 5
3. Dyakonova A. Stepanova V., Shtepa E. Preparation of the core of walnut for use in the composition of soft drinks // Харчова наука і технологія. 2017. – №11(3). – С. 71–79.

## **СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»**

### **«ЗЕЛЕНИЙ» ТУРИЗМ ЯК НАПРЯМ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СІЛЬСЬКОЇ МІСЦЕВОСТІ**

**Добрянська Н.А., д.е.н., професор, Лазука К.Д., асистент, Гілко О.К., асистент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Конкурентоспроможність визначає позицію організації в конкурентній боротьбі, її положення на ринку та забезпечується досягненням і розвитком конкурентних переваг, що виникають в економічній, технічній, організаційній сферах діяльності підприємства. Водночас, конкурентоспроможність є одним з вагомих показників оцінки стану підприємства як господарюючої системи, який визначає перспективи його подальшого розвитку, можливість досягнення стратегічних цілей та завдань [1].

«Зелений» туризм в сучасних реаліях постає одним з найбільш пріоритетних напрямів диверсифікації господарської діяльності суб'єктів аграрного сектору, є альтернативним

джерелом забезпечення зайнятості сільського населення, підвищення рівня його доходів та показників якості життя.

Вінницька область має досить потужний комплекс природних, рекреаційних, біологічних, сільськогосподарських, лісових та водних ресурсів. Вінницька область у складі та структурі природно-рекреаційного потенціалу знаходиться у групі з питомою вагою до 2 % об'єктів природно-ресурсного потенціалу.

Кількість громадян Вінницької області, які виїжджали за кордон з кожним роком збільшується, так в 2000 році виїхало 2825 осіб, а в 2016 році – біля 17,6 тис. осіб. Протилежна ситуація з кількістю іноземних громадян, які відвідали Вінницю, так в 2000 році їх чисельність склала понад 1828 осіб, а в 2016 році зовсім не обслуговувались суб'єктами туристичної діяльності.

Дохід від надання туристичних послуг в 2016 р. в Вінницькій області склав більше 13,9 млн. грн., в тому числі від екскурсійної діяльності – 445, 4 тис. грн. Операційні витрати склали понад 8 млн. грн., з них матеріальні витрати складають найбільшу питому вагу і становлять 65,8 % від загальної суми витрат, тоді як по Україні цей показник склав понад 80 %.

Загальний обсяг економічного потенціалу Вінницької області у сукупному туристичному потенціалі країни в цілому залишається невисоким. На об'єктах туристичної індустрії області зайнято близько 12 % трудових ресурсів галузі, частка виручки області від створення турпродукту складає 10,3 % [2].

Оцінка ролі «зеленого» туризму в економічному потенціалі суб'єктів аграрного бізнесу показала, що на сучасному етапі його питома вага залишається незначною. Так, співвідношення виручки від надання «зелених» послуг та сукупного доходу від здійснення господарської діяльності суб'єктами аграрного сектору становить 1:0,07, співвідношення кількості персоналу, зайнятого в сільському туризмі і працівників, які задіяні у сфері аграрного виробництва, складає 1:0,01. Дослідженнями встановлено, що диференціація господарської діяльності суб'єктів аграрного сектору в напрямку розвитку «зеленого» туризму дає позитивний ефект. Рівень рентабельності аграрних формувань, які протягом 2014-2016 рр. надавали «зелені» послуги, є вищим, ніж в традиційних сільськогосподарських підприємствах [3].

Значною проблемою на сучасному етапі розвитку «зеленого» туризму постає питання якості надаваних послуг та проходження процедури категоризації зелених садиб. Аналіз показав, що зі всієї кількості зелених садиб Вінницької області лише 43 % відповідають параметрам вищої категорії.

Інтенсифікація розвитку «зеленого» туризму та підвищення якості послуг неможливі без інвестиційного забезпечення даної сфери. Дослідження свідчать, що поряд із загальною негативною тенденцією зменшення інвестиційних потоків в туристичну галузь Вінницької області, інвестиційна привабливість об'єктів «зеленого» туризму підвищується, що забезпечило зростання індексу інвестицій на 2,9 %. Основними джерелами інвестицій зелених сільських садиб залишаються власні кошти (52,9 %). Дослідженнями встановлено, що відносна дешевизна та креативний підхід до механізму організації «зеленого» туризму потенційно є джерелом надходження інвестиційних ресурсів, інструментом забезпечення самозайнятості сільського населення, підвищення рівня доходів і якості життя.

Перспективними напрямками розробки та реалізації специфічних консалтингових послуг в сфері «зеленого» туризму мають стати: маркетинговий консалтинг, бренд – консалтинг, стратегічний консалтинг, інвестиційний консалтинг, брендинг та маркетинг-дестинації.

В першу чергу треба вдосконалювати туристичну ресурсну базу всієї області. Створювати та реалізовувати різноманітні програми по розвитку окремих частин які мало розвинені (будувати місця для відпочинку за новими порядками). Влаштувати різноманітні туристичні події які будуть об'єднувати людей з метою відпочинку або подорожування (виставки, походи, змагання, концерти). Покращувати умови приймання туристів та їх

розміщення (лагодити та оновлювати старі готелі та місця відпочинку, будувати нові). Покращити стан лікувальних закладів санаторно-курортного напрямку, так як багато людей подорожують з метою лікування [4].

Насамкінець, зазначимо, що лише «зелений» туризм у сучасних економіко-демографічних умовах здатний реально допомогти малим поселенням Вінницької області вижити, адже саме малі села своєю специфічністю притягують відвідувачів.

### **Література**

1. Добрянська Н.А. Науково-теоретичні основи конкурентоспроможності підприємства / Н.А. Добрянська, М.О. Варгатюк // Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія / за заг. редакцією проф. О.Г. Янкового. – Одеса, Атлант, 2017. – С. 29-37.

2. Добрянська Н.А. Стан та перспективи розвитку «зеленого» туризму в регіоні / Н.А. Добрянська, В.В. Попович, С.С. Стоянова-Коваль // Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі: колективна монографія. Видання четверте / за наук. ред. проф. Волошина І.М. та проф. Матвійчук Л.Ю. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2018. – С. 147-167.

3. Добрянська Н.А. «Зелений» туризм як стратегічний напрям соціально-економічного розвитку регіонів України / Н.А. Добрянська, В.В. Попович // Економіка: реалії часу. Науковий журнал. 2018. – № 3 (37). – С. 20-28. – Режим доступу до журн.: <https://economics.opu.ua/files/archive/2018/No3/20.pdf>. DOI: 10.5281/zenodo.1326369.

4. Добрянська Н.А. Реалії сьогодення та перспективи розвитку туристичного бізнесу Одеської області / Н.А. Добрянська, С.С. Стоянова-Коваль, О.В. Ніколюк // Економіка харчової промисловості. – Одеса, 2018. – Том 10, – № 1. – С.9-15.

## **АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ ГАСТРОМАРШРУТІВ В ДЕСТИНАЦІЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**Меліх О.О., д.е.н., доц., Калмикова І.С., к.т.н., доц., Саркісян Г.О., к.т.н., доц.  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Широко відомий факт, що без створення маршруту організація туристичної подорожі носить неконкурентний характер. Видів та різновидів маршрутів може бути багато на обраній дестинації, як і багато видів самих турів і туризму [1]. Термін «туристичний маршрут» частіше використовується в навчальній літературі з туризму, в роботах вчених з туризмології, у виданнях спортивного характеру [2-5], проте у вітчизняному законодавстві [6] він не використовується зовсім, хоча і є основою будь-якого туру.

Питання розробки туру є ланками одного ланцюга: вибір пунктів маршруту (локацій), створення пріоритетів локацій, розробка схеми маршруту та його оптимізація, підбір методу пересування (транспорту), оптимізація маршруту для окремих осіб чи груп, складання технологічної карти. Тобто ці ланки (елементи), на нашу думку, дають спроможність скласти туристичний маршрут. Але в більшості випадків, за досвідом авторів цієї роботи, створення гастрономічних маршрутів ускладнюється деякими причинами.

По-перше, гастрономічна мета туру, тобто і гастрономічна локація (основна, ключова, кінцева), не може бути занадто навантажена на відміну від пізнавальної, пригодницької мети туру. Наприклад, пізнавальний тур містом може включати як відвідування музеїв, театрів, ресторацій, так і огляд пам'яток, архітектури із супроводом екскурсіями будь-якої тривалості. Такі пізнавальні тури достатньо легко автоматизуються, наприклад із додаванням аудіо-гіду в системі Нор-on-Нор-off. Точність розрахунків кількості туристів, які відвідують

## СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ ПРИ ВИБОРІ ГОТЕЛЮ	
<b>Кравчук Т.В.</b> .....	146
СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
<b>Асауленко Н.В., Пацела О.А.</b> .....	148
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ ПІВДНЯ УКРАЇНИ	
<b>Тітомир Л.А.</b> .....	150
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ SPA І WELLNESS НАПРЯМКУ В ГОТЕЛЯХ М. ОДЕСА	
<b>Новічкова Т.П., Кожевнікова В.О., Асауленко Н.В.</b> .....	152
ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
<b>Харенко Д.О., Дишкантюк О.В., Саламатіна С. Є.</b> .....	154
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНЯХ М. ОДЕСИ	
<b>Коваленко Н.О., Чебанова Е.В.</b> .....	156
РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
<b>Халілова-Чуваєва Ю.О.</b> .....	157
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, ЯК АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЗАМІННИК МОЛОКА	
<b>Д'яконова А.К., Степанова В.С.</b> .....	158

## СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

«ЗЕЛЕНИЙ» ТУРИЗМ ЯК НАПРЯМ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СІЛЬСЬКОЇ МІСЦЕВОСТІ	
<b>Добрянська Н.А., Лазука К.Д., Гілко О.К.</b> .....	160
АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ ГАСТРОМАРШРУТІВ В ДЕСТИНАЦІЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
<b>Меліх О.О., Калмикова І.С., Саркісян Г.О.</b> .....	162
РЕЗУЛЬТАТИ SWOT-АНАЛІЗУ ТАРУТИНСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ РЕГІОНАЛЬНОЇ ТУРИСТСЬКОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ	
<b>Меліх О.О., Павлова І.О.</b> .....	164
СУТНІСТЬ АДАПТАЦІЇ ПАКЕТНИХ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ТА АЛГОРИТМ ЇЇ ПРОВЕДЕННЯ В ДІЯЛЬНОСТІ ТУРФІРМ	
<b>Меліх О.О., Трішин Ф.А., Жигайло О.М.</b> .....	165
РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ЕТНО-, РЕЛІГІЙНИХ ТА ПАЛОМНИЦЬКИХ ТУРІВ З/НА УКРАЇНИ(У)	
<b>Орлова М.Л., Саркісян Г.О.</b> .....	167
ЕТАПИ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	
<b>Шикіна О.В., Ярмоменко С.Г.</b> .....	168

## СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ, РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИКОРИСТАННЯ НЕЙРОННОЇ МЕРЕЖІ ПРИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ЗАМІСУ ТІСТА	
<b>Нечепуренко В.В., Жигайло О.М., Добровольський В.В.</b> .....	170
КЛАСТЕРИЗАЦІЯ ЧАСОВИХ РЯДІВ ДЛЯ ПРОГНОЗУВАННЯ ЗБУТУ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
<b>Топор М.М., Жигайло О.М., Добровольський В.В.</b> .....	172
АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ РОЗКЛАДУ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	
<b>Сакалюк О.Ю., Трішин Ф.А.</b> .....	174

## СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

МОДЕРНІЗАЦІЯ ДРОБАРКИ ДЛЯ ЗЕРНА	
<b>Алексашин О.В., Гончарук Г.А.</b> .....	176
МОДЕРНІЗАЦІЯ ДОЗУЮЧОГО ПРИСТРОЮ ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ	
<b>Алексашин О.В., Гончарук Г.А., Васильєв С.О.</b> .....	177
МОДЕРНІЗАЦІЯ ТІСТОМІСИТЕЛЯ АГРЕГАТУ ЛПШ-1200	
<b>Алексашин О.В., Гончарук Г.А., Павловський В.Ю.</b> .....	178
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ АБРАЗІВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ	
<b>Гончарук Г.А., Ліпін А.П., Шипко І.М., Галіулін А.А.</b> .....	179
ОДИН ІЗ ВАРІАНТІВ МОДЕРНІЗАЦІЇ ВАКУУМ-АПАРАТА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КАРАМЕЛЬНОЇ МАСИ	
<b>Ліпін А.П., Шипко І.М., Галіулін А.А., Ромашкевич С.О.</b> .....	181