

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

— Freezing (occurs with liquid nitrogen, which has a temperature of 196 degrees Celsius, and the food is frozen almost instantly, and nitrogen is evaporated);

— Emulsification (which is a foam of fruit or vegetable juices, this effect is made by using special additives, soy lecithin);

— Vacuuming (everything is laid in special bags where it cooks in a water bath at a temperature of about 60 degrees from several hours to several days).

Gelatinization (cooking ordinary dishes from extraordinary products: the caviar from the honey, the pasta from the orange, agar-agar is used, from the natural algae):

— Using of rotary evaporator (device allows to measure the pressure in the cooking process, thus different liquids can boil at very low temperatures and essential oils that are exuded at low temperature will not evaporate);

— Spherization (take sodium alginate and dilute it in a liquid you get a thickener, and in contact with calcium lactate you get gelatinous substance. This way you get caviar with different flavors);

— Using of centrifuges;

— Dry ice (frozen carbon dioxide when heated turns into a gaseous state, is used to exacerbate the sense of taste);

— Transglutaminase (it harmless enzymes that help «glue muscle tissue»).

Molecular gastronomy is something unknown in Ukraine, it impresses not by its taste but its presentation, method of preparation, combination of flavors, textures and colors. For example, hot and iced tea at the same time, transparent pelmeni, solid borsch. A cook doesn't intend to feed, his objectives to surprise the customers. Molecular gastronomy is a deception of the senses, you will be served food and its smell will be served separately.

In the short term molecular gastronomy will be widespread, every qualified chef is familiar with this technique of cooking and can expand the range of establishment to attract new visitors to raise the level of the establishment, but this process takes time and money.

Supervisor – assistant, Untila M.P.

STRUCTURE OF THE AIC RELATIVET GOALS LCA

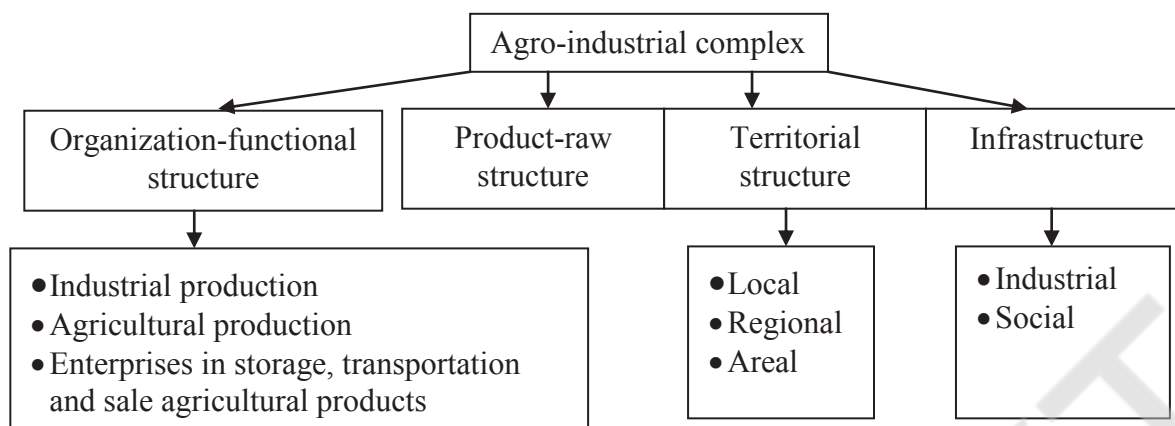
**Hubina V., student EL «Master», faculty of AEE and OT
Odessa national academy of food technologies, Odessa**

Agro-industrial complex (AIC) – a vertically integrated and coordinated set of industries and companies engaged in the production of food products from agricultural raw materials, storage, processing and making available to the consumer.

From the perspective of production of AIC [1, 2] has a complex industrial structure. It expresses the sectoral division of labor in the agricultural production, gives a generalized description of the composition of sectors and industries. The basic structure of the AIC include: organization-functional, product-raw, territorial and infrastructure.

Agriculture is the economic sector that is most closely related to the environment. Some stages of production activities closely related to natural ecosystems, affecting them and depend on them.

Agro-industrial complex (AIC) is one of the significant factors affecting the environment. Some scientists even give him the championship in terms of human activity. This is primarily due to the prevalence of its territorial units, especially agricultural production. In addition, the reproduction of agriculture is closely linked with natural processes.



Picture 1 – Structure of the AIC

Any assessment of the product life cycle includes sequential steps:

- Setting goals and objectives of the study;
- Definition of the application;
- Study of production processes and certain transactions;
- Impact assessment of individual processes on the environment;
- Interpretation.

The third phase of LCA is advisable to implement based on the classification presented above AIC. It will use the known data and draw conclusions about the impact of agribusiness as a whole on the environment.

Supervisor – Ph.D., Assist. Prof. Shevchenko R.

Literature

1. АПК в системі національної економіки [Electronic resource] – Access mode: <file:///J:/1%20семестр/Структура%20АПК/Структура%20АПК.html> – The name of the Internet home page.
2. Балабанов Г.В. Трансформація структури сільськогосподарського виробництва України: регіональний аспект [Text]. – Київ: УАРР / ПАП, – 2000. – 29 с.

РОЗРОБКА СЕРВІСА З ПОШУКУ ВАКАНСІЙ НА РІЗНИХ РЕСУРСАХ

**Андрєєв О.Г., студент 4-го курсу факультету КІТКБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Існує дуже багато сайтів з пошуком роботи в сфері ІТ-технологій. Щоб централізувати усі вакансії даної спеціальності було вирішено створити сервіс, який би збирав всі пропозиції в одному місці, з метою економії часу проведення за пошуком роботи в інтернеті.

Веб-сервіс реалізується як односторінковий додаток з клієнтом, сервером і міні-сервісом, який кожні N одиниць часу буде сам проводити час на сайтах з пошуку роботи, розбираючи по частинам веб-сторінки і записуючи пропозиції щодо роботи в базу даних. Таким самим чином, на клієнті пошук буде йти не по цих ресурсах, а по базі да-

TESTING OF CO-VERMICOMPOSTING OF A FAT-CONTAINING SEWAGE SLUDGE AND WASTE ACTIVE SLUDGE Chernyshova O.O.	196
BIOLOGICAL METHODS OF SEWAGE TREATMENT Boyko V.V., Stochkovska E.A.	198
ЛИШАЙНИКИ – ІНДИКАТОРИ СТАНУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА Пашняк А.В.	200
ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ ШЛЯХОМ ВПРОВАДЖЕННЯ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ Похлебінa Н.О.	202
SERVING THE MEAL IS ONE OF THE IMPORTANT ELEMENTS OF THE HAUTE CUISINE Brunko K.R.	204
CHEMISTRY IN THE FOOD PROCESSING INDUSTRY Malitsa A.A.	205
MOLECULAR GASTRONOMY IN MODERN EATING CULTURE Suhar A.B.	206
STRUCTURE OF THE AIC RELATIVET GOALS LCA Hubina V.	207
РОЗРОБКА СЕРВІСА З ПОШУКУ ВАКАНСІЙ НА РІЗНИХ РЕСУРСАХ Андрєєв О.Г.	208
ІНФОРМАЦІЙНА УПРАВЛЯЮЧА СИСТЕМА «МЕДИЧНИЙ ЦЕНТР» Собчук А.В.	209
ACCESS NETWORK TOPOLOGICAL STRUCTURES VARIETIES INVESTIGATION Kondratenko A.A.	210
ANALYSIS OF ACCESS NETWORK BANDWIDTH FOR DIFFERENT TOPOLOGIES Bosyi A.A.	212
ROUTER NETWORK ACCESS USING DYNAMIC RIP PROTOCOL Jaworski N.O.	214
ПРОЕКТУВАННЯ МЕРЕЖІ ДОСТУПУ НА БАЗІ ОБЛАДНАННЯ NGN Клепацький Д.О.	216
АПАРАТНА РЕАЛІЗАЦІЯ ВУЗЛІВ ДОСТУПУ ПРИ ПОБУДОВІ МЕРЕЖІ ДОСТУПУ Жирнова А.С.	218
СОЗДАНИЕ И УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОПТИЧЕСКИХ СЕТЕЙ ДОСТУПА Суходольский В.А.	220
РЕСУРСИ ВЛАДИ В ПОСТІНДУСТРІАЛЬНОМУ СУСПІЛЬСТВІ Нікітчина А.О.	222
ПОЛІТИЧНІ ПАРТІЇ В ДЗЕРКАЛІ МЕДІА: УКРАЇНСЬКИЙ ДИСКУС Савчак Є.М.	224
ОСНОВНІ ЗАСОБИ ЗА НАЦІОНАЛЬНИМИ ТА МІЖНАРОДНИМИ СТАНДАРТАМИ: НАЦІОНАЛЬНІ ТА МІЖНАРОДНІ АСПЕКТИ Гулавська К.І.	225

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко