

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

**Одеса 2018**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії  
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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

Волков В.Е., д.т.н., 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

І зрозуміло, що забезпечення конкурентоспроможності української продукції на європейському ринку потребує встановлення сприятливих і конкурентних умов виробництва на внутрішньому ринку. І для максимального скористання цими можливостями вітчизняна економіка має відносно небагато часу для адаптації до європейських правил та вибагливих смаків споживачів.

### **Література**

1. Позиція України в рейтингу країн світу за індексом глобальної конкурентоспроможності 2017–2018 рр. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://edclub.com.ua/analitika/pozyciya-ukrayiny-v-reytingu-krayin-svitu-za-indeksom-globalnoyi-konkurentospromozhnosti-2>
2. Державна фіскальна служба України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/ms/f11>.
3. Офіційний сайт Державного комітету статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

## **МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ**

**Кіров І.М., к.х.н., с.н.с.**

**Одеська національна академія харчових технологій**

Метою даного дослідження є показати що якщо за формальною ознакою визначити що товар – це все те, що має реальну або потенційну, матеріальну або нематеріальну цінність, то цінність, як така, стає об'єктом товарознавства. В цьому випадку виникають нові можливості застосування товарознавчих методів, в основі яких метод ранжирування цінностей, для дослідження і формування інформації в рамках нової науки «Інформаціології», в першу чергу, її найважливішої гілки – «Соціальної інформаціології».

Один з найвпливовіших сучасних італійських мислителів в області філософії, техніки та етики Лучано Флоріді вважає, що всі науки являють собою галузі єдиного кореляційного дерева, яким є інформація. «Інформація» є настільки ж фундаментальним поняттям, як «життя», «знання», «добро і зло», і навіть більш «сильним» поняттям, ніж перераховані вище, тому, що ці поняття можуть бути виражені через поняття інформації [1].

За підрахунками наукознавців обсяг знань у світі до кінця ХХ століття зріс вдвічі, а обсяг інформації збільшився більш, ніж у 30 разів. Це, отримало назву – інформаційний вибух, це свідчило про початок інформаційної епохи [2].

Згідно з академіком І.І. Юзвизиним «інформаціологія» – це генералізаційна наука про усі інформаційні явища, мікро- і макродинамічних процесах безмежного Всесвіту, узагальнююча наука про всі інформаційні процеси, явища природи й суспільства, що утворилася на стику фундаментальних наук: природничо-наукових, технічних, суспільних і гуманітарних наук [3]. Термін «інформаціологія» уперше з'явився в 1989 році, а перше видання по інформаціології вийшло в 1993 році. У тому ж році на другому Міжнародному форумі інформатизації була зроблена доповідь на тему: «Інформаціологія – наукова концепція інформатизації світової спільноти». У 1994 році уперше вийшло видання інформаціології у вигляді навчального посібника для студентів.

В Україні у 2011 р. у видавництві «Освіта України» вийшла монографія Кононюка А.Е. «Інформаціологія. Загальна теорія інформації. Парадигма розвитку науки. Методологічне забезпечення» у 4 книгах, загальна кількість сторінок – більш ніж 1700 [4].

Соціальна інформаціологія – це гілка науки інформаціології, яка вивчає інформаційні процеси, що протікають в суспільстві, є штучною інформацією, генерованою і створеною людиною в результаті еволюційного розвитку інформаційних соціальних процесів [4].

Соціальна інформація є вищим, найбільш складним і різноманітним видом інформації. Вона може забезпечувати злагоджене функціонування усієї сукупності державних, господарських і громадських організацій. Ця інформація виконує управлінські, комунікативні (забезпечення спілкування держав), науково-пізнавальні, учбово-виховні і агітаційно-пропагандистські функції [5].

Теоретичне розширення поняття інформації пов'язаний з кібернетикою – наукою про управління і зв'язку в живих організмах, суспільстві і машинах. Кібернетика формулює принцип єдності інформації і управління, який особливо важливий для аналізу суті процесів, що протікають в самоврядних, самоорганізованих біологічних і соціальних системах.

Інформація, по Вінеру – це «позначення змісту, отриманого з зовнішнього світу в процесі нашого пристосування до нього і пристосування до нього наших почуттів». Кібернетична концепція підводить до необхідності визначити цінність інформації як деяке знання, що має одну ціннісну міру по відношенню до іншого знання або зовнішнього світу (семантичний аспект) і іншу цінність по відношенню до одержувача, накопиченому їм знання, пізнавальним цілям і задачам (прагматичний аспект)» [6].

Не вся інформація, яку ми отримуємо в процесі пізнання є знанням і є корисною. Це особливо актуально сьогодні – в епоху постіндустріального інформаційного суспільства коли процес отримання інформації поставлений на потік, це конвеєр, на якому наш мозок без нашої свідомої згоди отримує колосальний об'єм інформації. Окремі фрагменти знань, хаотично отримані людиною з TV та інтернет-мережі (не докладаючи до цього значних розумових зусиль) створюють у нього ілюзію того, що він знаходиться на передньому краї науки і техніки, багато знає і розуміє. Це зменшує мотивацію до системного пізнання, збільшує можливості для маніпуляції його свідомістю за допомогою неправдивої інформації.

Цінність інформації в усіх аспектах (а інформація це нематеріальна продукція, яка має цінність, а тому є реальним або потенційним товаром) може бути досліджена у розділі Товарознавства «Послуги» підрозділі інформаційні послуги з використанням товарознавчих методів:

- щодо визначення закономірностей формування потреби в інформації, як товару;
- щодо визначення рівня цінності (конкурентоспроможності) і споживних властивостей інформації, її дефініцій, класифікації, якості, корисності;
- щодо процесу стандартизації інформації (в першу чергу дефініцій), її ранжирування, метрології визначення рівня її показників (диференційованих, комплексних, інтегральних), їх коефіцієнтів вагомості;
- щодо питань спотворення інформації, її ідентифікації, експертизи, контролю і зберігання.

Принцип «Трьох Д» (Основні вимоги до інформації в товарознавстві) можуть бути використані для оцінки якості будь-якої інформації, а саме: Д 1 – Доступність інформації, яка пов'язана з принципом інформаційної відкритості відомостей про товар (інформацію) для всіх користувачів; Д 2 – Достовірності інформації, що передбачає правдивість та об'єктивність відомостей про товар (інформацію), відсутність дезінформації та суб'єктивності, що можуть ввести споживача інформації в оману; Д 3 – Достатності інформації, що може трактуватися як раціональна інформаційна насиченість, що виключає надання як неповної, так і надмірної інформації про товар (інформацію).

На початку XXI ст. значна увага у світі приділяється механізмам, які забезпечують Доступність інформації (Д 1), разом з тим у зачатковій стадії розробки знаходяться механізми, які запобігають спотворенню інформації та суттєво впливають на ефективність використання інформації споживачем, а саме: Достовірність інформації (Д 2) і Достатність інформації (Д 3).

Висновок. Застосування методології товарознавства у соціальній інформаціології зможе пришвидшити стандартизацію інформації з метою зменшення неправдивої і навмисно спотвореної (маніпулятивної) інформації в суспільстві.

## Література

1. Философия\_информации. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Философия\\_информации](https://ru.wikipedia.org/wiki/Философия_информации).
2. Дерлеменко В.В. Генеза класифікації наук. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://inb.dnsgb.com.ua/2012-3/12\\_derlemenko.pdf](http://inb.dnsgb.com.ua/2012-3/12_derlemenko.pdf)
3. Юзвизин И.И. Основы информациологии. – М.: 2000. – 216 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfiles.net/preview/6747710/>
4. Кононюк А.Е. Информациология. Общая теория информации: монография. [в 4 кн.]. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.twirpx.com/file/1963024/>
5. Формирование и становление социальной информациологии / В.Ф. Коломиец // Проблемы міжнародних відносин: Зб. наук. пр. – К.: КиМУ, 2011. – Вип. 3. – С. 126-142.
6. Социальная информациология как метод и как наука. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://parentalnotes.com/?p=165>.

## ГЕРБОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ШКІДЛИВИХ ОРГАНІЗМІВ В ЗЕРНІ ТА ЗЕРНОПРОДУКТАХ

Когут С.Г., канд. с.-г. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій

Результатом вступу України до СОТ і зростання обсягів імпорту продукції рослинного походження, зокрема насіння та посадкового матеріалу, є створення передумов щодо завезення на територію України цілої низки нових небезпечних карантинних організмів.

Відповідно до Міжнародної конвенції із захисту рослин та нормативних документів Європейської організації карантину й захисту рослин, карантинний шкідливий організм має одночасно відповідати таким вимогам:

- бути обмежено поширеним або й зовсім не бути на території країни;
- можливе його занесення із продукцією, що ввозиться в країну з вантажами та на транспортних засобах;
- бути здатним акліматизуватися на території країни;
- завдавати істотної шкоди культурним рослинам;
- регулюватися карантинними фітосанітарними заходами.

Зерно та зернопродукти часто можуть бути засмічені насінням регульованих шкідливих організмів, в тому числі обмежено поширеним в Україні карантинним бур'яном – амброзією полинолистою (*Ambrosia artemisiifolia* L.).

Наявність амброзії в зерні та зернопродуктах стає причиною відмови у видачі фітосанітарних сертифікатів при експорті зерна, оскільки, при підготовці експортних партій вантажу, необхідно звернути увагу в яких країнах світу амброзія полинолиста є карантинним бур'яном, так як, відповідно до міжнародних стандартів, об'єкти регулювання засмічені регульованими шкідливими організмами, в тому числі і амброзією не допускаються до ввезення/вивезення за межі митної території.

Рівень присутності амброзії швидко зростає в сільськогосподарських угіддях України. Причиною такої поширеності даного явища є те, що вона не вибаглива до природніх умов та досить стійка до змін у зовнішньому середовищі.

Рослини амброзії містять від 0,07 до 0,15 % гірких речовин і при поїданні їх худобою, в молоці з'являється неприємний запах і смак. Силос з домішками амброзії тварини їдять неохоче.

На полях, які засмічені амброзією, погіршується якість польових робіт, особливо, під час збирання врожаю та проведення основного обробітку ґрунту. На таких полях в зерні озимої пшениці на 0,5 % знижується вміст білка, а його скловидність знижується на 1 %.

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФІЗИЧНИХ, ХІМІЧНИХ, ЕНЗИМАТИЧНИХ ТА КОМБІНОВАНИХ МЕТОДІВ ДЕЗІНТЕГРАЦІЇ МІКРОБІАЛЬНОЇ МАСИ <b>Капустян А.І., Черно Н.К.</b> .....	117
БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНІ КОМПЛЕКСИ КЛІТИННИХ СТІНОК ДРІЖДЖІВ <b>Решта С.П., Данилова О.І.</b> .....	119

### СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОСТ-ПАСТЕРИЗАЦІЇ <b>Віннікова Л.Г., Єгорова А.В., Синиця О.В.</b> .....	120
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З АКТИНІДІ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ <b>Агунова Л.В., Янішогло О.М.</b> .....	121
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ <b>Азарова Н.Г., Шлапак Г.В., Журба Н.О.</b> .....	123
ADHESIVE PROPERTIES OF LACTOBACILLI <b>Patiukova N.S., Fugol A.G., Patyukov S.D., Gerasim A.S.</b> .....	124
УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ СПОСОБІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ ТА ЇХ ОБГРУНТУВАННЯ <b>Кушніренко Н.М.</b> .....	125
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ АЗОВО-ЧОРНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ <b>Станкевич Г.М., Герасим А.С., Патюков С.Д., Патюкова Н.С.</b> .....	127
ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ЕКСТРАКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З МЕТОЮ ПОСИЛЕННЯ КОНСЕРВУЮЧОГО ЕФЕКТУ ПРИ ЗБЕРІГАННІ В УМОВАХ ПОМІРНИХ ПОЗИТИВНИХ ТЕМПЕРАТУРАХ <b>Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Барішева Я.О.</b> .....	130

### СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ КУПАЖНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ НАПІВСУХИХ ВИН <b>Ходаков О.Л.</b> .....	132
ІННОВАЦІЇ В ОБЛАДНАННІ ДЛЯ АВТОМАТИЗОВАНОЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА <b>Муратов В.Г., Осипова Л.А.</b> .....	133

### СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТІВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ <b>Памбук С.А., Ткаченко Н.А., Копійко А.В.</b> .....	135
ОБГРУНТУВАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ВИЯВЛЕННЯ БЕНЗОАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВІДНОВЛЕНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ <b>Бочарова О.В., Решта С.П.</b> .....	137
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РИНКУ ТЕКСТИЛЮ ДЛЯ ОДЯГУ ПОБУТОВОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ <b>Пахолюк О.В., Мартиросян І.А.</b> .....	139
МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ <b>Кіров І.М.</b> .....	141
ГЕРБЕЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ШКІДЛИВИХ ОРГАНІЗМІВ В ЗЕРНІ ТА ЗЕРНОПРОДУКТАХ <b>Когут С.Г.</b> .....	143

### СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ <b>Дишкантук О.В.</b> .....	144
РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ <b>Д'яконова А.К., Тігомир Л.А., Пацела О.А., Гушпіт Л.О.</b> .....	146