

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2020

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії
7 – 8 травня 2020 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 № 15 від 05.05.2020 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
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

матеріалів (фольги, картону). Для неї використовується асептичний спосіб консервування – продукт і тара стерилізуються (різними методами, окремо один від одного), а потім упаковка наповнюється продукцією і запечатується в умовах стерильності. Така обробка дозволяє істотно продовжити термін зберігання товарів без використання консервантів, запобігаючи втратам її споживчих властивостей. Основним недоліком такої тари є негативний вплив на довкілля та необхідність додаткових заходів для її утилізації.

Напівжорстка видувна тара типу РЕТ. Ця упаковка придатна для пакування рідких, пастоподібних та інших продуктів, газованих напоїв. Вона виготовляється з різних термопластів і являє собою преформи, з яких можна видувати пляшки при розігріванні заготовок до 100 °С. Поліетилентерефталат (полімерний матеріал з якого ця тара виготовлена) також потребує будування спеціальних виробництв для його утилізації.

М'яка полімерна тара типу упаковки ДОЙ-ПАК. Ця тара змінює форму і розміри при заповненні продукцією. Залежно від технології виробництва упаковка може бути видувною, литою і пресованою, термоформованою і зварною. До цього типу належать полімерні (пакети, мішки). М'які полімерні пакети поміщаються в металеві або полімерні, картонні жорсткі коробки, бочки або контейнери, які захищають продукт при транспортуванні від механічних навантажень. Переваги такої тари – низькі витрати на придбання та доставку, а також можливість герметизації, що запобігає окисленню упакованої їжі.

Відносно недавно в практиці харчової промисловості з'явилися реторт-пакети, які дозволяють поєднати переваги «м'якої» упаковки з перевагами стерилізованої харчової продукції, оскільки пакувальний матеріал, з якого вони виготовлені, не тільки важить не більше 5 % від маси готової продукції, а й дозволяє здійснювати заключну теплову обробку – стерилізацію продукції, при високій температурі як в паровому, так і в водяному середовищі.

Реторт-пакет – це харчова упаковка, яка використовується як альтернатива консервних банок при виготовленні консервів. Реторт-пакет складається з декількох ламінованих шарів, здатних витримати високі температури при стерилізації в автоклаві. Недоліком тари є складність складання в автоклаві.

Жорстка упаковка зберігає вихідну форму і розміри при заповненні продукцією. Вона здатна витримувати механічні дії в процесі транспортування і зберігання. У цю категорію потрапляють вироби з полімерних та інших матеріалів типу бочок та ящиків. Така упаковка для харчової продукції забезпечує захист вмісту від механічних впливів, а в деяких випадках – і від впливу кисню, мікрофлори, ультрафіолету. При цьому слід пам'ятати, що жорстка тара має велику вагу (25-30 % брутто), а також значну вартість.

Таким чином, на сьогодні харчові продукти можуть бути упаковані в різні види споживчої тари – від традиційної до більш сучасної, що дозволяє не тільки покращити терміни збереження та вживати різні маркетингові заходи, але й надає можливість виробникам донести до споживачів всю необхідну інформацію завдяки маркуванню, яке має свої особливості в залежності від виду споживчої упаковки.

АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА

**Мартиросян І.А., старший викладач, Данилова О.І., канд. хім. наук, с.н.с.,
Сіянюк А.О., студент**

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Діти-немовлята і діти ясельного віку є особливою групою користувачів текстильних виробів. Ця особливість полягає у тому, що вимоги і ступінь їхнього задоволення формують не самі споживачі, а дорослі – батьки або няні шляхом спостереження за реакцією дітей. І споживач частково може убезпечити дитину від неякісного одягу завдяки інформації на маркуванні. Але сьогодні існує низка труднощів із забезпечення нормативної документації

щодо правил маркування. Технічні вимоги містять тільки інформацію про розмірні ознаки та позначення компонентного складу. ДСТУ 2122-93 «Матеріали для одягу. Символи та вимоги для одягу» встановлює вимоги, які потрібно вказувати на етикетці (волокнистий склад тканини верху та підкладки швейного виробу, можливості прання, вибілювання, прасування), але гармонізованих стандартів в Україні поки не існує, а доступ до європейських обмежень. Слід зазначити, що показники безпеки швейних виробів обмежені переліком, в якому частина показників визначають їх збереженість, а не безпеку. Крім того, відсутні дані про небезпечні речовини, присутні в текстильних матеріалах. Враховуючи актуальність даного питання, нами було вирішено провести оцінку маркування дитячого одягу, що реалізується сьогодні у м. Одеса. Об'єкти досліджень були обрані з трьох мереж: «Антошка», «Смік» та «Sowa Kids», характеристика яких наведена в табл. 1 і далі будуть представлені за номерами зразків: Зразок № 1 – ТМ «Бетіс»; Зразок № 2 – ТМ «SMIL»; Зразок № 3 – ТМ «Sova Kids».

Таблиця 1 – Об'єкти дослідження

№ Зразка	Найменування продукту	Нормативний документ	Виробник	Зображення зразка
1	Боді «Принцеса» ТМ «Бетіс»	ДСТУ ГОСТ 31407:2014 «Вироби трикотажні білизняні для немовлят і дітей ясельного віку»	ТМ «Бетіс» 57500, Україна Миколаївська обл., м. Очаків	
2	Напівкомбінезон червоний ТМ «SMIL»	ДСТУ ГОСТ 31410-2014 «Вироби трикотажні верхні для чоловіків і хлопчиків»	ТОВ «ЮНЛ» Балтська дорога 5, м. Одеса, Україна	
3	Боді ТМ «Sova Kids»	Не вказано	Не вказано	

В процесі експлуатації одягу досить часто виявляються недоліки, які найчастіше пов'язані з погіршенням якості виробів, що може статися як на стадії виробництва, так і при експлуатації. Причиною виникнення недоліків може стати інформація по догляду за виробами. Виробники часто вказують її неправильно або застосовують символи, невідповідні сировинному складу текстилю, вводячи тим самим в оману споживача. Результати аналізу маркування представлені у таблиці 2.

Таблиця 2 – Аналіз маркування дитячого одягу

Назва показника	Зразки		
	№ 1	№ 2	№ 3
Назва	Боді «Принцеса»	Напівкомбінезон червоний	Боді
Торгова марка	ТМ «Бетіс»	ТМ «SMIL»	ТМ «Sova Kids»
Виробник та адреса потужностей	ТМ «Бетіс» 57500, Україна, Миколаївська обл. м. Очаків, вул. Будівельників, 14б	ТОВ «ЮНЛ» Балтська дорога 5, м. Одеса, Україна	Не вказано
Склад	100% бавовна	100% бавовна	Не вказано

Дата виробництва	20.06.2017 р.	Січень 2019 р.	Не вказано
Термін придатності	Необмежений	Необмежений	Не вказано
Нормативний документ	ДСТУ ГОСТ 31407:2014	ДСТУ ГОСТ 31410:2014	Не вказано
Штрих-код	29816701245518	4824039112208	Не вказано
Інша інформація	Рекомендовано перед використанням випрати	Рекомендовано перед використанням випрати	Не вказано
Інформаційні знаки	 прання при 40 °C  прасувати при середній температурі (до 150 °C)  сушити при середній температурі  вертикальне сушіння  не можна відбілювати  суха чистка	 прання при 30 °C  прасувати при низькій температурі (до 110 °C)  не можна відбілювати  вертикальне сушіння  хімчистка не дозволена	Не вказано

За результатами оцінки маркування дитячого одягу можна зробити висновок, що зразок № 1 ТМ «Бетіс» та Зразок № 2 ТМ «SMIL» відповідають встановленим вимогам та містять повну інформацію, зразок № 3 – не відповідає, оскільки не містить взагалі ніякої інформації, крім торговельної марки. Товарна стрічка щодо складу та символів за доглядом також відсутня і, даний одяг не повинно допускатися до реалізації. Також можна зробити однозначний висновок про необхідність прийняття більш суворих заходів з контролю надходження дитячого одягу на ринок України.

Література

1. Барсукова, Н.К. Биологическая и химическая безопасность детской одежды: предъявляемые требования / Н.К. Барсукова, О.А. Чумичева // Рынок легкой промышленности. – 2010. – № 74.
2. Проданчук, М.Г. Сучасні проблеми безпечності текстильних матеріалів та одягу в рамках гармонізації з вимогами стандартів країн європейського співтовариства / М.Г. Проданчук, Л.Г. Сененко, О.П. Кравчук, І.В. Лєпшошкін // Сучасні проблеми токсикології. – 2004. – № 1. – С. 3–8.

ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ТОВАРІВ У СВІТЛІ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ

Дроздов О.І., к.т.н., доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Глобальна необхідність заощаджувати природні ресурси та скорочувати негативні наслідки для довкілля породжують нові споживчі тенденції, що чинять все більш помітний вплив як на зміни у асортименті існуючих товарів на ринку, так і на їх збут. Відповідальне споживання у суспільстві, стиль життя Zero waste або «нуль відходів» та інші громадські ініціативи набувають все більшого поширення в теперішній час.

Впровадження продуктів з великим життєвим циклом та ресайклінг належать до

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ	
Бочарова О.В., Данилова О.І.....	147
СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛІКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Верхівкер Я.Г.....	148
АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА	
Мартиросян І.А., Данилова О.І., Сіянко А.О.....	149
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ТОВАРІВ У СВІТЛІ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ	
Дроздов О.І.....	151
ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ	
Крупницька Л.О., Луцькова В.А.....	152
ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «ВИНА СВІТУ» М. ОДЕСА	
Мельник І.В., Крамаренко Е.Є.....	154

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПОТЕНЦІАЛ І ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОДЕЩИНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Д'яконова А.К.....	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЕКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ»	
Солоницька І.В., Лебеденко Т.Є., Коротич О.М.....	158
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ	
Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	160
УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ПОВЕРНЕННЯ ДО ВИТОКІВ ТА SLOW FOOD ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П.....	162
АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА	
Тітомир Л.А.....	164
РИНОК НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ	
Крупіна С.В.....	165
ЯКІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ВІДНОСЯТЬСЯ ДО ІННОВАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ	
Жовтяк К.О.....	166
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	
Жовтяк К.О.....	167
МОНІТОРІНГ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСИ	
Харенко Д.О., Федосова К.С.....	168
ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ	
Халілова-Чуваєва Ю.О.....	170

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ	
Меліх О.О., Меліх Т.Г.....	172
СУЧАСНИЙ СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ КРУЇЗНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ	
Добрянська Н.А.....	174
ПІДВИЩЕННЯ АТРАКТИВНОСТІ ЛОКАЛЬНИХ ВИН В ЕНОТУРИЗМІ ШЛЯХОМ ПОСИЛЕННЯ ЇХ АРОМАТИЧНОГО ПРОФІЛЮ	
Калмикова І.С.....	176
РЕСУРСИ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
Орлова М.Л.....	178
CRISIS MANAGEMENT FOR THE TOURISM INDUSTRY IN 2020	
Margaryta Liganenko.....	180