

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2022

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету
26 – 29 квітня 2022 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
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 24.05.2022 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:

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І д-р техн. наук, професор
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, професор
Іоргачова К.Г д-р техн. наук, професор
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор
Коваленко О.О., д-р техн. наук, професор
Косой Б.В., д-р техн. наук, професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р екон. наук, професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р екон. наук, професор
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О.Б., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К д-р техн. наук, професор

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ ДЛЯ РИБНИХ РЕСТОРАНІВ СЕНСОРНИМИ МЕТОДАМИ

Нікітчина Т.І., канд. техн. наук, доцент, Манолі Т.А., канд. техн. наук, доцент,
Дубкова Т.П., інж.-техн., Абдуллах Е.А., студентка
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Більшість готелів в свою структуру включають одне або декілька підприємств харчування. Для багатьох ресторанних підприємств головна проблема полягає в тому, що під час обіду і вечері вони залишаються напівпустими. Аналіз послуг харчування, які надаються готельним підприємством, показує, що 70 % гостей не обідає, а біля 50 % не вечеряє в ньому. Вказана ситуація призвела до того, що значна кількість готелів переглянули функціонування підрозділу харчування і напоїв, і стали здавати свої ресторани підприємства в оренду. До 50 % доходу підприємству харчування і напоїв готелів можуть приносити сторонні відвідувачі. За останній період часу зросло значення конференцій і зібрання всіх типів, що може позитивно вплинути на результати роботи служби харчування і напоїв.

Ресторан це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку та дозвілля споживачів. Найдорожчими категоріями ресторанів є фьюжн та рибні ресторани, а також ресторани з національними кухнями (італійська та французька). Населення стає все більш досвідченим у виборі продуктів харчування. Тому напівфабрикати, з яких готують вишукані рибні страви, повинні мати високі органолептичні властивості.

Завдання вдосконалення технології випуску харчової продукції з дрібних азово-чорноморських риб вирішується шляхом розробки сучасних прийомів посолу, що передбачають раціональне використання риби. Необхідність вирішення цього завдання обумовлена високою вартістю сировини та чималими втратами при виробництві солоної рибопродукції. Посол – один із найпростіших способів консервування риби. У ряді випадків посол необхідний і застосовується як попередня операція підготовки риби перед копченням, в'яленням і маринуванням.

Якість продукції визначається сукупністю властивостей, що зумовлюють її придатність задовольняти певні потреби людини відповідно до призначення. Для оцінки споживчих переваг харчових продуктів широко використовуються сенсорні або органолептичні методи, що базуються на аналізі органів чуття людини [1]. Сенсорні методи аналізу, завдяки простоті та доступності їх застосування є найпоширенішими методами оцінювання продуктів харчування. Значна перевага цих методів, порівняно із використанням хімічного аналізу чи інструментальних випробувань – швидке отримання результатів. Сенсорний аналіз це оцінка якості харчових продуктів, яку проводять: спеціально навчені та випробувані на сенсорну чутливість дегустатори. З використанням методів і умов, які гарантують максимальну точність результатів [2].

Профільний метод – це один з методів сенсорного аналізу, який кількісно відображає сукупність найбільш значимих органолептичних ознак харчового продукту: аромату, смаку, консистенції як графічних профілограм, з допомогою попередньо обраних дескрипторів [3]. Побудова органолептичних профілів може здійснюватися за кластерами: дескриптори зовнішнього вигляду; дескриптори смакових характеристик; дескриптори характеристик аромату; дескриптори, що описують дотичні характеристики; дескриптори оральної текстури.

При визначенні споживчих характеристик шпроту чорноморського слабосоленого використали профільний метод, найбільш інформативний. Метою цього дослідження було

виявлення позитивного та негативного впливу на внесення добавок фосфатів на складові загального сприйняття солоної рибної продукції. Дегустаційну комісію було представлено кваліфікованими дегустаторами з досвідом роботи з оцінки органолептичних властивостей рибної продукції. З метою опису індивідуальних сенсорних характеристик зразків дегустаційна комісія розробила словник дескрипторів. Для дослідження впливу внесення фосфатів на профіль смаку солоної рибної продукції було обрано перелік термінів, що описують складові смаку: 1 – солоний, 2 – кислуватий, 3 – гіркуватий, 4 – солодкуватий, 5 – лужний, 6 – порочний. Сутність застосування профільного методу полягає у розкладанні сенсорного показника (у даному випадку – смаку) на прості складові (позитивні і негативні), інтенсивність яких оцінювали за 5-бальною шкалою, а саме [3]: 0 балів – ознака відсутня; 1 бал – тільки впізнається або відчувається; 2 бали – слабка інтенсивність; 3 бали – помірна інтенсивність; 4 бали – сильна інтенсивність; 5 балів – дуже сильна інтенсивність.

Загальне враження від показника оцінювалося за п'ятибальною шкалою та відкладалося на вертикальному промені профілограми. За допомогою запропонованих описових характеристик було досліджено зразки чорноморського шпроту різних способів посолу. Було запропоновано 12 простих складових смаку. Профільний аналіз смаку проводився на дескрипторах: позитивні – загальне враження, типовий, гармонійний, помірно солоний, рибний; негативні – кислий, гіркий, занадто солоний, гострий, присмак ілу, присмак йоду, сторонній. Отримані результати використовуються для графічного представлення сенсорного профілю для візуалізації характеристик продукту (рис. 1).

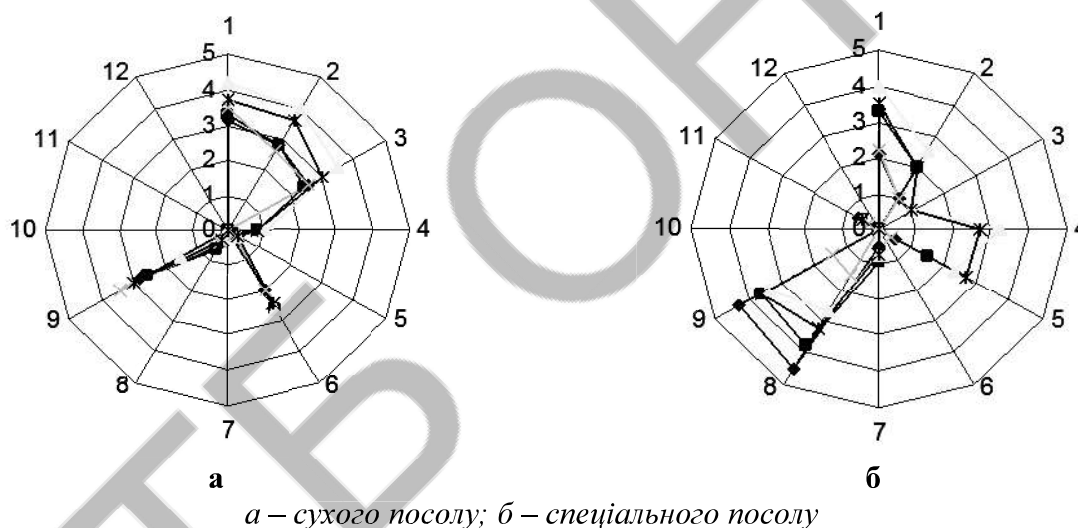


Рис. 1 – Профілограма смаку слабосоленого чорноморського шпроту

Як показують дані рис. 1, профілі зразків рибних продуктів мали різну конфігурацію, що характеризує їх сенсорне сприйняття. При цьому більшість небажаних дескрипторів мали досить низьку інтенсивність.

З профілограм смаку випливає, що внесення фосфатів у посольну суміш при отриманні слабосоленої рибної продукції практично не дає негативних ефектів на органолептичні властивості готового продукту. При сухому та спеціальному посолі лужний та гіркуватий смак мають більш рельєфний характер. Відтінок смаку, що порочний, відсутній у всіх зразках.

Література

1. Жук В. А. Сенсорний аналіз. – К.: 1999. – 227 с.
2. Adamchuk L. Honey by organoleptic method evaluation efficiency / Biological Resources and Nature Management. 2014. – Вип. 6, – № 3-4. – Р. 124–117.
3. Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О.Б. Ткаченко, Н.В. Каменева, О.О. Тітлова, Т.А. Манолі та ін. ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Гельветика, 2020. – 304 с.

МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Мартиросян І.А., Луцькова В.А.	158
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БІОЦИДНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕКСТИЛЬНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Мартиросян І.А., Пахолук О.В.	159
ЯК УКРАЇНА ЗДІЙСНЮЄ ЗОВНІШНЬОТОРГОВЕЛЬНУ ДІЯЛЬНІСТЬ В УМОВАХ ВОЄНОГО СТАНУ	
Смокова Т.М.	161
РИНОК РОСЛИННОГО МОЛОКА В УКРАЇНІ	
Памбук С.А., Манолі Т.А., Шенгелая М.В.	163

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

ДОСЛІДЖЕННЯ І МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ ГРАНУЛЮВАННЯ КОМБІКОРМІВ	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А.	165
ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕМАТИКИ ЗУБЧАТО-ВАЖІЛЬНОГО МЕХАНІЗМУ ПРИВОДУ СИТОВОГО СЕПАРАТОРУ	
Ліпін А.П., Кара О.Д.	166
МОДЕРНІЗАЦІЯ ФРИКЦІЙНОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ	
Ліпін А.П., Шипко І.М., Кара О.Д.	168
ОСОБЛИВОСТІ РОЗРАХУНКОВОГО ВИЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ МОНТАЖНИХ ЩОГЛІ	
Солдатенко Л.С., Шипко І.М., Шипко А.І.	170
МЕХАНІЗМИ ПАРАЛЕЛЬНОЇ СТРУКТУРИ В РОБОТОТЕХНІЧНИХ КОМПЛЕКСАХ	
Ягліньський В.П.	172

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ – СУЧАСНИЙ ІНСТРУМЕНТ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОСТИННОСТІ	
Асауленко Н.В., Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.	174
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ІТ-ІННОВАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
Кравчук Т.В., Скляр В.Ю.	176
АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
Кожевнікова В.О., Новічков В.К.	178
ЛОГІСТИКА В УПРАВЛІННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Жигулін О.А., Лебеденко Т.Є.	179
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ ДЛЯ РИБНИХ РЕСТОРАНІВ СЕНСОРНИМИ МЕТОДАМИ	
Нікітчина Т.І., Манолі Т.А., Дубкова Т.П., Абдуллах Е.А.	182
ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ГОТЕЛІВ	
Ряшко Г.М., Воскресенська О.В.	184
АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ SPA- І WELLNESS-ІНДУСТРІЇ НА КУОРТАХ УКРАЇНИ	
Стрікаленко Т.В.	186
FOOD-ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ М. ОДЕСА	
Ткачук О.В., Асауленко Н.В., Шапіна О.Ф.	188

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

РОЛЬ ДЕРЖАВИ У РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ІНДУСТРІЇ	
Байрачна О.К.	190
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Добрянська Н.А., Крупіца І.В.	191
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ	
Калмикова І.С.	193
СФЕРА ГОСТИННОСТІ ДЕСТИНАЦІЇ ТУРИЗМУ ГЛЕНВУД-СПРІНГС	
Орлова М.Л.	194