

**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

## 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 %.

Крім суто агрономічної шкоди (зниження врожаю сільськогосподарських культур і його якості), амброзія полинолиста – небезпечна для здоров'я людей. Квітковий пилок амброзії шкідливий для людини. У місцях її масового поширення в людей часто спостерігається алергійне захворювання, відоме під назвою «осіння сінна лихоманка» або «амброзійний поліноз». У хворого пухнуть слизові оболонки верхніх дихальних шляхів і очей, болить голова, посилюється виділення мокроти, з'являються задишка, слезотеча, погіршується зір, проявляються напади бронхіальної астми, підвищується температура, втрачається працездатність. Лікування алергії тривале й важке.

Згідно з карантинними правилами, все зерно: фуражне, продовольче, насіннєве; зернових, зернобобових, олійних, технічних, овочевих та інших культур; зерносуміші, комбікорми, сіно, солома, сировина льону, бавовнику, лікарських трав, шерсть тварин тощо – підлягає обов'язковій фітосанітарній експертизі з обов'язковим висновком герболога про наявність насіння чи плодів карантинних видів бур'янів.

Гербологічна експертиза є обов'язковою ланкою фітосанітарної експертизи, яку проводять акредитовані карантинні лабораторії державних інспекцій з карантину рослин згідно з ДСТУ 4009-2001. Мета гербологічної експертизи – аналіз підкарантинного матеріалу на встановлення засміченості продукції карантинними чи іншими видами бур'янів, їхньої чисельності та видового складу. За результатами експертизи зразків насіння проводять оформлення свідоцтва фітосанітарної експертизи.

## **СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

### **КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ**

**Дишкантюк О.В., канд. техн. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

Однією з умов підвищення конкурентоздатності економіки України та інтенсифікації механізмів державного і приватного партнерства є розвиток територіальних кластерів. Питання функціонування глобальних об'єднань та кластерів вивчали Дж. Уокер, С. Соорег і М. Hall, О. Чудновський, А. Александрова, А. Гайдук, С. Соколенко.

Індустрія гостинності в роботі Дж. Уокера представлена комплексом секторів: подорожування, розміщення, організація заходів, ресторани та управляючі послуги, відпочинок та вільний час (атракціони, ігри, азартні ігри, парки, розваги), що забезпечують комфортне перебування приїжджаючих (подорожуючих) осіб [1]. У зарубіжній літературі ринок гостинності ототожнюють з ринком туристичних послуг. На думку автора, сфера гостинності набагато ширша, вона має включати не тільки комфортне перебування приїжджаючих, але й проживаючого на цій території місцевого населення. Нами запропоновано розширити та трансформувати запропонований Дж. Уокером комплекс секторів гостинності [1] та представити його у такому вигляді [2]:

- транспортно-технологічне забезпечення;
- комунікаційно-фінансова сфера;
- розміщення та проживання;
- забезпечення харчуванням;
- організація бізнес заходів;
- культурно-розважальні послуги;
- система торгівлі;
- архітектоніка та дизайн міських територій;
- освіта та виховання.

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., Мартіросян І.А.</b> .....	139
МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ <b>Кіров І.М.</b> .....	141
ГЕРБЕОЛОГІЧНА 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>Дишкантюк 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