

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
Факультет Інноваційних технологій харчування і  
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК  
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів,  
аспірантів і молодих учених з міжнародною участю**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ»**

*29 березня 2017 р.*

**Одеса**

**ТЭС**

**2017**

УДК 640.41:349.9:316.4  
ББК 65.432

**Керівництво оргкомітету:**

*Дишкантюк О.В.* – к.т.н., доцент, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

**Заступник голови:**

*Д'яконова А.К.* – д.т.н., професор, зав. кафедри Готельно-ресторанного бізнесу.

**Склад оргкомітету:**

*Тележенко Л.М.* – д.т.н., професор, зав. кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

*Салавеліс А.Д.* – к.т.н., доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

*Саламатіна С.Є.* – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

**Редакційна колегія:**

*Стрікаленко Т.В.* – д.м.н., професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

*Федосова К.С.* – к.т.н., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

*Медведюк А.І.* – голова студентського самоврядування факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю (29 березня 2017) / Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Фенікс, 2017. – 144с.  
ISBN 978-617-7337-59-0

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась у Одеській національній академії харчових технологій, 29 березня 2017 р.

*За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних даних відповідає відповідність несуть автори*

### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ

Останнім часом показники статистики свідчать про глобальну медико-соціальну проблему 21 століття – катастрофічне зростання захворюваності на цукровий діабет та проблему ожиріння.

Всього 20 років тому в світі налічувалося близько 30 млн. хворих на діабет, сьогодні їх більше 370 млн. Діагноз «цукровий діабет II типу» ставили в основному пацієнтам старше 60 років, але з кожним роком хвороба стрімко «молодіє» і являє собою неінфекційну епідемію. ООН була прийнята Резолюція щодо цукрового діабету (2006 р.), в якій це захворювання визнано реальною загрозою для всього людства. За прогнозами Міжнародної діабетичної федерації (IDF), до 2030 року страждати від діабету в світі будуть 552 млн. людей, тобто 9,9 % населення планети. В Україні на обліку перебуває близько 1,26 млн. хворих на цукровий діабет, проте насправді їх більше. В Україні щорічно кількість діабетиків збільшується в середньому на 20 % [1]. Кожній людині, хворій на цукровий діабет, необхідно постійно дбати про своє харчування. Оскільки правильна і збалансована дієта грає велику терапевтичну роль: в організмі нормалізуються обмінні процеси, знижується рівень цукру, поліпшується загальне самопочуття, зникає надмірна спрага, підвищується працездатність.

Останнім часом однією з найважливіших проблем охорони здоров'я 21-го століття є ожиріння. За період з 1980-х років у багатьох країнах Європейського регіону за даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, поширеність ожиріння зросла в три рази, а число дітей, що страждають на ожиріння, продовжує зростати такими темпами, які не можуть не викликати тривоги [2]. У різних країнах світу на частку ожиріння вже сьогодні витрачається від 2 % до 8 % загальних витрат на медичну допомогу, і від 10 % до 13 % смертей пов'язані з ожирінням. Серед дорослого населення США підвищена маса тіла виявлена у кожного п'ятого жителя Північної Америки, Великої Британії – у кожного третього, Німеччини – у кожного другого. Особливе занепокоєння викликає ожиріння серед дітей: у Великобританії надмірну масу тіла мають 20 % дітей і підлітків, в Іспанії – 27 %, в Греції – 31 %, в Італії 36 %. В Росії зайву вагу мають – 50 % жінок і 30 % чоловіків [3].

Вчені стверджують, що сьогодишні діти, які мають підвищену масу тіла, можуть прожити на 2-5 років менше. Ожиріння негативно впливає на тривалість життя в більшій мірі, ніж онкологічні або серцево-судинні захворювання. Особливо зросла кількість хворих

Одеська національна академія харчових технологій  
на ожиріння за останні 10 років. За прогнозами до 2025 року число людей із надмірною вагою досягне 300 млн. [2].

Основним завданням для розробки технології приготування солодкої страви були: використання продуктів з низькою калорійністю, пошук альтернативних варіантів заміни продуктів на більш корисні; високі органолептичні показники якості страви.

Головною особливістю страви, що розробляється є сировина, що використовується для приготування. Базовою сировиною було обрано гарбуз, що характеризується високою харчовою цінністю до складу якого входять бета-каротин, вітаміни С, Е, А, В1, В2, РР, рідкісний вітамін Т. Гарбуз містить багато калію, кальцію, заліза, магнію, міді, цинку, кобальту, кремнію, фтору. Також гарбуз характеризується наявністю білку, клітковини та цукру (до 15 %) [4]. В якості додаткових компонентів страви використовували кукурудзяний крохмаль, шматочок цукру натурального походження – стевію, молоко 0,5 %, кисломолочний сир 0 %, коріння імбиру, яйця та натуральну ваніль. Хімічний склад готової страви на 100 г: білки – 7,55 г, жири – 3,25 г, вуглеводи – 22,85 г; енергетична цінність складає 138,85 кКал.

Технологічний процес приготування десерту «Гарбузовий флан» складається з наступних технологічних процесів: миття, відокремлення плодоніжки, нарізання на сегменти, очищення від шкірки та відокремлення насіння. Далі знову миття, нарізання на кубики та варіння при температурі 100°C протягом 20 хвилин, протирання, охолодження до температури 40°C, змішування з попередньо підготовленим розчином кукурудзяного крохмалю, підготовленою яєчною сумішшю (яйця, стевія, імбир, ваніль), протертим кисломолочним сиром. Суміш порціонують у посуді та запікають при температурі 200 °C протягом 30 хв.

Таким чином запропоновану технологію приготування страви «Гарбузовий флан» можна рекомендувати закладам ресторанного господарства з метою впровадження низькокалорійних солодких страв в меню.

### Література

1. Саламатіна С.Є. Перспективи розвитку дієтичного питання в заведеннях ресторанного господарства/ Проблеми формування здорового способу життя у молоді: зб. мат. VI Все-укр. наук.-практ. конф. мол. уч. та студ. з міжнар. участю, Одеса, 5-6 листопада 2013 р./ ОННАХТ. – Одеса, 2013. – С. 219-220.
2. Rytting K., Flaten H., Rossner S. Long-term effects of a very low calorie diet (Nutrilett) in obesity treatment. A prospective, randomized, comparison between VLCD and a hypocaloric diet + behavior modification and their combination // Int J Obes. – 1997. - № 21. – P. 574-579.
3. Дорохович А.Н. Сахарозаменители нового поколения низкой калорийности и гликемичности/ А.Н. Дорохович, В.В. Дорохович, Н.П. Лазаренко // Продукты & ингредиенты. 2011. – №6(8). – с. 46-48.

4. Some properties of an acidic protein-bound polysaccharide from the fruit of pumpkin / Fu Caili, Tian Haijun, Cai Tongyi, Liu Yi, Li Quanhong / Food Chemistry, Volume 104, Issue 2, 2007, Page 841.

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1.

#### ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

|  |    |
|--|----|
| <i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i><br>ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....   | 3  |
| <i>Кузнєцова Катерина</i><br>ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....  | 6  |
| <i>Халляка Валерия</i><br>ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....                                 | 8  |
| <i>Sorokina Alexandra</i><br>BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....  | 11 |
| <i>Kokhanova Kateryna</i><br>THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....                               | 14 |
| <i>Hugo Sousa</i><br>VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL)..... | 17 |

### СЕКЦІЯ 2.

#### ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

|   |    |
|---|----|
| <i>Коржяїн Анжела</i><br>КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....   | 20 |
| <i>Ноздріна Валерия</i><br>НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....  | 23 |
| <i>Пенкова Лилия</i><br>КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.....                    | 25 |
| <i>Вализурский Александр</i><br>ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СТРИТ ФУДА В УКРАИНЕ.....  | 28 |
| <i>Перепелиця Юрій</i><br>ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....              | 31 |
| <i>Чаплак Наталя</i><br>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....                                    | 34 |
| <i>Горбенко Софія</i><br>ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА..... | 35 |
| <i>Гнилянська Оксана</i><br>ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....  | 38 |
| <i>Лаврів Ольга</i><br>АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....   | 40 |
| <i>Шарова Ірина</i><br>ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....        | 42 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Шпак Тереза</i><br>ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....          | 44 |
| <i>Болдирева Юлія</i><br>ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....                                  | 47 |
| <i>Медведюк Анастасія</i><br>АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....   | 49 |
| <i>Черненко Софія</i><br>СПОРТИВНІ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВІ СПОРТИВНОЇ ДОБАВКИ.....  | 56 |
| <i>Мостова Людмила</i><br>ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ..... | 60 |
| <i>Голіков Олександр</i><br>ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....  | 61 |
| <i>Білан Валерия, Спіцина Марія</i><br>ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....  | 64 |
| <i>Камчатна Маргарита</i><br>ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....  | 66 |
| <i>Вовк Артур</i><br>ПРОЕКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....                                       | 68 |
| <i>Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра</i><br>АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....                             | 71 |
| <i>Кормош Катерина</i><br>ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПІСНОЇ ВОДИ.....     | 74 |

### СЕКЦІЯ 3.

#### РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

|   |    |
|---|----|
| <i>Андрасуляк Анна</i><br>ОСОБЛИВОСТІ СНІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....   | 77 |
| <i>Собалева Анна</i><br>АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ..... | 79 |
| <i>Черненко Наталя</i><br>ПОДХОДИ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....                      | 81 |
| <i>Гук Юлія</i><br>АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....            | 84 |
| <i>Іванціє Оксана</i><br>АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....   | 87 |
| <i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i><br>ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....     | 89 |
| <i>Яворська Яніна</i><br>УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....       | 92 |
| <i>Крайтель Аліна</i><br>ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....                                   | 95 |
| <i>Андрощук Анна</i><br>МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....                                 | 98 |