

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

умов для активізації діяльності інвесторів у сфері туризму й гостинності. Приведення якості туристичних послуг до міжнародних стандартів, впровадження нових видів і форм обслуговування має стати пріоритетним напрямком розвитку готельної сфери, що дозволить повніше задовольняти потреби клієнтів. Для цього необхідно наблизити власників готелів до процедури стандартизації готельних послуг з метою розвитку матеріально-технічної бази готелів з урахуванням їхньої спеціалізації та міжнародних вимог до рівня комфортності проживання.

Вигідне геополітичне та транспортно-транзитне положення Одеського регіону позитивно впливає на формування її рекреаційного потенціалу та туристичних потоків. Близьке розташування до кордонів з країнами Центральної Європи створює додаткові можливості для розвитку туризму в регіоні.

Сьогодні Україна зацікавлена у створенні конкурентоспроможного на світовому ринку туристичного продукту такого, як проект «Дороги вина та смаку Української Бессарабії», здатного максимально задовольнити туристські потреби населення країни й іноземців, забезпечити на цій основі комплексний розвиток туристичної індустрії та інфраструктури Одеського та інших регіонів. Зважаючи на те, що туристично-рекреаційна галузь визнана пріоритетною при розробці Стратегії регіонального розвитку Одеської області туристичні підприємства отримують додаткові можливості у започаткуванні та розбудові власного бізнесу. Тому розвиток готельно-ресторанної галузі стає невід'ємною складовою успішного розвитку проекту «Дороги вина та смаку Української Бессарабії».

Література

1. Солоницька І.В., Солецька Г.Д. Роль закладів вищої освіти у формуванні та збереженні гастрономічної спадщини України // Солоницька І.В., Солецька Г.Д. Тез. доп. Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток гастрономічного туризму в Україні: стан, виклики та перспектива імплементації європейського досвіду». Київ, КНУ ім. Тараса Шевченка, 2019. – С.103-104.
2. Алексеева Н.Ф., Килич М.Ю. Сучасний стан і тенденції розвитку туристичної сфери в Україні. Матеріали конференції «Европейская наука XXI века – 2014», –2014. – С. 186-198.
3. Брикова Т.М. Тези доповідей міжнародної науково-практичної конференції «Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг». 18 жовтня 2012 р., м. Харків. – Ч.1. – С. 239-240.
4. Абрамова Л.С., Михайлова Е.И. Проблемы конкурентоспособности гостиничного хозяйства Украины. Вісник СевНТУ. Серія: Економіка і фінанси. – 2010. – № 109. – С. 3-7.
5. Географічні аспекти розвитку туризму (на прикладі України та Польщі) / Монографія. Чернівецький національний університет, – 2010. – 344 с.
6. Коцан Н.Н., Мазурець Р.Р., Хоружина О.О. Роль туризму в розвитку готельного господарства України в контексті інтеграції в європейську економіку. – Науковий вісник Волинського національного університету імені Лесі Українки. – 2009. – С. 378-382.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ

**Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент, Кравченко Я.В., асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Серед продукції ресторанного господарства окремий сегмент складають соуси. Соуси є додатковим компонентом страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у

процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку й аромату. Вони сприяють кращому засвоєнню харчових нутрієнтів організмом людини, урізноманітнюють асортимент та підвищують харчову цінність страв. Це обумовлено тим, що в них містяться екстрактивні, ароматичні та смакові речовини, які посилюють секрецію травних залоз. Часто соуси покращують зовнішній вигляд страв.

За основу науково-дослідницької роботи було обрано напрям аналізу соусної продукції для подальшого розроблення соусів до страв гриль-меню та впровадження їх у закладах ресторанного господарства. Метою проведення дослідження було визначити вподобання потенційних відвідувачів закладів ресторанного господарства щодо соусів до страв гриль-меню. Для дослідження вподобань потенційних споживачів був обраний такий метод дослідження як анкетування. Основним інструментарієм методу є анкета, що являє собою соціологічний документ, який містить структурно-організований набір питань, кожен з яких пов'язаний з метою та завданням дослідження, що проводиться.

Анкетування потенційних відвідувачів закладів ресторанного господарства проводилось у Київському районі м. Одеса. Завершальна частина анкети складалась з питань, що були пов'язані із соціально-демографічними характеристиками самих респондентів.

Основна ж частина анкети складалась з наступних функціональних питань:

- Яким соусам за смаком Ви надаєте перевагу?
- Яким соусам за вмістом основного компоненту Ви надаєте перевагу?
- Яким соусам за кольором Ви надаєте перевагу?
- Яким саме стравам гриль або барбекю Ви надаєте перевагу?
- Які соуси на Вашу думку більш доречні до м'ясних страв гриль-меню?
- Які соуси на Вашу думку більш доречні до рибних страв гриль-меню?
- Чи замовите Ви соус до основної страви у гриль-барі?

Результати анкетування за питанням щодо вибору соусів до м'ясних та рибних страв гриль-меню наведено на рисунку 1-2.

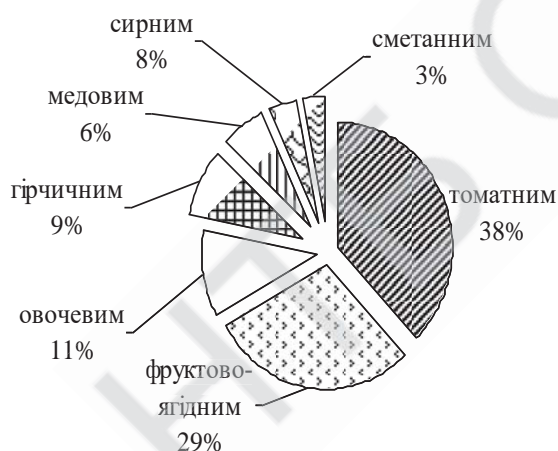


Рис. 1 – Розподіл респондентів за вибором соусів до м'ясних страв гриль-меню

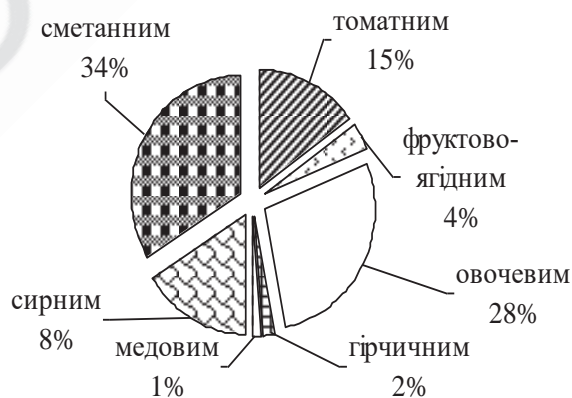


Рис. 2 – Розподіл респондентів за вибором соусів до рибних страв гриль-меню

Крім того, необхідно також відзначити, що більшість опитаних респондентів (71 %) підтвердило, що при відвідування гриль-бару обов'язково до основної страви-гриль замовлять соус. За результатами досліджень можна зробити висновки, що суспільство позитивно відноситься до розширення асортименту соусної продукції та впровадження її в закладах ресторанного господарства. Особливо актуальним є впровадження соусів у закладах зі стравами гриль-меню.

Завдяки думки респондентів було обрано до розробки для м'ясних страв гриль-меню соуси саме на основі томатів та ягід. Було розроблено рецептури соусів: «Mad tomato», «Berry flash» та «Black Berry». Особливістю даних соусів є яскраво виражений смак та аромат, що гармонійно доповнюють м'ясні гриль-страви.

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 Круницька 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., Дряконова А.К.	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЄКТІВ 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 Тігомир 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
МОНІТОРИНГ 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