

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
75 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2015

СЕКЦІЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ І ТУРИЗМУ

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ГОТЕЛІВ ПРИ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ОДЕЩИНИ

Саркісян Г.О., канд. техн. наук, доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сучасне життя характеризується частими стресами, емоційним перевантаженням та гіподинамією. Сучасна людина потребує якісний та доступний профілактично-оздоровчий відпочинок, який на сьогоднішній день переважно представлений санаторіями, профілакторіями, SPA-центрами та wellness-курортами.

За останні п'ятнадцять років у ЄС відбулася справжня «SPA-революція». Сучасні трансформації курортних центрів зумовлені, насамперед, зміною характеру попиту на лікувально-оздоровчі послуги. Затребуваними є спеціалізовані види спа процедур, такі як ампело- та енотерапія, і в усьому світі зростає кількість людей, які прагнуть підтримувати гарну фізичну форму і мають потребу у відновних програмах.

Одеський регіон - найперспективніший виноробний регіон в Україні.

Зараз в Одесі та Одеській області стрімко розвивається винний туризм. В умовах політичних змін на Україні, Одеса стала головним центром вина та виноробства. Тут розташовані найкрупніші виробники: Одесавинпром (ТМ «Французький бульвар»), Одеський завод шампанських вин, ПТК Шабо з Центром Культури вина, Національний науковий центр інститут виноградарства і виноробства ім. Таїрова, ТМ «Таїровські вина», ТМ «Колоніст», ТМ «Вина Гулієвих», виноробне господарство в с. Кobleво, Одеський кон'ячний завод Шустов, Виноробне господарство ім. князя Трубецького та ін. Зараз вже проводяться різні винні тури по заводам з екскурсією та дегустацією. З 2014 року проводяться засідання з питання розвитку винного туризму в Чорноморському регіоні, де основні завдання – це розробка спільних маркетингових стратегій і створення ефективної онлайнової платформи Чорноморського регіону для спільного просування туристичних винних продуктів.

Будування готелю на винних плантаціях є успішною ідеєю для розвитку винного туризму в м. Одеса та Одеській області, особливо готель типу Spa, що пропонуватиме своїм відвідувачам послуги енотерапії та ампелотерапії – лікування виноградом та вином.

У сучасних умовах господарювання ефективний та стійкий розвиток закладів готельно господарства пов'язують з їх інноваційною активністю. Сьогодні особливо актуальна культура сервісу та комунікацій, широке використання інформаційних технологій, сервісне обслуговування, консалтингові послуги тощо.

Тому заклади готельно господарства все частіше мають впроваджувати у своїй діяльності як продуктові, так і процесові інновації у т.ч. реалізуючи інноваційні стратегії.

Такий вид закладів готельно господарства, як Спа-готелі мало розвинені поки що в Україну, особливо в Одеському регіоні, який має потенційно сприятливі умови для різних видів спа-послуг, значний ресурсно-рекреаційний потенціал. Якщо розглянути прямих конкурентів, то їх всього не більше десяти. Проаналізувавши конкурентів, можна сказати, впровадження ампело- та винотерапії, як основної послуги – це інновація в сфері послуг готельних комплексів Одещини.

Створення спа-готелю, направлено на впровадження послуг оздоровлення відвідувачів ампело- та енотерапією є актуальним, насамперед в Одеському регіоні, оскільки він займає перше місце по виноробству винограда і вина в Україні. Разом з тим, готель такої спеціалізації, розташований безпосередньо на території винних плантацій стає об'єктом винних турів.

Як правило, сировину (виноград, його анатомічні складові), виноградний сік та вино, що використовують для лікування та спа процедур, виробляють безпосередньо на виноробному господарстві.

Винотерапія це відносно молодий метод лікування і профілактики людини з використанням тонізуючих, лікувальних властивостей вина і винограду. Винотерапія (винолікування, енотерапія) з'явилася у 1994 році, коли французькі вчені виявили у винограді поліфеноли.

Поліфеноли блокують вільні радикали в організмі людини, які утворюються під впливом ультрафіолетових променів або забруднюючих факторів і руйнують клітини організму. Поліфеноли, як «пастки» радикалів, по своїй ефективності в 20 разів перевершують вітамін С і в 50 разів – вітамін Е. Крім того, було доведено, що виноград містить всі 20 амінокислот, а також органічні сполуки і мікроелементи, необхідні для розвитку і нормального функціонування клітин людини.

**Таблиця 1 – Основні продукти для виготовлення косметологічної продукції з
винограду
та його анатомічних складових**

Назва	Властивості
Поліфеноли з кісточок винограда (найміцніший антиоксидант рослинного походження)	Вивільнює вільні радикали, які викликають 4 з 5 видів зморшок
Ресфератрол, вилучений з виноградної лози (має олеїнову кислоту)	Стимулює виробництво волокон колагену, збільшує златність епідермісу бориться з карбонільним стресом. Насичує шкіру жирними кислотами омега 3,6,9, які захищають шкіру від агресивних факторів, забезпечує регенерацію та глибоке живлення
Вініферин з соку виноградної лози	Борється з пігментними плямами, регулює тирозиназу, контролює тим самим виробництво меланіна. Попереджує появу нових пігментних плям. Сприяє покращанню мікроциркуляції шкіри.
Виноградна біо- вода Рослина вода, отримана з свіжого винограду, збагачена заспокійливими мікроелементами (калій, кальцій) а також зволожуючими сахарами	Знижує чутливість шкіри. Підвищує вологість шкіри.
Масло насіння винограду	Висока концентрація омега 6 та Вітаміна Е. Живить епідерміс.
Винні дріжджі	Активізують захисні імунні властивості шкіри

На основі вищезазначених продуктів виготовляють і застосовують при лікуванні та профілактиці такі косметичні вироби:

- противікові сироватки;
- креми проти пігментних плям;
- зволожуючі креми та сироватки;
- лосьйони для очищення та зволоження;
- маски та скраби для тіла та ін.

Проектування готелю на території виноробних господарств та винних плантаціях є успішною ідеєю для розвитку готельного господарства та винного туризму в Одеському регіоні. Це сприятиме впровадженню надання послуг на новому рівні та розвитку готельного господарства та винного туризму на Україні в цілому.

ЗМІСТ

ДІЛОВИЙ ТУРИЗМ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ	
Дишкантюк О.В., Олійник В.Д.	149
ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	
Коваленко Н.О.	151
ВІПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Кузнецова К.Д.	152
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ	
Новічкова Т.П., Голоданюк О.М., Демус А.В.	153
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТУРЕЧЧИНІ НА ПРИКЛАДІ	
м. СТАМБУЛ	
Ліганенко М.Г.	155
АНАЛІЗ ШЛЯХІВ ЗНИЖЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ МАФФІНІВ	
Ряшко Г.М.	157
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ	
Саламатіна С.Є., Іванов А.М.	159
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СПА-ГОТЕЛІВ ПРИ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ОДЕЩИНИ	
Саркісян Г.О.	162

СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

МЕТОД МИТТЯ КОРЕНЕПЛОДІВ	
Гладушняк О.К., Всеволодов О.М.	164
ПЕРЕРОБКА КИЗИЛУ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Кепін М.І., Гладушняк О.К., Юрчишен О.П.	166
КОМП'ЮТЕРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РОБОТИ МЕМБРАН КРИШОК КОНСЕРВНОЇ СКЛЯНОЇ ТАРИ	
Ватренко О.В.	168
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОПРІСНЕННЯ МЕТОДОМ ВИМОРОЖУВАННЯ	
Іщенко С.В.	170
ЗБЕРЕЖЕННЯ ВІТАМІНУ «С» ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ОВОЧІВ	
Шофул І.І.	172
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ОСНОВНИХ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ КОМПЛЕКСІВ	
ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА	
Гапонюк О.І., Гросул Л.Г., Гончарук Г.А.	174
ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОЗРАХУНКУ МОДУЛЬНИХ ФІЛЬТРІВ ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПУ ЗЕО-ГВ	
ДЛЯ АСПІРАЦІЇ НОРІЇ	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А., Ульяницький А.В.	176
РАЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ «ПРОЦЕСУ ЗНЕПИЛЕННЯ СТАНЦІЙ	
РОЗВАНТАЖЕННЯ ВАГОНІВ»	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А.	178
КОМБІНОВАНІ МАШИНИ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ РИСУ	
Петров В.М.	180
МОДЕРНІЗАЦІЯ ЛУЩИЛЬНИКА З КОМБІНОВАНИМИ ВАЛЬЦЯМИ.	
Гапонюк О.І., Алексахин О.В., Вакуленко Є.С.	181
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОСІЮВАЧА БАРАБАННОГО ТИПУ	
Алексахин О.В., Аванесьянц Г.А., Кизима Т.О.	183
ТІСТОЗМІШУВАЧ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАРАНОЧНИХ ВИРОБІВ	
Алексахин О.В., Лавренюк Р.Ю.	184
МОДЕРНІЗАЦІЯ СИТОПОВІТРЯНОГО СЕПАРАТОРА	
Алексахин О.В., Меліхов А.В.	185

СЕКЦІЯ ПРОЦЕСИ, АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА ЕНЕРГЕТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

ЕКСТРАГУВАННЯ РІПАКУ В ПОТОЦІ В УМОВАХ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ	
Бережнюк Д.П., Бандура В.М.	185
АНАЛІЗ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДИСПЕРСНОЇ НАСАДКИ В РЕГЕНЕРАТОРАХ-	
ПОВІТРЯПІДГРІВАЧАХ	
Солодка А.В.	187
МІКРОХВИЛЬОВА УСТАНОВКА БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ ДЛЯ ЕКСТРАГУВАННЯ БАР З РОСЛИННИХ МАТЕРІАЛІВ	
Георгієш К.В.	188

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
20 – 24 квітня 2015 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д.х.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., доцент

Гладушняк О.К., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н. А., 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