

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

2. Ryttig K., Flaten H., Rossner S., 1997. 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.* 21. 574-579.

3. Дорохович А.Н. Сахарозаменители нового поколения низкой калорийности и гликемичности [Текст] / А.Н. Дорохович, В.В. Дорохович, Н.П. Лазаренко // *Продукты & ингредиенты.* – 2011. – № 6 (8). – С. 46-48.

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

ВПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА

**Тітомир Л.А., к.т.н., доц., Данилова О.І., к.х.н., ст. наук. співробітник
Одеська національна академія харчових технологій**

Готельний бізнес – один з базових і динамічних секторів надання послуг. Готельне господарство світу розвивається швидкими темпами, багато в чому завдяки впровадженню інновацій. Перспективним напрямом розвитку готельних підприємств на Україні є забезпечення енергозбереження, що є надзвичайно актуальним в наш час. Близько 80 % проживаючих у готелях України – це ті, хто знаходиться у відрядженні і лише незначну кількість складають бізнес-туристи та ті, хто здійснює відпочинок. Важливим завданням готельєрів стало збереження рентабельного навантаження номерів, адже екскурсійний туризм не надто розвинений. Найважча ситуація склалася серед готелів категорії чотирьох і п'яти зірок. Хоча в зону ризику також потрапили готелі категорії дві й три зірки, які не можуть запропонувати цін, що відповідають світовим стандартам за якістю обслуговування. Тільки за проведення диференціації вартості номерів можливе наповнення готелів на належному рівні разом з найвищим рівнем доходу. Одним із способів вирішення проблеми підвищення рентабельності функціонування готелів є впровадження енергозбереження.

Високий рівень оподаткування, відсутність чіткої програми інвестування в будівництво нових готелів і реконструкцію вже існуючих, значна частка яких не відповідає світовим стандартам надання готельних послуг перешкоджають розвитку готельного бізнесу і вимагають пошук шляхів, які дозволили б зменшити витрати, поліпшити якість надання послуг. Найпростішим з можливих рішень є впровадження енергозбережних технологій: з одного боку, все рівно необхідно здійснювати заходи зі зменшення витрат, з другого – кошти, що внаслідок таких інновацій вивільняться можливо витратити на поступову реконструкцію, до того ж не надто збільшувати вартість проживання в номері, що є однією із важливих умов вибору гостем готелю 3, 4, 5 зірок.

В готелях 4 зірки («Олександрівський», «Лондонська», «Гагарін», «Аркадія») та 5 зірок («Бристоль») впровадження енергозбереження із заміною обладнання номерів на клас А почалося достатньо давно. При цьому реконструкція номерів йшла паралельно із змінами дизайну та встановленням енергоощадного обладнання в усіх приміщеннях, особливо це стосувалося цехів, що забезпечували роботу ресторанів, кафе, барів та опалювання номерів в холодний період. В готелях 3 зірки («Вікторія», ОК «Одеса», «Континенталь») ці новації почалися пізніше, але достатньо масштабно: починаючи з впровадження енергозбережних лампочок і сучасного обладнання класу А, наприклад холодильників, закінчуючи встановленням пароконвектоматів замість печей та відмовою від центрального опалення за рахунок конвекторів, сучасних кондиціонерів та теплої підлоги.

Отже, на сучасному етапі готельний бізнес характеризується диверсифікованістю своєї діяльності та креативним підходом. Швидко розвиваються інноваційні технології надання послуг, з'являються нові пропозиції на ринку, що задовольняють різноманітний попит гостей. У конкурентній боротьбі між готелями чималого значення набуває баланс між рівнем комфорту і ціновою політикою, при цьому враховується незвичайність й унікальність

готельних закладів півдня України, а саме, Одеси. Важливою інновацією розвитку готельного господарства в Україні є поширення професійної спрямованості серед готельєрів, які вважають сферу послуг в Україні перспективною і готові над цим працювати. Все більше готелів рівняються на надання послуг світового рівня і тягнуться за рахунок реконструкції та поширення спектру послуг розширити клієнтську базу. Подальший розвиток сектору розміщення значною мірою залежить від створення сприятливих умов щодо залучення інвестицій для будівництва нових і реконструкції старих будівель. Все більше керівництво готелів розуміє, що необхідна розробка стратегії розвитку готельного господарства, у якій максимально враховуватимуть всі запити споживачів готельних послуг, що стає можливим лише завдяки впровадженню інновацій.

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У SPA-ЦЕНТРИ ВЛАСНОГО ТА ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА

**Новічкова Т.П., к.т.н., доц., Лебеденко Т.Є., д.т.н., доц., Каражей В.А., магістр
Одеська національна академія харчових технологій**

Останніми роками набирають популярності органічні продукти. Експерти вважають, що ринок органічних продуктів один із тих, що найбільш швидко розвивається. Замість хімії при органічному виробництві в рослинництві використовують натуральні методи: немодифіковане насіння; ручна або механічна обробка; як добрива – гній, компост, біопрепарати, зелені добрива; для боротьби з шкідниками – рослинні настоянки, пастки, комахи, шум, ультразвук, рослини-антагоністи тощо. При вирощуванні тварин стадо має проживати разом у природних умовах, вільно переміщуватись, отримувати натуральні корми і чисту воду, пасти на органічних пасовищах, лікуватись фітотерапією та гомеопатією.

Безпосередньо при приготуванні продуктів харчування необхідно використовувати тільки органічну сировину, натуральні добавки. Як альтернативу синтетичним консервантам застосовують нерафінований цукор, сіль, рослинні масла, натуральні органічні кислоти (лимонний сік, яблуневий, винний оцет тощо), мед, апіпродукти, лікарські та пряно-ароматичні рослини, ефірні олії, вакуумне пакування, натурально активні упаковки, пастеризацію. Для формування привабливих зовнішнього вигляду та смаку використовуються натуральні барвники і ароматизатори, для надання необхідної структури натуральні структуроутворювачі – пектин фруктовий, борошно рожкового дерева, гаурова камедь, агар-агар і т.ін. До методів та способів технологічної обробки висуваються вимоги по мінімізації тривалості обробки та втрат цінних біологічно активних сполук, допускаються пастеризація, соління, квашення, сушка, в'ялення, миттєве заморожування, варка тощо.

Серед натуральної сировини найбільш перспективною і популярною в світі є лікарські, пряно-ароматичні рослини, які за рахунок вмісту широкого спектру сполук в провідних країнах світі внесені до переліку біологічно активних добавок із-за цінної, затребуваної сучасністю фізіологічної дії – загальнозміцнювальної, антиоксидантної, антимутагенної, антисептичної активності. Крім того, висока реакційна здатність складових фітосировини проявляється і в харчових системах, що дозволяє розглядати питання їх використання для регулювання перебігу технологічного процесу та покращення якості продукції, її стабільності при зберіганні. Можуть також використовуватись для виробництва мийних засобів, для оздоровлення повітря приміщень.

Перспективно використання фітосировини при організації роботи екологічних готелів, зокрема при розробці органічного меню ресторану, їх використання для вирішення технологічних проблем при приготуванні страв, напоїв, борошняних, кондитерських виробів. Крім того, необхідно відзначити зростаючу популярність фіто-чаїв як у світі, так і в Україні. Відомі для споживачів такі марки трав'яних чаїв: Карпатський чай, Май, Сила Природи, Доктор Селезньов, Milford, Mabros, Pickwick та інші. На ринку представлено достатньо

МЕМБРАННА ТЕХНОЛОГІЯ УТИЛІЗАЦІЇ РІДКИХ ВІДХОДІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ Бондар С.М.	188
ПРОГНОЗУВАННЯ ВПЛИВУ ХЛІБОПЕКАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ Крусір Г.В., Кондратенко І.П.	189
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРИРОДООХОРОННИХ ТЕХНОЛОГІЙ Крусір Г.В., Цикало А.Л.	191
ДОСЛІДЖЕННЯ УТИЛІЗАЦІЇ ЛІГНОЦЕЛЮЛОЗНИХ ВІДХОДІВ МІКОКУЛЬТИВУВАННЯМ Мадані М.М., Кузнєцова І.О., Гаркович О.Л.	193

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Д'яконова А.К., Пацела О.А.	195
ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК В ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIEDE Дишкантюк О.В., Андріянова А.І.	197
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ЗЕРНА ПОЛБИ Тележенко Л.М., Савенко А.А.	199
УПРАВЛІННЯ РЕПУТАЦІЄЮ РЕСТОРАНУ ON-LINE Федосова К.С., Сорокіна Н.С.	200
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.	202
ВПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА Тітомир Л.А., Данилова О.І.	204
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У СПА-ЦЕНТРИ ВЛАСНОГО ТА ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Каражей В.А.	205
ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ – ІТ-ГОТЕЛІ Ряшко Г.М.	206
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ХАРЧОВОГО ЛЬОДУ ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ ТА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ Коваленко Н.О.	209
ДОСЛІДЖЕННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ САНАТОРІЮ ІМ. ПИРОГОВА «КУЯЛЬНИК» З МОЖЛИВІСТЮ ВПРОВАДЖЕННЯ СПА-ПОСЛУГ Саркісян Г.О.	210
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є.	211
MODERN TRENDS IN GASTRONOMIC TOURISM IN ODESSA Kateryna Fedosova, Anastasiia Sorokina.	213
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИННИХ ФЕСТИВАЛІВ УКРАЇНИ Асауленко Н.В.	215

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ПИТНОЇ ВОДИ»

УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТУ ВОДИ ІЗ ПОВІТРЯ ЗА ДОПОМОГОЮ БІОФІЛЬТРУ Коваленко О.О., Кормош К.Ю.	217
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ В ЯКОСТІ ФІЛЬТРУЮЧОГО МАТЕРІАЛУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД Коваленко О.О., Новосельцева В.В.	219
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД Стрікаленко Т.В.	221
КЛАСИФІКАЦІЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА СТІЧНИХ ВОД Новосельцева В.В., Ветров Д.І.	223
БЮВЕТИ – ЯК АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ПИТНОЇ ВОДИ В М. ОДЕСІ Ємонакова О.О.	225
СТІЧНІ ВОДИ – НЕВИКОРИСТАНИЙ РЕСУРС Стрікаленко Т.В., Ляпіна О.В., Берегова О.М., Григор'єва-Патік Т.П.	226

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

ДОСЛІДЖЕННЯ ЕПЮР ШВИДКОСТЕЙ В КОНІЧНІЙ ЧАСТИНІ ЦИКЛОН Гончарук Г.А., Опришко О.В.	228
--	-----

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 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 25.04.2017 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:

Бурдо О.Г., д.т.н., 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

Мардар М.Р., 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

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