

Міністерство освіти і науки України



## ВОДА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Збірник тез доповідей

V Всеукраїнської науково-практичної  
конференції з міжнародною участю

Одеса 2014

УДК 628.1:664

**V Всеукраїнська науково-практична конференція «Вода в харчовій промисловості»:** Збірник матеріалів V Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю. Одеса: ОНАХТ, 2014. – 168 с.

У збірнику матеріалів конференції наведені матеріали наукових досліджень у сфері використання води на підприємствах харчової галузі, оцінки її якості та можливого впливу на організм людини.

Матеріали призначені для наукових, інженерно-технічних робітників, аспірантів, студентів, спеціалістів цехів та заводів, які працюють в харчовій промисловості та водних господарствах.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеської національної академії харчових технологій від 03.03.14 р., протокол № 1.

*За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

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

**Редакційна колегія:**

Голова	д-р. техн. наук, професор Єгоров Б.В.
Зам. Голови	д-р. техн. наук, професор Капрельянц Л.В.
Члени колегії	д-р. техн. наук, доцент Коваленко О.О.
	д-р. мед. наук, професор Стрікаленко Т.В.

**СЕКЦІЯ 1.**

**НАУКОВО-МЕТОДИЧНІ ПРОБЛЕМИ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ  
ЯК ЧИННИКОМ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ  
І СТАБІЛЬНОСТІ ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

## **ВИКОРИСТАННЯ ЯКІСНОЇ І БЕЗПЕЧНОЇ ВОДИ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ – ЗАПОРУКА УСПІШНОГО БІЗНЕСУ**

**Кормош К.Ю., маг.**

**Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса**

Сьогодні як на території Європейських країн, так і в Україні все більшої популярності набуває винний туризм. В цьому бізнесі сервіс та подача вина є вкрай важливими. І в кожному закладі ресторанного господарства, незважаючи на те, хто подає напої, що подає і як, бажають, щоб гість залишився задоволеним. Тому обслуговуючий персонал, по-перше, повинен дотримуватись етикету подачі напоїв. Для забезпечення гігієнічної чистоти келихи прийнято тримати за ніжку або за основу. При сервіруванні столу одним келихом його ставлять на 2,5 см вище столового ножа, а у разі сервіровки кількома – келихи ставлять в одну лінію під кутом в 45° у відповідності до порядку їх використання. Важливими є форма і якість келихів. Хоча сьогодні і існують різні форми келихів, характерних для того чи іншого виноробного регіону або марки вина, загальними є наступні вимоги. Стінки келихів повинні бути тонкими, безбарвними, прозорими, тобто такими, що б дозволяли бачити колір вина. Для того, щоб аромат, який виділяється із вина, концентрувався у верхній частині посуду і добре відчувався, бажано щоб стінки келиха були округлими і злегка звуженими до верху. Важливо подавати келихи достатньої місткості та з висотою ніжки (4 – 5) см для уникнення нагрівання келиху і вина в ньому.

Не менш важливими складовими успіху винного бізнесу і туризму є якість води і техніка миття скляного посуду. Відомо, що використання води для миття посуду з підвищеним вмістом нітритів і нітратів призводить до порушення окисної функції вина і зниженню до мінімуму його антиоксидантних властивостей. Тому такі відомі компанії-виробники келихів, як Riedel, Bohemia, Villeroy & Boch, RONA взагалі заперечують відсутність водопідготовки для їх миття, а також ідею машинного миття келихів. Це вони обґрунтовують тим, що під час процесу миття посуду піддається дії гарячої пари і розчинених у воді важких металів, карбонатів, хлоридів. Якщо такі келихи залишати на тривалий час в умовах підвищеної вологості, скло мутніє та вкривається плівкою осадового шару, від якої важко позбутися. Утворенню плівки на стінках келихів сприяє також використання синтетичних миючих засобів. Саме вони є причиною зміни аромату і смаку вина. А ось блиск келихів і їх "гру" на світлі забезпечують сушінням, обробкою парою і натиранням келиху сухим, чистим, без запахів рушником з мікрофібри.

<b>Дудник Ю.В., асп., Шалыгин А.В., асс. КОНЦЕНТРАЦИЯ ЖЕЛЕЗА В ВОДОИСТОЧНИКАХ ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ</b> ( <i>Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса</i> )	23
<b>Бомба М.Я., проф., д.с.н., Івашків Л.Я., доц., к. б. н., Лотоцька-Дудик У.Б., доц., к. мед. Н., Вівчарук О. М., ст. вик., к. екон. н. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЦІЛЮЩИХ ДЖЕРЕЛ ЛЬВІЩНИНИ</b> ( <i>Львівський інститут економіки і туризму, м. Львів</i> )	25
<b>Малинка Е.В., к.х.н., доц. ПЭТ – УПАКОВКА ДЛЯ ВОДЫ</b> ( <i>Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса</i> )	27
<b>Коваленко Н.О., к.т.н., Пасічник Т.В., магістр ПІДГОТОВКА ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОГО ЛЬОДУ</b> ( <i>Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса</i> )	28
<b>Донцова Є.І., студ. ІV курсу ТЕРМАЛЬНІ ВОДИ ТА ПЕЛОЇДИ У КОСМЕТИЦІ</b> ( <i>Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса</i> )	29
<b>Дворецька А.О., магістр ВОДА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЕКСТРАКТІВ НА ОСНОВІ ЛІКАРСЬКОЇ СИРОВИНИ</b> ( <i>Одеська національна академія харчових технологій м.Одеса</i> )	30
<b>Кормош К.Ю., маг. ВИКОРИСТАННЯ ЯКІСНОЇ І БЕЗПЕЧНОЇ ВОДИ В РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ – ЗАПОРУКА УСПІШНОГО БІЗНЕСУ</b> ( <i>Одеська національна академія харчових технологій, м.Одеса</i> )	32
<b>Верхивкер Я.Г. д.т.н. проф., Ефремов В.В. асп. ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА СПЕЦИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВОДЫ И ДЕЗИНФЕЦИРУЮЩЕГО КОМПЛЕКСНОГО РЕАГЕНТА НЕОКИСЛИТЕЛЬНОГО ДЕЙСТВИЯ НА ОСНОВЕ ГУАНИДИНОВЫХ ПОЛИМЕРОВ</b> ( <i>Одесская национальная академия пищевых технологий, г.Одесса</i> )	33
<b>Баль-Прилипко Л.В., д.т.н., проф., Леонова Б.І, Старкова Е.Р асп., Олійник О.М., Кулакова Л.В. маг. ВЛАСТИВОСТІ ВОДИ, В АСПЕКТІ ВПЛИВУ НА ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</b> ( <i>Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ</i> )	36
<b>Шутюк В.В., к.т.н., доцент, Василенко С.М., д.т.н., професор, Бессараб О. С., к.т.н., професор ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ СУШІННЯ ЖОМУ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ ГАРЯЧИМ ПОВІТР'ЯМ І ПЕРЕГРІТОЮ ПАРОЮ</b> ( <i>Національний університет харчових технологій, м. Київ</i> )	38
<b>Михайлова К.А., асп., Штепа Є.П., к.т. н., доц. ПРИСТРІЙ ДЛЯ ЕКСПРЕСНОЇ ОЦІНКИ РОЗВЕДЕННЯ СОКІВ ВОДОЮ</b> ( <i>Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса</i> )	40
<b>Котюк О.В. маг., Мельник В.М. маг. РОЛЬ АКТИВНОСТІ ВОДИ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ</b> ( <i>Національний університет біоресурсів і природокористування України</i> )	42
<b>Кравець В.Р.,маг., Дубровіна О.В., маг. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАТОЛІТУ В М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ</b> ( <i>Національний університет біоресурсів та природокористування України, м. Київ</i> )	44
<b>Осипова Л.А., д.т.н., Лозовская Т.С., асс. ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ СИРОПОВ ОСМОТИЧЕСКИ ДЕЯТЕЛЬНЫМИ ПИЩЕВЫМИ ИНГРЕДИ-</b>	46

ДЛЯ НОТАТОК

НТБ ОНАХТ

Наукове видання

**Збірник тез доповідей  
V Всеукраїнської науково-практичної конференції  
з міжнародною участю**

**ВОДА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**

**27 – 28 березня 2014 року**

Під ред. Б.В. Єгорова  
Укладач О.О. Коваленко

Підписано до друку 23.03.14 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 7. Тираж 100 прим. Зам. № 67/К.

Надруковано з готового оригіналу  
65011, м. Одеса, вул. Велика Арнаутська, 60  
тел. (048) 777-59-21