

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

широкий асортимент трав'яного, квіткового та фруктових чаїв, проте їх якість, натуральність викликають деякі сумніви.

Тому метою нашої роботи стала порівняльна оцінка якості отриманого чаю з натуральної подрібненої нами фітосировини і чаю, приготовленого з пакетика.

Як перспективну фітосировину обрано плоди глоду та шипшини, листя м'яти перцевої і меліси лікарської, а також зразки фіто-чаїв ТМ «Карпатський чай» – «Меліса», «М'ята», «Шипшина», «Глід&Меліса».

При приготуванні чаю співвідношення сировини до води буде складати для прямих зразків – 1:100; для плодових – 1:50. При цьому пакетик чаю, або подрібнену масу фітосировини в зазначеній кількості заливали окропом в керамічному посуді (чайнику з кришкою) і настоювали протягом 10 хв. Отриманий чай відділяли від твердої складової і визначали органолептичні показники, вміст сухих речовин, кислотність, густину, біологічну активність. Кількість паралельних зразків та визначень було від 3 до 5.

При органолептичній оцінці визначали такі показники, як прозорість, колір, запах, смак. Більшість зразків чаю з отриманих нами фітопорошків являли собою прозорі рідини, лише в деяких, насамперед з шипшини було виявлено деяку опалесценцію. Для зразків чаю, отриманих з фільтр-пакетів, була характерна слабка опалесценція, що пов'язано з меншим розміром часточок фітосировини у пакетиках і проходженням мілкої фракції через пори фільтр-матеріалу.

Інтенсивність забарвлення збільшується у зразках, отриманих з пакетиків, переважають біль коричневі тони. У зразках чаю з отриманих нами фітопорошків кольорова гама зміщується в бік рожевих, жовтих та зеленуватих відтінків. Смак та аромат посилюється у зразках з подрібненої нами фітосировини.

Очевидно такі відмінності зумовлені більш інтенсивною обробкою та тривалим зберіганням фітосировини у подрібненому вигляді у пакетиках, що призводить до окислення, полімеризації поліфенолів з утворенням сполук з коричневим забарвленням, зменшення вмісту летких ефірних олій, органічних кислот, альдегідів та інших сполук, що визначають яскравість смаку та аромату.

Фізико-хімічні показники отриманих водних вилучень (вміст сухих речовин, коефіцієнт виснаження, активна кислотність та густина були дещо вищі у зразках із фітосировини власного подрібнення.

Визначали біологічну активність отриманих напоїв фізико-хімічним методом за значенням електрон-транспортної активності в системі: (відновлений нікотинамід аденін динуклеотид $NAD \cdot H_2$ / окислений NAD) $\leftrightarrow$ (продукт RED / продукт OX) $\leftrightarrow$ {Fe+3 / Fe+2}. Встановлено високу біологічну активність в даній моделі водних вилучень з подрібнених нами плодів глоду і шипшини, м'яти, меліси, дещо нижчі у екстрактів, отриманих з фільтр-пакетиків, що, очевидно зумовлено втратою сполук з антиоксидантними властивостями: фенолкарбонових кислот, поліфенолів, вітамінів, органічних кислот тощо під час технологічного процесу виробництва фіто-чаїв в пакетиках та тривалого зберігання.

Таким чином, досліджувані фітодобавки та напої, приготовлені на їх основі, характеризуються необхідними показниками якості та здатні посилювати або надавати актуальних фізіологічних властивостей денному раціоні і, відповідно, можуть розглядатися в аспекті позитивного впливу на організм відвідувачів.

ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ – ІТ-ГОТЕЛІ

**Ряшко Г.М., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

В сучасних умовах особливу роль відіграють готельні послуги, які є основою розвитку туристичного бізнесу України. Актуальність теми незаперечна, так як зараз з

розвитком економічних відносин і стабілізації економічної ситуації в нашому регіоні гостро стало питання про забезпечення населення високоякісними послугами готельного господарства. Від того, наскільки ефективно функціонує і розвивається галузь, залежить можливість доступності місць для відпочинку та роботи для всіх верств населення. Зростає попит населення на високу якість послуг, тому виникає необхідність і доцільність розвитку готелів з вузькою спеціалізацією.

В світі все більше уваги приділяється специфічним групам людей для яких створюють спеціальні послуги та продукти. Однією з таких груп людей є ІТ-спеціалісти – це люди, робота яких тісно пов'язана з комп'ютерними технологіями та програмуванням, зберіганням, обробкою та передачею інформації. Специфіка цієї групи робітників полягає в тому, що вони часто стають фрілансерами, тобто мають можливість працювати в будь-якому куточку світу, а для роботи їм потрібен комп'ютер та доступ до швидкого Інтернету. Завдяки такій специфіці вони часто подорожують, обирають такі місця, які можуть суміщати можливості для продуктивної роботи та гарного відпочинку. Саме завдяки розвитку ІТ-галузі по всьому світові з 2007 року стали відкриватись ІТ-готелю.

Cloud 7 Hotel розташований у районі Ataköy Marina, Стамбул, Туреччина й розроблений студією I-AM [1]. Ідея полягала в тому, щоб спроектувати готель для молодих, активних і технічно підкованих мандрівників. Пріоритетна увага приділялася технічним і комунікаційним інноваціям для гостей. Лобі готелю — відкритий простір, що розташовує до спілкування, відпочинку, перекусу й роботи. Тут відсутня загальноприйнята стійка реєстрації. Гості самі реєструються при заїзді й від'їзді. Так само на першому поверсі розташовані бар, ресторан і кафе. Місткі й добре оснащені номери дарують комфорт і затишок після довгого насиченого дня. На самих верхніх поверхах розташовані більші номери, які мають відкриті тераси із прекрасним видом на Мармурове море.

У Нью-Йорку на Манхеттені відкрився готель Pod Hotel. Новий готель відрізняється тим, що він пристосований для всіх сучасних пристроїв і оснащений по останньому слову техніки. Номери обладнані всім, що тільки можна уявити – від бездротового Інтернету з безкоштовним доступом до телевізорів LCD і док-станцій для iPod. Крім того, у готелі обладнана «інтернет-тераса» для постояльців, які прагнуть працювати на комп'ютері й одночасно насолоджуватися нью-йоркським пейзажем. Проживання в готелі коштує від \$ 89 за ніч [2].

Перше місце в списку «високотехнологічних готелів» від інтернет-сайту Hotelchatter, що складається з 6 готелів, зайняв готель The Tribeca Grand у Нью-Йорку, що пропонує своїм постояльцям кімнату, що одержала назву istudio, яка оснащена останніми розробками компанії Apple, комп'ютерами iMac G5, програмним забезпеченням для відео-техніки, камерами iSight, а також iPod і Sounddock Bose. На другому місці – Hotel @ MIT у Бостоні, на третьому – новозеландський Woodlyn Park. Також у список увійшли: Faena Hotel + Universe у Буенос-Айресе, Hotel Sidi Driss у Тунісі й Wynn у Лас-Вегасі [2].

Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. відкрила в Бангалорі (Індія) Aloft Bengaluru Cessna Business Park. На даний момент готелі мережі Aloft, що розвивається в тому числі й по франчайзингові, присутні в 14-ти країнах світу й відрізняються сучасним дизайном у стилі хай-тек. Вони розраховані на мандрівників нового покоління, що не тільки активно пересуваються по світу, але, що й використовують гаджети. Не даремно новий готель був відкритий саме в Бангалорі – Кремнієвій долині Індії [3].

У Амстердамі відкрився перший спеціалізований готель для геймерів, який включає консоль у кожному номері, унікальний бар і бібліотеку коміксів [4]. Готель називається The Arcade Hotel, де кожна проживаюча на даний момент людина може зіграти в мультиплеєрі з іншими в спеціальному барі, відвідати бібліотеку коміксів із всілякими жанрами, або просто відпочити у своєму номері, де також розташована ретро-консоль. Він розташований у деякому віддаленні від загального туристичного галасу Амстердама в районі De Pijp. Зараз готель нараховує 36 номерів, однак у найближчі пару років їх кількість збільшиться до 45.

Аналіз інформації про такі готелі свідчить про перспективність відкриття спеціалізованих готелів для працівників ІТ-сфери на території України.

В Україні ІТ-сфера показує значне зростання – в період з 2011-2015 рр. вклад ІТ в ВВП країни збільшився з 0,6 % до 3,3 %. Досягти такого результату вдалось завдяки значному зростанню кількості спеціалістів – з 42,4 тис. до 91,7 тис. осіб. Прогнозована кількість айтишників у 2020 році – 142...146 тис. осіб. В найближчих країнах кількість осіб, що залучені в цій сфері складає: в Польщі – біля 300 тис. осіб, в Німеччині – 450 тис. осіб. В Ізраїлі 12 % від всього працездатного населення працює в ІТ-сфері [5]. І ці показники невпинно зростають.

Все більше з'являється міжнародних проектів, над якими працюють робітники з різних країн. Їх взаємодія відбувається завдяки Skype та іншим операторам міжнародного зв'язку. Але деколи такі міжнародні групи потребують загальних зборів і, на нашу думку, спеціалізований готель найкращим чином підходить для цього.

Таким чином, загальну концепцію ІТ-готелю можна описати наступним чином. Потенційні клієнти – це молоді люди переважно до 35 років, як чоловіки, так і жінки, як одружені, так і ні, з дітьми різної вікової категорії та без них, що задіяні в сфері інформаційних технологій. Згідно з опитуваннями такі клієнти при виборі готелю обирають невеликий готель та затишну атмосферу в ньому. Важливим елементом проживання вони обирають швидкий доступ до мережі Інтернет, безпеку проживання, різноманітні послуги для проведення вільного часу, близькість до моря, а також вартість проживання. Для них важливо забронювати номер заздалегідь, мати розгалужений варіант додаткових послуг для дітей. Важливо мати всі необхідні комунікації, зберігши звичний комфорт міського життя.

Потенційний клієнт є переважно домосідом і для нього необхідна затишна атмосфера в тихому місці. А оскільки сидіти весь час в закритому просторі – це дуже погана ідея, то необхідним є організація робочих бесідок на свіжому повітрі зі всім необхідним для можливості працювати на свіжому повітрі.

Перспективним розвитком напряму ІТ-готелю є створення підпроекта селища програмістів. Його суть – зробити готель з незвичайною архітектурою, призначений для відпочинку і роботи айтишників на природі. Орієнтири – екологічність, спорт, здоровий спосіб життя і демпінгові ціни.

Слід зробити висновок, що концепція ІТ-готелю – ексклюзивна пропозиція на українському готельному ринку. Незважаючи на вузьку спеціалізацію запропонованої концепції, вона є дуже перспективною, оскільки об'єм робітників інформаційної сфери в Україні та в світі невпинно зростає, а перехід на систему фрілансу сприяє мобільності цієї групи населення.

Література

1. Офіційний сайт готелю Cloud 7 Hotel. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.cloud7hotels.com/>. – Назва з екрану.
2. Daily web magazine. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.cntraveler.com/>. – Назва з екрану.
3. Офіційний сайт готелю Aloft Bengaluru Cessna Business Park [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.aloftbengalurucessnapark.com/>. – Назва з екрану.
4. Офіційний сайт готелю The Arcade Hotel [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.arcadehotel.nl/>. – Назва з екрану.

Лишак М. ІТ-галузь в Україні: про що багато говорять, але мало знають / М. Лишак // Факти. – 2016. – 23 листопада. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://fakty.ictv.ua/ua/ukraine/20161123-it-galuz-v-ukrayini-pro-shho-bagato-govoryat-ale-malo-znayut/>. – Назва з екрану.

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	
Дишкантук 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
ВІПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА	
Тітомир Л.А., Данилова О.І.	204
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У SPA-ЦЕНТРИ ВЛАСНОГО ТА ПРОМИСЛОВОГО	
ВИРОБНИЦТВА	
Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Каражей В.А.	205
ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ – IT-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	
ВІПРОВАДЖЕННЯ SPA-ПОСЛУГ	
Саркісян Г.О.	210
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВІПРОВАДЖЕННЯ 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 ЕПІОР ШВИДКОСТЕЙ В КОНІЧНІЙ ЧАСТИНІ ЦИКЛОН	
Гончарук Г.А., Опришко О.В.	228

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. Єгоров
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