

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

УКРАЇНЬСЬКА КУХНЯ: ПОВЕРНЕННЯ ДО ВИТОКІВ ТА SLOW FOOD ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Ткачук О.В., асистент, Лебеденко Т.Є., д.т.н., доц., Новічкова Т.П., к.т.нт., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Їжа споконвічно – це одна з базових фізіологічних потреб людини, біологічний чинник життєзабезпечення, засіб взаємозв'язку з Природою, надходження речовин і енергії. Водночас їжа є важливою частиною культури кожного народу, його історії та традицій, засобом ототожнення себе з певним етносом, одним із невід'ємних чинників національної ідентифікації [1]. Українська кухня – це строкате дзеркало історії, кожен поворотний етап якої збагачував кулінарні традиції та системи харчування новими продуктами, смаками та техніками приготування і споживання [2]. Більш того, національна кухня та звичай харчування – це результат взаємного впливу, симбіозу історії, біології та культури, але і великою мірою це відображення екосистеми, в якій вони формувалися [3].

На становлення української кухні вплинуло кілька факторів [3, 4]: 1) розташування українських земель на перетині різних важливих торгівельних шляхів – зі Сходу на Захід та з Півночі та Південь, що сприяло обміну та появі різноманітних нових продуктів і технологічних прийомів; 2) сприятливий клімат та фантастичне біорізноманіття, при цьому хоча є продукти, поширені усюди, кожен з регіонів України має свої особливості. Так, наприклад, для карпатської кухні характерне дуже широке використання грибів та ягід, на Слобожанщині популярні страви з дичини, а в приморських районах є давні традиції споживання риби та морепродуктів; 3) багата та динамічна історія України, десятки різних народів (від греків і турків до німців та угорців) вплинули на те, як формувалася українська кухня. Безперервно відбувався культурний обмін, наслідком якого стала поява майже однакових страв, які можна знайти в різних частинах земної кулі та унікальних, притаманних тільки для певних регіонів України.

Завдяки безлічі історичних перипетій на території України, цей візерунок взаємних впливів та запозичень неймовірно складний та цікавий і дав свою неповторну різнобарвну картину культури та існування. Не зважаючи на таке розмаїття продуктів і страв є основні елементи, які формують «ядро» української кухні та визначають найбільш характерні риси.

Аналіз та осмислення особливостей українських екокультурних традицій харчування показує, що українська кухня великою мірою відповідає сучасним запитам щодо оздоровчого, натурального харчування, норм екологічної культури. При цьому вона може бути як простою, щоденною, що забезпечує повноцінне надходження до організму необхідних поживних і біологічно активних речовин, так і вишуканою святковою, обов'язковою частиною народних звичаїв, свят і обрядів.

Традиційні системи харчування українців формувалися і залежали від кліматичних умов і сільськогосподарської діяльності (землеробства (вирощування широкого спектру злакових, бобових, олійних культур, овочів, ягід, лікарських, пряно-ароматичних рослин), садівництва, тваринництва (вирощування свинини, яловичини, вівчарство тощо), полювання, риболовля, бджільництва, збиральництва тощо). Завдяки наближеності до виробника, різноманітності і багатокомпонентності, українська кухня може характеризуватися як натуральна, корисна, екологічна, виготовлена зі свіжої локальної сировини, за певних умов з органічної сировини, харчова поживність страв може змінюватися у відповідності з сезонними кліматичними умовами і потребами організму людини. Інтер'єрні традиції українських національних ресторанів також відповідають сучасним стандартам екологічної культури – дерев'яні меблі, хмизові тини, льняні скатертини і серветки, керамічний посуд, сушені трави тощо [3].

Наразі українські шеф-кухарі намагаються «заново відкрити» українську кухню, що

співпадає світовому популярному тренду «слоу фуд» [1, 3, 5]. Вони досліджують аутентичні рецепти, працюють з величезною кількістю локальних продуктів та застосовують сучасні гастрономічні підходи. Прагнуть відродити і зберегти традиції, рецепти та автентичний склад страв, як невід'ємну складову української і світової культури, донести цінну нематеріальну культурну спадщину до майбутніх поколінь, запобігти проблемі, коли за декілька століть вже ніхто не може згадати, що саме їли українці в минулому.

Саме цим, наприклад, займається ресторан «Сто років тому назад», шеф-кухарем в якому працює Євген Клопотенко [5]. В ресторані готують за старовинними рецептами і подають бабу-шарпанину, тушковану селеру, суфле з козячої бринзи, оленину, шовдарь, овочі по-новому з соусом, смажених в'юнів, лісового сома з соусом «цвіклі», закуску з бджіл, пугрю, качану кашу, калатушу, вилківську юшку з саламуrom, шпундру, верещаку та інші аутентичні страви. При цьому, на основі автентичної кухні створюються і нові традиції, шеф-кухар додає, що хоче запропонувати українську кухню без стереотипів з переосмисленням традиційних страв за допомогою сучасних кулінарних технік, уявлень нутриціологів. Євген Клопотенко, як автор, зазначає, що українська кухня сучасна і вміє дивувати. Ще ніхто не презентував її в аспекті «100 років тому вперед». Це не ребрендинг борщу з пампушками, це принципово нова сучасна форма української кухні із власними вишуканими стравами і суперфудами, дивовижними рецептами та новими традиціями з довгим корінням» - такою є основна ідея, концепція заснування закладу. На думку шеф-кухаря заклад має на меті зробити їжу нашої країни не тільки популярною, а й такою, що викликає повагу.

Загальні підходи для створення національних закладів ресторанного бізнесу полягають в наступному: 1) національна кухня не має бути сталою, історія національної гастрономічної культури – це завжди історія трансформацій та запозичень; 2) актуальне використання таких підходів при відродженні старовинних рецептів – це надихнутися аурою і атмосферою українського культури, побуту, традицій і відтворити технологію приготування з отримання української страви максимально наближеної до давніх уявлень; провести реконструювання технології і адаптувати її під сучасні умови. Другий шлях, на думку рестораторів, більш раціональний, адже 100 % відтворення майже неможливе: змінюються не лише смаки, змінюються продукти (починаючи від сортів овочів), модифікуються навіть бактерії, необхідні для сквашування, дріжджі – для спиртового бродіння тощо. Кулінарні традиції нерозривно пов'язані з середовищем, і тому вони весь час змінюються. Ефективніше виокремлювати певні продукти та ідеї і використовувати їх як відповідну точку для подальшого творчого пошуку і розвитку сучасної гастрономії.

Отже, якщо подивитись на автентичні українські страви під новим кутом, опрацювати їх завдяки новим знанням, технологіям, обладнанню, харчовим звичкам та розвитку фуд-індустрії то можна зробити висновок, що ця їжа прийшла з минулого, щоб зробити майбутнє. Вивчаючи та аналізуючи страви національної кухні які споживали наші предки, ми рухаємось не назад, а вперед. Вивчаючи, збираючи та впроваджуючи стародавні, забуті рецепти ми зберігаємо автентичність, самобутність, кулінарні традиції нашої країни. Актуальним є збір і аналіз літературних джерел інформації щодо повсякденного і святкового харчування українців у минулому. Тому важливим є краєзнавчий, етнографічний пошук. В наших силах дізнатися від своїх родичів, які були особливості харчування в їхніх сім'ях, обмінятися інформацією. Це може підштовхнути до усвідомлення, відчуття себе як представника нації з тисячолітніми кулінарними традиціями.

Література

1. Борисова Д.С. «Слоу фуд»: сохранение нематериального культурного наследия Италии / Д.С. Борисова // Вестник СПбГУКИ. – 2017, – № 4 (33). – С. 70-75.
2. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні / А. Волкова // Траектория науки. Электронный научный журнал. – 2015, – № 1. – С. 4.1-4.8.

3. Братіцел М.Л. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанних закладах / М.Л. Братіцел // Культура і мистецтво у сучасному світі. – 2019, –Вип. 20. – С. 44-50.
4. Плюта О.П. Українська кухня в сучасному суспільстві [Текст] / О.П. Плюта // Культура України. – 2017, – Вип. 58. – С. 283-290.
5. <https://100rokiv.com.ua/>

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА

Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Серед майже 4800 засобів розміщення в Одеській області на саме місто припадає майже 2,5 тис. В Одесі можна вибрати різні варіанти житла від розкішних 5-ти зіркових апартаментів до приватного сектора на березі моря. Однак найбільш бюджетний і доступний варіант розміщення – недорогі міні-готелі. Як такий вид підприємств індустрії гостинності, згідно відомостей найбільш відомих туристичних сайтів booking та hotels 24 себе позиціонують лише 286, хоча за загальними ознаками до цих засобів розміщення можливо віднести набагато більше об'єктів, зокрема, гостьові будинки, апартаменти, деякі апарт- і бутік-готелі. Взагалі, до такої категорії можливо віднести колективні засоби розміщення з номерним фондом до 50 одиниць. За даними офіційної статистики та туристичних порталів, які більш реально відображають відомості з розміщення гостей та надають інформацію із усіх видів розміщення, за останні п'ять років кількість малих підприємств індустрії гостинності зросла в 5,6 рази. При цьому спостерігається закриття і перепрофілювання великих готелів, санаторіїв, будинків відпочинку, тощо.

Переважає кількість міні-готелів м. Одеси розташована в історичному центрі міста або в Аркадії. Номерний фонд міні-готелів представлений категоріями стандарт, економ, напівлюкс, люкс, дизайн достатньо комфортний із сучасними зручностями. У номерах всіх міні-готелів є кондиціонер, телевізор, у деяких – балкон, наявне опалення, кондиціонер, цілодобово гаряча та холодна вода тощо. Інтернет поширюється, як правило, по всій території міні-готелів. Всі підприємства надають достатньо стандартний перелік послуг, який оплачується окремо. Про збільшення переліку додаткових послуг, що надаються малими готелями і як результат – про підвищення якості надання послуг свідчать не тільки офіційні статистичні дані, але й значне збільшення кількості самих малих підприємств та значний перелік додаткових послуг на сайтах міні-готелів, що іноді налічують більше 60 найменувань. Окремі міні-готелі мають навіть свої платні місця для паркування та надають можливість оренди транспорту. Потурбувалося керівництво цих підприємств сфери гостинності і про харчування, яке наявне завдяки розташованим поряд кафе і ресторанам і завдяки укладеним договорам можлива доставка в номери та можливість певного вибору меню. Багато міні-готелів в Одесі мають власні дворики із затишними альтанками, що урізноманітнює умови відпочинку. Міні-готелі Одеси чекають туристів цілий рік для знайомства з містом незалежно від курортного сезону, який починається з початку травня. Багатьох туристів приваблюють міні-готелі Одеси цінами та можливістю сімейного відпочинку, що дозволяє більше днів провести в комфортних умовах та отримати позитивні емоції завдяки професійному обслуговуванню. Високий рівень конкуренції при наданні послуг гостинності вимагає використання інновацій та розробки стратегії розвитку, яка дозволить не тільки утриматися на стабільному місці при наданні послуг в сфері гостинності, але й дозволить підприємству динамічно розвиватися і розширювати вплив шляхом залучення нових гостей, динамічно розвиватися. В сучасних складних умовах одним, коли до кризових викликів економіки приєдналася низка об'єктивних та суб'єктивних причин, що призвели до зниження кількості туристів в Україні і Одесі, одним із шляхів підвищення конкурентоспроможності є об'єднання готелів у ланцюги. В Одесі є ланцюг готелів «Чорне

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	
Крупницька 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., Д'яконова А.К.....	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЕКТІВ 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	
Тітомир 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
МОНІТОРІНГ 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