

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК  
НАУКОВИХ ПРАЦЬ  
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ**



ОДЕСА  
2016

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров  
Л.В. Капрельянц  
Н.М. Поварова  
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія  
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,  
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,  
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц,  
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,  
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,  
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,  
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. – 408 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 01.07.2016 р., протокол № 12  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2016

РОЗДІЛ 8

**ЕКОНОМІЧНІ ПРОБЛЕМИ ІННОВАЦІЙНО-  
ІНВЕСТИЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ  
ХАРЧОВОЇ ТА ЗЕРНОПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

## GLOBAL TRENDS OF THE LATEST RESTAURANT INDUSTRY TECHNOLOGIES

**Yuliia Kalugina, Assistant Professor of the Department of Hotel-restaurant business  
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

Every modern restaurant has to introduce innovative technologies, although this requires investment. By investing in a unique restaurant specialty, the owners of institutions actually make an investment in their future, and this kind of investment will pay off for sure. But many people mistakenly believe that choosing a brilliant concept of promotion once is a perfect way to be on the market long enough. Present terms and conditions of the restaurant business enterprises development show us the opposite. To prove the restaurant as a truly competitive institution, you need to monitor the global innovations and trends in the restaurant industry constantly.

The purpose of this analytical study are modern and popular methods of cooking, such as: CookVac vacuum marinating, Sous-Vide, Freeze-dryer, Cook-in technology and Stefan Grill, Thermo-mixing, PacoJetting, Dewar flask, Herb-filter, Deep-freezing and Aroma-distillation.

The first cooking method – is the installation of a CookVac vacuum marinating, that is a compact device for the food processing and imbibition in a vacuum. It is a pot, which creates a low pressure, causing the temperature decrease of the food cooking. By reducing the pressure, the product absorbs things around at a molecular level, thereby creating different combinations of taste.

Advantages: the possibility of obtaining an extraordinary combination of flavors; accelerated process of pickling; the possibility of frying.

Disadvantages: it is impossible to achieve the effect of "golden brown", it requires a special device for the degassing.

The following method – is the Sous-vide technology – cooking products in a vacuum bag with a temperature not exceeding 70 °C.

Advantages: preservation of flavors and aromas in a product, the dish turns out more juicy, product structure is not deformed.

Disadvantages: the need for special-degasser unit, the risk of propagation of botulism pathogens due to incorrect temperature choice, it is impossible to achieve the effect of "golden brown".

Freeze drying – a unique technology that allows you to save and improve the biological value of the product. This special type of canning, in which the product is first frozen at very low temperatures and then evaporated to dryness in a power saving mode that allows to remove water to a level when the microbiological activity is minimal.

Advantages: high storage duration, preservation of the natural shape, volume and color of the product, the safety of the product for a human body.

Disadvantages: the inability of rehydration, the product flavor weakening.

Cook-in – as an innovative food technology that allows to cook food from the inside with the help of <Stefan Grill> device. You can reach a <golden brown> effect inside the meat and pink color from the outside. The product cooking temperature inside reaches up to 650 °C.

Advantages: the inside frying and juiciness outside, original serving.

Thermo-mixing – is a simultaneous mixing and grinding for molecular cuisine dishes with continuous heating. There is a special unit – thermo-mixer. The boiling temperature reaches up to 130 °C, which allows you to cook creamy textures.

Advantages: high speed of cooking, a wide range of use, the destruction of harmful bacteria, the ability of heating products with different temperatures of cooling.

Disadvantages: a high cost of the machine.

PacoJetting or ice-mixing – it's a technology, when the products are grinding to a homogeneous state without thawing. With the use of PacoJetting you can reach a blinding effect by crushing product to the smallest fraction without any additives.

Advantages: a special strength of blades, high speed milling, cooking without a binder.

Disadvantages: a small range of the technology application.

Dewar flask – is a technology of freezing foods in a liquid nitrogen in order to maintain its texture.

Advantages: obtaining a perfect product surface geometry, a high speed of freezing.

Disadvantages: the collapse of a fully frozen product into small particle, using only by experienced chefs.

Herb-filter – is a unit, which contributes to select up to 94 % of fat from the liquid. This effect is achieved by "pills" made of diatoms produced in Spain. It's possible to remove most of the fat by passing bouillon through such a tablet at any temperature.

Advantages: possibility to prepare highly-diet meals, saving the bouillon flavor, an ability to achieve a high transparency of the bouillon.

Disadvantages: a small focus of the technology, a high cost of implementation.

Dip-freezing technology – is a high-speed product cooling. Accordingly, 5 kg of product can be cooled to – 25-30 °C for 60 min.

Advantages: a high-speed freezing, the maximum preservation of nutrients.

Disadvantages: a high cost of deep-freezers with a special design.

And the final innovative method is the Aroma-distillation – a new direction in aroma cuisine, the aim of which is a distillation of liquids, pastes and solids to the extracts. The extracts are added to salads, pastry creams, and also in the dough for the cake.

Advantages: High chemical stability of extracts, long shelf life, the destruction of harmful bacteria.

Disadvantages: a high duration of the essence production, small focus of using.

So, from wide choice of the above technologies, we can say that every year the popularity of introduction the innovative methods and technologies of food production are increasing, due to the high saturation of the restaurant service market and sophistication of society. Moreover, the high complexity of using the technology, as well as high cost, not a serious matter, since the sophisticated dishes in a menu are highly appreciated in the prestigious restaurants recently. Summing up, we would like to note that the introduction of the modern technologies of cooking in a restaurant is a powerful method of up-selling and enterprise development.

Scientific Supervisor – PhD, Associated Professor, Dyshkantyuk O.

### List of references

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. С. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навчальний посібник – К.: Знання України, 2002. – 352 с.
2. Гибсон П. Ресторанный бизнес. Как открыть й успешно управлять рестораном: Пер. с англ. – М.: Рос Консулей, 1999. – 272 с.
3. Лазарева, Т. А. Інноваційний розвиток харчової галузі. Продукти. Технології. Обладнання : навч. посібник для студ. спец. "Професійна освіта. Харчові технології" /

Т. А. Лазарева ; Укр. інж.-пед. акад. – Х. : Право, 2014. – 174 с. : табл., рис. – Інв. № 482185. – Екземпляри: всего: 20 – Н/Аб(1), Аб.2(18), ЧЗ(1).

4. [www.visnuk.com.ua](http://www.visnuk.com.ua)
5. [www.franchising.ua/slovar/restorannoe-hozyaystvo](http://www.franchising.ua/slovar/restorannoe-hozyaystvo)
6. [www.euronews.com](http://www.euronews.com)

НТБ ОНАХТ

РЕГЛАМЕНТАЦІЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Пастир А.В. ....	368
ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ	
Перевязко С.В. ....	371
ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ВИРОБНИЧИХ ВИТРАТ І КАЛЬКУЛЮВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ В ПРОМИСЛОВОСТІ	
Петренко Г.В. ....	372
ВПЛИВ ДЕРЖАВНОГО БОРГУ НА ЕКОНОМІКУ	
Римар Г.А. ....	374
ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ОБЛІКУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ	
Славінська І.В. ....	376
ВНУТРІШНІЙ АУДИТ ЯК ОСНОВА ЕФЕКТИВНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Стрепенюк М.М. ....	377
ПРОБЛЕМИ МЕТОДІВ ОБЛІКУ ВИТРАТ І КАЛЬКУЛЮВАННЯ ПРОДУКЦІЇ	
Хамардюк А.Б. ....	379
СУЧАСНІ СИСТЕМИ ОБЛІКУ ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВІ	
Хамардюк А.Б. ....	380
ОРГАНІЗАЦІЯ ОБЛІКУ ФІНАНСОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Чорномаз О.О. ....	381
ЕКСПОРТНИЙ ПОТЕНЦІАЛ УКРАЇНИ НА СВІТОВОМУ РИНКУ ЗЕРНА	
Швиденко В.С. ....	383
CURRENT ISSUES OF WINEMAKING ECONOMICAL DEVELOPMENT IN UKRAINE	
Honcharenko Anastasiia ....	384
PROBLEMS OF DEVELOPMENT OF THE FOOD INDUSTRY IN CAMEROON	
Paul Lewa ....	387
PROBLEMS AND FEATURES OF FRESH WATER MARKET DEVELOPMENT IN UKRAINE AND IN THE SLAVUTA CITY	
Yeunikova O. I. ....	388
GLOBAL TRENDS OF THE LATEST RESTAURANT INDUSTRY TECHNOLOGIES	
Yuliia Kalugina ....	390

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

Головний редактор, д-р техн. наук. Б.В.Єгоров  
Заст. головного редактора, д-р техн. наук. Л.В.Капрельянц  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук. Г.М. Станкевич

Підписано до друку 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 47,4. Тираж 30 прим. Замовлення