

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Національному університету харчових
Технологій 130 років**

**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ
ДОБАВКИ: ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

22-23 травня 2014 р.

КИЇВ НУХТ 2014

Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 травня 2014 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2014 р. – с. 169

У матеріалах конференції наведено доповіді за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення. Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: фармаконутриціологія у парадигмі нової концепції харчування, стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим добавкам, нетрадиційні джерела сировини у виробництві продукції нового покоління, інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів, якість, безпека, ефективність оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, харчові звички та культура харчування.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвитку в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть в нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

26. Инновационная технология обработки воды для гостиниц и ресторанов

Наталья Скубий

Одесская национальная академия пищевых технологий

Введение. В настоящее время в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса во всем мире распространяется тенденция предоставления услуг высокого качества и Украина не стала исключением. Особенностью этого бизнеса является ориентация на Европейские стандарты сервиса и переход к ним, что обусловлено желанием клиентов получать услуги наивысшего качества, не уступающие уровню аналогичных лучших заведений Европы. В число таких обязательных пожеланий входит использование дополнительно очищенной воды для приготовления пищи в гостинично-ресторанных комплексах, для всех нужд их посетителей [1]. Однако, существующие технологии доочистки воды от хлора, железа и солей жесткости, а также ее обеззараживания путём озонирования, обработки ультрафиолетом, применения ряда реагентов не позволяют, в основном, существенно улучшить вкус, цвет и запах воды, довести её до эпидемически безопасного уровня, снижают качество напитков при использовании воды для приготовления коктейлей, чая, кофе и т. д. [2, 3]. Использование инновационных решений может обеспечить получение воды необходимого качества, которая соответствует самым высоким европейским требованиям.

Материал и методы. Выполненный поиск в научной литературе показал, что одним из способов достижения оптимального и необходимого качества воды для гостинично-ресторанного бизнеса может быть применение полимерных азотосодержащих биоцидных реагентов комплексного неокислительного действия, обладающих дезинфицирующими свойствами. Одним из таких реагентов является «Акватон10» (торговая марка, действующее вещество – полигексаметиленгуанидина гидрохлорид /ПГМГ Гигиеническое заключение МЗ Украины №05.03.02-04/58288 от 02.07.2013г.) – стабильное малотоксичное вещество, высокоактивный биоцид неокислительного комплексного действия, которому присущи свойства катионного флокулянта и коагулянта. «Акватон10» обладает бактерицидным, вирулицидным, фунгицидным действием, не инициирует образования в воде побочных продуктов. Не установлены у этого реагента мутагенные, канцерогенные, тератогенные и другие токсические свойства. «Акватон10» тоже не вызывает сенсибилизацию организма, раздражение кожи и слизистых, он биоразлагаем, так как гуанидин-содержащие компоненты распространены в природе и могут расщепляться ферментами человека и животных. Его использование экологически безопасно, что отличает реагент от иных дезинфицирующих препаратов. «Акватон10» способствует предотвращению биообрастания в трубопроводах и оборудовании. Этот реагент может применяться для обеззараживания воды и оборудования в системе водоподготовки, для снижения содержания железа в воде, оптимизации цвета, запаха и прозрачности, санитарной обработки помещений.

Результаты, выполненных при участии специалистов кафедры технологии питьевой воды по использованию реагента «Акватон-10» для обработки резервных емкостей, в установках для дополнительной очистки воды (круглосуточная подача воды является обязательной для гостиниц любой категории согласно ДСТУ 4269:2003), функционирующих в ряде гостиниц г. Одессы, свидетельствуют о высокой надежности этого способа обеспечения эпидемической безопасности воды, подаваемой в систему хозяйственно-питьевого водоснабжения гостиницы. Материалы этих исследований использованы при разработке утвержденных МЗ

Украины «Методических рекомендаций...» [6]. Положительные результаты применения реагента «Акватон-10» по способам, изложенным в этом документе, неоднократно подтверждены в наших исследованиях.

Заключение Применение инновационной технологии обработки воды с использованием реагента «Акватон-10», как и подбор необходимого оборудования для дополнительной очистки водопроводной воды в гостиницах и ресторанах, способны положительно влиять на качество предоставляемых услуг, позволяют снизить расходы на ремонт коммуникаций и могут повысить престиж заведения, стремящегося к выходу на европейский уровень.

Литература:

1. www.bwt.ru - Системы очистки воды для отелей, ресторанов, деловых центров. Оборудование и технологии BWT.
2. Коваленко О. О., Ветров Д. І. Технологія водопідготовки для виробництва чайних напоїв: технологічні аспекти та підходи до розробки. // 36 тез допов. III науково-практ. конф. «Вода в харчовій промисловості». Одеса, ОНАХТ, 2012. С.9 -10.
3. Стрикаленко Т. В., Войтенко А. М. Тригалогенметаны в кубиках льда для напитков. / Там же. - С.177
4. Воинцева И. Гембицкий П. Полигуанидины – дезинфекционные средства и полифункциональные добавки в композиционные материалы М. ЛКМ-Пресс, 2009. 304с.
5. Реагенты комплексного действия на основе гуанидиновых полимеров. / Под ред. А. И. Барановой. // Выпуск 4. – Киев : НТЦ «Укрводбезпека», 2010. – 92 с.
6. Методичні рекомендації щодо застосування засобу «Акватон-10» для знезараження об'єктів водопідготовки і води при централізованому, автономному та децентралізованому водопостачанні. №16-2010 від 06.02.2010 Київ: МОЗ України, 2010 31с