

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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



ОДЕСА
2018

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. – 240 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 03.07.2018 р., протокол № 15
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

distinctive geographical conditions, estimated producing technology and grape variety have all the right to be called the Wines with controlled name of origin.

Scientific supervisor – Tkachenko O.B.

Literature

1. The market for sparkling wines in the world [Text]: International Organization of Grapes and Wines – Kiev: Libra, 2014 10 pp.
2. Grape wines: The textbook [Text]: Valuiko G.G.- M.: Food industry, 1988. - 254 pp.
3. Champagne production. [Text]: Makarov A.S. - Simferopol "Tavria" 2008. – 416p.
4. Theory and practice of grape wines [Text] - Valuiko GG, Scholz-Kulikov Ye.P. - Simferopol "Tavrida" 2005. -232s

ECOLOGICAL ISSUES IN BUSINESS MANAGEMENT

**Hanna Nemchenko, the assistant of Business management department
Odessa National Academy of Food Technologies**

Nowadays people face problems of ecology. We are facing a threat that our planet would be unsuitable to live on. So it's tremendously important to find compromises between business and environment.

I think we should pay attention at sustainable energy. Everybody knows that worldwide organizations like Great 7th, United Nations, Green Peace and others are struggling for our environment. But it's very important to every country to do the same on a legal way. Actually, scientists are working on reliable and controllable substitutes which don't contribute to global warming. In my opinion, the government should support such researchers and also encourage. But unfortunately, in our country there is a problem. For example in the Europe solar panels are well-known and used by everybody. But in Ukraine they remains almost untapped, farmers and others can't buy is such expensive equipment and the government doesn't do anything to help. We know about so called "green credits" in our country. But actually this program doesn't work properly and the most important - these credits are unless cause the amount is limited and insufficient to purchase modern equipment and then to control of the intended use of money is absent. We share an opinion that the state must support innovations and alternative energy. It can promote not only saving our planet and stopping the global warming but helps to avoid volatility from others countries and produce cheap energy. It's tremendously important for the development of country because all advanced countries keep pace with modern technology and innovations. Innovations are also applicable to food industry. It's possible to recycle and utilize waste to ensure business efficiency and other purchases.

For example, Germany unveils the world's largest Artificial sun because of the problem of some regions (in some areas of the world the sun disappears for months, since some of the air is suffers from bad weather). And is it common problem the sun doesn't work at night. So scientists invented this innovative product. It can help to reach a new level of the development at all. They believe that one day we will use the fuel of the future everywhere, even to fly or for the other purposes.[1] But researchers are continued. Business should be "green friendly" to be in demand in future.

Now so we can reach a conclusion that our country has to support our scientists to make some researchers and not only "per words" but financially, also to help opening new labs. Also we need special programs to people to use widely solar panels, e-cars and wind-mills and the others. The state should use such levers to use taxes, credits, subsidies, benefits

etc. to solve such innovation and investment problems. Then we can create modern and well-developed innovative country and to save our environment.

References

1. <https://www.dogonews.com/2017/5/15/germany-unveils-the-worlds-largest-artificial-sun>

ВПРОВАДЖЕННЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Гібкін К.Р., студ. СВО «Бакалавр», ф-ту ГРтаТБ
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, м. Харків

Сучасний ринок ресторанних послуг характеризується високим ступенем конкуренції, що вимагає від закладів ресторанного господарства запровадження інноваційних послуг і технологій із метою максимального задоволення потреб і вимог споживачів. Одним із шляхів надання традиційним продуктам незвичної текстури, смаку, максимально ефективного збереження їх кольору, аромату та природного нутрієнтного складу є застосування технологій молекулярної кухні для приготування страв.

Вперше про молекулярну кухню стало відомо у 1992 році, а її засновниками вважають двох учених – Ерве Тиса, який спеціалізувався на хімічних дослідженнях, і Ніколаса Курті, який присвятив своє життя вивченню ядерної фізики [1; 2].

Сьогодні молекулярна кухня об'єднує шість найбільш відомих і популярних технологій, а саме: сферифікацію або гелеутворення; піноутворення або еспумізацію; емульсифікацію; технологію швидкого заморожування та приготування їжі у вакуумі *sous vide*; принципи гармонійного поєднання продуктів у стравах *food pairing*; технологію копчення *smoking gun* [3]. Кожен із перелічених напрямів дозволяє надати харчовим продуктам неповторних органолептичних властивостей, що зумовлює доцільність їх запровадження в закладах ресторанного господарства. У межах даного дослідження більш детально розглянемо технологію *sous vide*.

Sous vide – технологія приготування їжі у вакуумі, за якої продукти у вакуумній упаковці доводять до кулінарної готовності на водяній бані або в пароконвектоматі. При цьому температура приготування страви буде істотно нижчою (зазвичай близько 52...65°C), ніж за традиційних способів кулінарної обробки, що забезпечує мінімальні втрати харчових і біологічно активних речовин продуктів, зберігаючи максимум його корисних властивостей.

Завдяки технології *sous vide* з'являється принципова можливість не лише забезпечити споживача високоякісними продуктами харчування, які під час теплової обробки максимально зберігають свої корисні властивості та характеризуються кращими органолептичними показниками в порівнянні зі стравами, виготовленими традиційними способами, але й довше зберігати напівфабрикати, оскільки вакуумна упаковка перешкоджає їх мікробіологічному псуванню [4].

Таким чином, у результаті проведених досліджень встановлено, що застосування технологій молекулярної кухні *sous vide* дозволяє розширити асортимент продукції підвищеної якості, сприяє збереженню харчових і поживних речовин страв під час їх приготування та максимальному задоволенню потреб споживачів у якісному харчуванні.

Науковий керівник – к.т.н., Г.В. Запаренко

ECOLOGICAL CRISIS OF THE KUYALNIK AND HADZHIBEY ESTUARIES Artiukhova A.	117
BALANCED PUPPED OILS FOR FOOD AND COSMETIC PRODUCTS Lanzhenko L.O, Ivashchenko A.A, Manukyan V.O.	119
ANALYSIS OF GASTRONOMIC FESTIVALS MARKET IN ODESSA Sorokina A.	121
PROSECCO AND CHAMPAIGN. PRESENT SITUATION IN BRAND NAME DEFENSE ALL OVER THE WORLD. Fasolya A., Batrakove A.	124
ECOLOGICAL ISSUES IN BUSINESS MANAGEMENT Nemchenko H.	126
ВПРОВАДЖЕННЯ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Гібкін К.Р.	127
ОСОБЛИВОСТІ ШОКОЛАДУ МОЛОЧНОГО ТА ЙОГО ХАРАКТЕРИСТИКА Лебедюк М.І.....	128
АНАЛІЗ ДЕБИТОРСЬКОЇ ЗАБОРГОВАНОСТІ: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ Васильєва Ю.В.	129
ПРОБЛЕМИ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІСЦЕВИХ БЮДЖЕТІВ Рудченко Ю.Л.	132
ОСНОВНІ ОСОБЛИВОСТІ ФІНАНСОВОГО МЕХАНІЗМУ Георгієва Т.М.	133
БІЗНЕС-ПРОЕКТ: «ГОТЕЛЬ НА КОЛЕСАХ» Серединська Д.С.	135
ДОЦІЛЬНІСТЬ ЗАМІНИ ДЕРЕВ'ЯНИХ ЗАЛІЗНИЧНИХ ШПАЛ НА ПЛАСТИКОВІ Агамалян А.А.	137
РОСЛИННІ ЕКСТРАКТИ ЯК ОБ'ЄКТИ ПРИРОДНОЇ СИРОВИННОЇ БАЗИ КОСМЕТИЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ Гаргаун Р.В.	138
ДОСЛІДЖЕННЯ ЗВОЛОЖУЮЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ГІАЛУРОНОВОЇ КИСЛОТИ Попова З.М.	139
ТЕНДЕНЦІЇ СУЧАСНОГО РИНКУ КОСМЕТИЧНИХ ПРОДУКТІВ Устенко А.Є.	140
АНАЛІЗ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТСЬКОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ Целуйко Я.О.	142
ТЕОРЕТИЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ КАТЕГОРІЇ «ОСНОВНІ ЗАСОБИ» Приймак В.О.	143
ВЛИЯНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА В ГОРОДЕ ОДЕССА Стоянова И.М.	146
ШУМОВЕ ЗАБРУДНЕННЯ МІСЬКОГО СЕРЕДОВИЩА Пашняк А.В.	148

Наукове видання

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

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 27,9.