

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

The focus group was composed of experienced Ukrainian tourists living in Odessa. All focus group participants unanimously pointed to the increased interest in the gastronomic tourism to Odessa, as a new and promising direction. Culinary events such as festivals, fairs, tastings, master classes, exhibitions, conferences have recently become very popular in Odessa. For example, «Tzimes market» gathered for one day thousands of food lovers. Conference for Young Restaurateurs of Ukraine in September 2016 brought together 250 participants.

There were several trends that were discussed during the research:

— The most obvious trend of the new year is orientation to «oriental cuisine», especially those recipes that were previously ignored. In this trend, such seasonings as cumin, cardamom and turmeric have become more relevant.

— Ecologicality is a phenomenon that has become too important, penetrating all the institutions of the world anyway. Of course, under the guise and brand of healthy food, you will not always receive something that can be called so in reality, but there is a desire for a certain ideal.

— Eco-trend also has every chance to advance on the territory of «quick snacks». Such snacks as zucchini chips can go to a new round of popularity. At the same time, the main eco-substitute for meat may be the jackfruit, whose fruits, thanks to the «meaty» consistency, can ideally replace pork or chicken meat.

— 2016 can rightfully be called the year of ramen. It is predicted that the popularity of wheat noodles will grow.

— Vegetarianism and veganism are becoming more popular, so many cooks will look for an alternative to meat in the form of vegetable billets.

Bibliography

1. Lozovaja, O. A. Tourism in Ukraine: Current State, Problems and Perspectives. Culture of Black Sea Regions, – 2012. – 229 p.

2. The Travel & Tourism Competitiveness Report [Electronic resource]: [Web-site]. – Access mode: http://www3.weforum.org/docs/WEF_TT_Competitiveness_Report_2013.pdf – The title from the screen.

3. Tourists in Odessa (2015). [Electronic resource]: [Web-site]. – Access mode: <http://izbirkom.org.ua/news/Obschestvo-19/2015/V-Odesse-letom-otdohnuli-pochti-dva-milliona-turistov-3077>. – The title from the screen.

4. Ukraine tours (2015). [Electronic resource]: [Web-site]. – Access mode: <http://bit.ua/2013/05/gastro-tours-ukraine/07.05.2013>. – The title from the screen.

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИННИХ ФЕСТИВАЛІВ УКРАЇНИ

Асауленко Н.В., ст. викладач

Одеська національна академія харчових технологій

Все більшого розвитку в регіонах вирощування виноградної лози набуває новий вид туризму – винний. Базується він на вивченні процесів вирощування винограду та інших винних субстратів, а також виробництві вина, дегустації готової винної продукції та відвідуванні виноробень, виноградників, фестивалів й інших різних заходів, які пов'язані з вином. Адже відчутти смак й аромат напою, упізнати таємницю його походження, за оцінками фахівців, можна тільки безпосередньо у місцях його виробництва, оскільки при транспортуванні й збереженні вина можуть втрачати свої смакові якості. Таким чином, вино високої якості можна купити й продегустувати тільки в тому місці, де воно виготовлене [1].

Організація винних фестивалів та інших подібних подій є розширенням спектру послуг, які надаються в туризмі. Основною метою фестивалів є розвиток винної культури. Такі заходи приваблюють більше туристів.

Закарпатська область – це один із винних регіонів України, але від більшості відрізняється тим, що тут майже немає потужних заводів. На території Закарпаття розроблено «Винний шлях», що проходить по території Ужгородського, Мукачівського, Берегівського та Виноградівського районів [2].

Наприклад, «серцем» винного туризму є традиційні фестивалі вина. П'ять із них – найбільші. Перший – фестиваль меду та вина у Мукачеві «Червене вино» – є найдавнішим (проводиться з 1996 року) і вже виробив свої традиції. Це свято відоме і за межами області, тому туроператори, плануючи маршрути і продаючи тури на Закарпаття, не оминають його відвідин. Оскільки захід проводиться на Старий Новий Рік, учасниками його є не лише приватні винороби і продавці медової продукції, а й щедрувальники, які своїми виступами привертають увагу відвідувачів. Усе це підвищує анімаційність, атрактивність та привабливість самої події.

Щороку в березні відбувається фестиваль «Біле вино» у Берегові, який показує традиції цього виноробного краю.

Наступним фестивалем меду і вина є «Сонячний напій», що проводиться у травні в Ужгороді. Знову ж таки, він допомагає продемонструвати продукцію великої кількості виноробів, адже не всі мають змогу відвідати іншу місцевість зі своїм продуктом.

Замикає період зимово-весняних винних фестивалів виноградівська «Угочанська лоза», яка дає змогу виноробам продати залишки минулорічного вина. Фестиваль відображає традиції виноробного краю, культуру, побут, життя виноробів та виноградарів району.

Восени проводиться фестиваль молодого вина «Божоле», який відбувається в Ужгороді. Він є унікальним, адже це єдиний в Україні фестиваль, де продають молоде вино [3, 4].

Закарпатська область славиться своїми винами далеко за її межами. Проведення фестивалів вже давно здобули популярність в області. Проходять такі дійства як в містах обласного значення, так і в досить віддалених гірських селах, що дозволяє залучити місцеве населення до їх проведення.

Важливою передумовою розвитку таких фестивалів є своєчасне інформування та рекламування подій, загальнодоступність до інформації про неї та організація її систематичного проведення. Більшість постійних фестивалів мають власні інтернет-сайти, на яких міститься інформація про проведення й програму заходів, туристичну інфраструктуру, транспортне сполучення. Для потреб туристів в області розроблено календар фестивалів і подій. Для розвитку винних фестивалів та збільшення кількості туристів сприяють туристично-інформаційні центри, які акумулюють інформацію про туристично-рекреаційні пропозиції [5].

Загалом винні фестивалі збирають досить велику кількість відвідувачів. Фестивальний туризм в регіоні постійно розвивається і має значні перспективи, особливо враховуючи близькість Європи, що може забезпечити стабільний потік відвідувачів з різних країн [6].

Розвиток винних фестивалів дає регіону ряд соціально-економічних переваг, а саме:

- збільшення потоку туристів;
- збільшення обсягів збуту продукції місцевих виробників винограду і вина;
- зростання кількості робочих місць;
- підвищення рівня культури споживання вина;
- формування позитивного іміджу регіону на міжнародному та вітчизняному ринках

[7].

Враховуючи тенденції останніх років можна відмітити, що кількість та якість винних фестивалів Закарпаття значно покращилася.

Література

1. Іванов С.В. Винний туризм: підручник [Текст] / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк та ін. – Кам'янець-Подільський: ФОП Сисет О.В., – 2012. – 472 с.

2. ЕкоТурІнфо [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: www.info.ecotour.com.ua. – Назва з екрану.
3. Фестивальна візитівка України [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: <http://zakarpattia.net.ua/Zmi/85235-festyvalna-vizitivka-Ukrainy>. – Назва з екрану.
4. Карпатські стежки [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: www.stezhamu.com.ua. – Назва з екрану.
5. Еногастрономічний туризм в Україні: тенденції та перспективи розвитку [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: www.tourlib.net_ukr/bazjuk.htm. – Назва з екрану.
6. Фестивалі Закарпаття - туристичний путівник [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: www.tourinfo.org.ua/category/rizne/fests. – Назва з екрану.
7. Інноваційні принципи розвитку винного туризму в Україні [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe. – Назва з екрану.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ПИТНОЇ ВОДИ»

УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТУ ВОДИ ІЗ ПОВІТРЯ ЗА ДОПОМОГОЮ БІОФІЛЬТРУ

**Коваленко О.О., д.т.н., ст. наук. співр., Кормош К.Ю., асп.
Одеська національна академія харчових технологій**

З кожним днем все більш актуальним стає питання забезпечення населення якісною і безпечною водою, зокрема і водою, отриманою із альтернативних джерел. Прикладом такої води є вода, отримана із повітря. Попередні експериментальні дослідження показали, що зразки води із повітря містять нітрогеновмісні сполуки в значній концентрації. Обґрунтовано доцільність використання біологічних способів для вилучення таких сполук із води. Зокрема показано, що використання біофільтрів є найбільш доцільним варіантом обладнання для локального очищення накопиченого об'єму конденсату із повітря.

Метою даного експериментального дослідження було вивчення ефективності очищення води із повітря на біофільтрах з різними типами гранульованого завантаження і фіксованою на них мікрофлорою. Для досягнення такої мети були вирішені наступні завдання: обґрунтовано вибір типів гранульованого завантаження для біофільтру; визначено вид мікроорганізмів, необхідних для здійснення процесу біологічного очищення води та вивчені умови для їх розвитку на завантаженні; отримані зразки води із повітря та вивчено їх початкові хімічні та мікробіологічні показники; досліджено кінетику процесів біологічного очищення води в біофільтрах з гранульованим завантаженням різних типів; проаналізовано та узагальнено результати дослідження.

Для експериментального дослідження використовували біофільтр промислового виготовлення. Його зовнішній вигляд показано на рис. 1а. Основними конструктивними елементами біофільтру є корпус, насос для перекачування води, компресор для насичення води киснем, гранульоване завантаження із заселеною мікрофлорою, біо-губка та фільтр тонкої фільтрації. Конструкція біофільтру, а саме наявність декількох змінних касет (рис.1.б), дозволяла легко здійснювати заміну гранульованого завантаження (керамічні кільця, гравій, активоване вугілля, їх комбінації (рис.1.в)), на якому заселялись і розвивались мікроорганізми. В якості робочих мікроорганізмів використовували бактерії роду *Nitrosomonas* і *Nitrobacter*. Ці бактерії в аеробних умовах (за наявності кисню) здатні окиснювати амоній у нітрити, а нітрити – у нітрати.

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 НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ 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 – ІТ-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