

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ХАРЧОВОГО ЛЬОДУ ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ ТА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ

Коваленко Н.О., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій

В сучасних закладах ресторанного господарства, особливо в барах, широко використовується такий компонент як харчовий лід для приготування різноманітних напоїв і страв. Особливо споживання харчового льоду збільшується в літній період в зв'язку із зростанням попиту на прохолоджувальні коктейлі та змішані напої [1].

Сьогодні технології приготування майже всіх коктейлів передбачають обов'язкове використання харчового льоду з метою охолодження і збереження напою в холодному вигляді. Харчовий лід, який використовується як охолоджувальний компонент, являє собою окремі крижинки у формі кубиків, циліндрів, кульок різної ваги і виготовляється льодогенераторами зі спеціально підготовленої, очищеної води [1-2].

В цілому, можна виділити найбільш поширені форми харчового льоду для приготування коктейлів та змішаних напоїв:

- кусковий лід – виготовляється у вигляді шматочків у формі склянки. Вважається, що така форма льоду краще і швидше охолоджує напої, так як володіє набагато більшою поверхнею теплообміну. «Склянка» буває маленьких, середніх і великих розмірів;

- кубиковий лід – це класична форма харчового льоду. Кубиковий лід підходить для склянок будь-якої форми. Вважається, що чим більший кубик льоду, тим він краще охолоджує напій. Лід квадратної форми тане досить довго і тому добре підходить для чистих міцних напоїв;

- колотий лід або «дикий лід» має форму колотих шматків неправильної форми, виготовляється із льодяних блоків шляхом розколювання гострим інструментом. Колотий лід використовують в ресторанах для приготування напоїв та коктейлів в шейкері;

- дрібно колотий лід Фраппе або «краш айс» – це струганий або дрібний лід. Використовується для приготування коктейлів з фруктами, крішонів, ігристих та інших напоїв, які потрібно пити через соломинку;

- гранульований лід – це великі гранули діаметром 1 см. Гранульований лід має ідеальну температуру – 0,5 °С, не мерзне, легко зберігається, легко змішується з продукцією і щільно огортає її, не має гострих країв і не псує продукцію. Гранульований лід може використовуватися в ресторанах для подачі ікри, шампанського або вина, організації салат-бару чи шведського столу [1-2].

Аналіз ринку обладнання для закладів ресторанного господарства в нашій країні показав, що серед представлених марок льодогенераторів майже відсутнє обладнання для виробництва саме блочного льоду, популярність якого набуває значних обертів у барній культурі України. Лише деякі відомі бари мають змогу впровадити власне виробництво льодяних блоків. Наприклад, широковідомий бар у м. Київ «Parovoz SpeakEasy» має виробництво блочного, або, як його ще називають, «дикого льоду» «Parovoz Ice» і вдало його використовує в своєму закладі у приготуванні висококласних коктейлів [6].

Нажаль, на сьогодні ринок обладнання для закладів ресторанного господарства України представлений льодогенераторами таких фірм як Apach, Bartscher, Brema, COOLEQ, EWT INOX, FROSTY, GGG, Hendi, Kastel, Manitowoc, SARO, Scotsman, Stalgast, Whirlpool, які виготовляють харчовий лід стандартних форм [3-5]. Таким чином, ніша виробництва «дикого льоду» в Україні поки ще не зайнята і є перспективним напрямком збільшення прибутку для сучасних барів.

Література

1. Алкогольные напитки мира. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.bahys.com/>. – Назва з екрану.

2. Библия бармена. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://barmancity.com/bibliya-barmena/> – Назва з екрану.
3. Оборудование для ресторанов. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://rest-service.com/>. – Назва з екрану.
4. «Фуд-сервис» пищевое оборудование. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.food-service.com.ua/>. – Назва з екрану.
5. Правила работы кухни. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.restorator.ua/single-post/>. – Назва з екрану.
6. Официальный сайт киевского коктейльного бара «Parovoz SpeakEasy». [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://parovoz.bar/>. – Назва з екрану.

ДОСЛІДЖЕННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ САНАТОРІЮ ІМ. ПИРОГОВА «КУЯЛЬНИК» З МОЖЛИВІСТЮ ВПРОВАДЖЕННЯ SPA-ПОСЛУГ

**Саркісян Г.О., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Історія клінічного санаторію ім. Пирогова «Куяльник» починається з 1892 року. Саме з того часу лікувальні грязі Куяльницького лиману служать еталоном за своїми фізико-хімічними, біологічними і терапевтичними властивостями. І не зважаючи на те, що більше століття тому курорт мав зовсім іншу структуру: складався з 4-х павільйонів, з'єднаних критими галереями, на верхівках кожного з них були збудовані башні, а у внутрішньому дворі розміщувався висаджений сад, цілюща ропа і мінеральна вода бальнеогрязевого курорту не втрачає своїх властивостей й повільними кроками стає відомою далеко за межами України [1].

Сульфідно-ілова лікувальна грязь, що утворюється в природних умовах під впливом геологічних процесів, у тонкоподрібненому стані в суміші з водою, застосовується в лікувальних цілях у вигляді аплікацій та заслужено вважається найкращою для лікувального застосування. Значний перелік недуг, у тому числі і дитячих, виліковується і є успішно подоланий завдяки куяльницькій грязі.

В наш час клінічний санаторій ім. Пирогова «Куяльник» функціонує на території одного з найстаріших грязьових курортів. Розташований за адресою: м. Одеса, курорт «Куяльник», клінічний санаторій ім. Пирогова, на правому березі Куяльницького лиману.

Житлово-лікувальна зона санаторію складається з трьох 15-ти поверхових павільйонів. Номерний фонд клінічного санаторію ім. Пирогова «Куяльник» складається з 518 функціонуючих номерів [1].

Основний профіль лікування: захворювання органів опори і руху, захворювання жіночої та чоловічої полові системи, урологічні захворювання, захворювання нервової системи, захворювання шкіри, захворювання систем кровообігу, дитячі захворювання.

На території курорту «Куяльник» є бювет з мінеральною водою Верхньосарматського водоносного горизонту. Воду подають зі свердловини глибиною дев'яносто метрів, її використовують у бальнеолікуванні з 1890 року. Куяльницьку мінеральну воду відносять до групи мало мінералізованих лікувально-столових хлоридно-натрієвих вод Миргородського типу.

Аналіз головного сайту санаторію, відгуків відвідувачів санаторію на відомих сайтах дав змогу зробити наступні висновки:

- необхідно підвищити популярність санаторного закладу, куяльницького лиману та заохотити споживачів до вітчизняного відпочинку;
- потрібно здійснити модернізацію і вводити нові методи лікування;
- створити новий напрямок просування та збуту продукції;
- налагодити зручний транспортний зв'язок з санаторієм;
- задіяти і використати вільну за площею територію.

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