

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

комфорту контроль за кліматом у номері можна здійснювати навіть не знаходячись у ньому всередині [1].

Інновація «Штучний інтелект – текстові повідомлення» дає змогу значно покращити рівень обслуговування у готелі. Спілкування гостей з агентом штучного інтелекту сприяє збільшенню їх взаємодії для задоволення власних потреб. Впровадження цієї системи текстових повідомлень в мобільний додаток готелю дозволяє гостям чітко повідомити свої потреби щодо обслуговування, наприклад, збільшення кількості подушок, зміна на пізню реєстрацію виїзду або обслуговування. Включення консьєржа штучного інтелекту в мобільний додаток готелю дозволить гостям зареєструвати свої потреби в реальному часі без необхідності чекати в черзі або телефонувати вниз у вестибюль [1, 6].

Інновація «Смарт-екрани і розваги Streaming» дозволяє гостям готелю підключати свої потокові послуги до розважальних екранів їх номеру. Це сприяє додатковому залученню в готель споживачів, адже такі технології дають змогу клієнтові свої звичні домашні зручності перенести прямо в готельний номер. Туристи, що подорожують з діловими цілями, можуть використовувати цю систему розваг в готелі для проведення відеоконференцій та віртуальних зустрічей. Крім того, у світі продовжує набирати обертів впровадження технології «MirrorView». Вона полягає у використанні так званих «дзеркальних телевізорів», що одночасно виконують функцію дзеркала або телевізора. Зазвичай вони призначені для використання у ванних кімнатах, саунах, басейнах і тренажерних залах [1].

Таким чином, світові тенденції щодо впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності полягають здебільшого в застосуванні нових інформаційних програм для мобільних пристроїв як споживачів готельних послуг так і безпосередньо самих готелів, а також новітнього обладнання. У 2017 році індустрія гостинності повинна дивитися за межі своєї власної галузі та підготуватися до нових інформаційних проривів, щоб зрозуміти поточні технологічні тенденції в світі.

Література

1. Major T. Trend Report: 8 Hotel Technologies to Monitor in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://roomkeypms.com/blog/trend-report-8-hotel-technologies-monitor-2017/>. – Назва з екрану.
2. Gonçalves P. Five technology trends shaping the hospitality industry in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://medium.com/hijiffy/five-technology-trends-shaping-the-hospitality-industry-in-2017-dabebe8d2375/>. – Назва з екрану.
3. DeChellis J. 2017 Technology Trends That Will Change Hotels. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://duettoresearch.com/2017-technology-trends-will-change-hotels/>. – Назва з екрану.
4. DeChellis J. Why You Need A Next-Gen Loyalty Program – And How To Build One. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://duettoresearch.com/need-next-gen-loyalty-program-build-one/>. – Назва з екрану.
5. Taylor D. The Top 5 Hotel Technology Trends for 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://blog.capterra.com/the-top-5-hotel-technology-trends-for-2017/>. – Назва з екрану
6. 5 Tech Trends for Hoteliers in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hotelspeak.com/2017/02/5-tech-trends-hoteliers-2017/>. – Назва з екрану.

MODERN TRENDS IN GASTRONOMIC TOURISM IN ODESSA

**Dr. Kateryna Fedosova PhD (Food Technology), Anastasiia Sorokina
Odessa National Academy of Food Technologies**

The state of gastronomic tourism in different countries is significantly different as a result of their geography, climate, history and culture. The national cuisine is one of the important factors for

attracting foreign tourists, since national features and traditions are preserved in the culinary arts of the people. For many tourists, the national cuisine is very entertaining element of the tour. Tourists participating in gastronomic tours mostly are not interested in the technology of dishes preparation, but are more interested to get unusual facts about culinary history of the region.

Ukraine has considerable tourist potential and prerequisites for developing domestic, inbound and outbound tourism [1]. Foreign tourists can be attracted by diverse and delicious national cuisine. However, Ukraine by the level of competitiveness in the global tourism market occupied just 76th place out of 140 countries [2]. So, it is not very attractive. Why tourists prefer to visit, for example, Turkey, but not Ukraine? The reasons should be found as a result of our research.

Gastronomy tourism has slowly started to be developed in Ukraine. Ukrainian cuisine is diverse and delicious. Some dishes are widespread among people of other countries, especially Slavic ones. Be-In-Trend provided a list of gastronomic tours in Ukraine for those who want to try Ukrainian foods and learn secrets of cooking [4].

Odessa is one of the leading cities in Ukraine by its tourist potential. However, this potential just started to be used. Odessa gradually becomes the center of tourism because of cultural and entertainment events including the International Odessa Film Festival, Vyshivankovy festival of music and sports, «Z-Games» festival, «Jazz Koktebel», Maritime Festival and celebration of the Naval Forces of Ukraine with excursions to warships. 35 museums are located in Odessa, 7 theaters and about 450 sites including archaeological excavations.

The tourists flow to Odessa increased by 2.25 times in 2015 comparing with 2014. Most tourists were traveling for the sea, cultural activities and various events. Ukrainian (domestic) tourists are the most popular in Odessa. Belarusians are at the second place, while Germans and Americans shared the third place. [3]

During the 2015 there were only 9 events which may interest gastronomy tourists, namely:

- Day of tomatoes;
- International forum of winemakers and oenologists with the «Wine and Wine-making» exhibition;
- Festival «Odessa gifts of autumn»;
- Festival of young wine;
- Five "It is really delicious" festivals devoted to different typical Odessa dishes.

After compiling and analyzing the literature review and selection of research methods we can formulate objectives, research questions and hypotheses for the study, as follows.

Objective:

- To outline prospects of further development of gastronomy tourism in Odessa.

One focus group that represented experienced Odessa tourists has been formed.

The focus group of 10 people was created, and the meeting was held on September 5, 2016. Invitation to participate was uploaded at two social sites, namely, Facebook's «Tourism in Ukraine» group (7 061 persons, of which 2 305 are citizens of Odessa) and the «Vkontakte» network for the «Travel and tourism» group (1,054,571 subscribers with 11,468 citizens of Odessa). 37 people responded to the request, of which 10 persons were selected who live in Odessa and have age from 22 to 60 years, traveled abroad at least twice a year and in Ukraine at least twice a year.

Members of the group traveled a lot, participated in gastronomic events around the world and had a personal experience. Age and social status of the group members were different: 5 persons were older than 40 years, 3 persons had age of 30-40 years and 2 persons were 22-30 years old. There were 7 women and 3 men in the group. 5 persons were business people, 2 men were managers, 3 persons were employees. The discussion took place in the Odessa co-working center specially equipped for carrying out similar activities. The discussion was lasting two hours.

The purpose of the discussion was to identify the main preferences of tourists in Odessa and to study different opinions about new opportunities to attract foreign and local tourists to Odessa, as well as to clarify prospective directions of gastronomic tourism. The focus group discussed two main questions: what should be done to attract tourists to Odessa gastronomy and what kind of tours can be offered to gastronomic tourists in Odessa.

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.

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 Дишкантюк 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 НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	202
ВПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА Тітомир Л.А., Данилова О.І.....	204
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У СПА-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 ВПРОВАДЖЕННЯ СПА-ПОСЛУГ Саркісян Г.О.....	210
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ 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 ЕПЮР 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. Єгорова

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