

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 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 № 14 від 27-29.04.2021 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:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, 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., проф.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, 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

Смітна домішка, %	0,84
Дрібне зерно, %	0,56
Вологість, %	10,7
Екстрактивність на повітряно суху речовину, %	69,07
Екстрактивність на абсолютно суху речовину, %	77,35

Саме ячмінь такої якості забезпечує оригінальність смаку пива «Жигулівське».

Найдешевше пиво – за небагатьма винятками – має найбільший відсоток додаткових зернових проти солоду. Певні стилі пива диктують додавання конкретних культур – пшеничне пиво, вівсяні стаути, житнє пиво. До американських індустриальних лагерів кукурудзу рис й різні види цукрів додають для зменшення інтенсивності смаку, і зазвичай це призводить також до зменшення вартості.

Сьогодні несолоджена зернова сировина покликана змінювати текстуру, а не смак пива. Пшениця, овес, жито – всі вони додають пиву кремовість і покращують стійкість піни, саме для цього їх додають навіть у сорти, в яких вміст цих додатків не надто афішують. Але всі ці культури проявляються у пиві менш насиченим ароматом, ніж ячмінь.

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ

**Памбук С.А., к.т.н., Гарбажій К.С., к.с.-г. н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В Україні, як і в світі в цілому, кисломолочна продукція є популярним продуктом. Основними сегментами кисломолочної продукції на ринку України є: йогурти, кефір, сметана, ряжанка, маслянка, кисломолочні продукти для дитячого харчування. Ринок йогуртів – в числі найбільш конкурентних. Щороку, іноді навіть місяць, асортимент збільшується: з'являються нові продукти і нові торгові марки.

Ринок кисломолочної продукції залежить від сировинної бази – одним з визначальних чинників його розвитку є обсяг випуску молока. В Україні спостерігається тенденція зменшення обсягів виробництва молока, що пов'язано зі скороченням дійного поголів'я. На рисунку 1 зображена загальна тенденція стану молочної галузі за основними показниками станом на 01.01.2020 року. Ця інформація висвітлена на Всеукраїнському молочному форумі Головою спілки молочних підприємств України Вадимом Чагаровським.

	1990	2003	2020
Кількість молокопереробних підприємств, од.	643	441	192
Виробництво молока, млн. т	24,5	13,67 (7,0)	9,8 (6,5)
Перероблено молока, млн. т	18	4,5	3,8*
Продукція з незбираного молока, тис. т	6 430	1 230	1 010
Вершкове масло, тис.т	441,1	145,3	89,2
Сир, тис. т	183,8	167,8	128,6
Сухе молоко, тис.т	61,1	19,8	34,1
Згущене молоко, тис.т	166	101,4	74,5
Споживання молока на душу населення, кг	373	220	221(185)

() - експертна оцінка

* - в натуральному виразі (в перерахунку на базові показники – 4,1 млн.т)

Рис. 1 – Основні показники молочної галузі в Україні на 01.01.2020 [1]

З рис. 1 видно, що за 30 років кількість переробних підприємств скоротилася в три рази. Станом на кінець 2019 року налічується 192 підприємства, які показали результати своєї діяльності. Виробництво молока впало до 6,5 млн т – не 9,8 і не 10. Переробка молока – 3,8 млн т, з незбираного молока (питне молоко, ферментована продукція, свіжий кисломолочний сир) – 1,1 млн т (у 90-х було 6,4 млн т), масло – 89, 2 тис. т (ми маємо пам'ятати, що тут статистика подвоюється, адже великі компанії часто купують продукцію у малих підприємств і перефасовують під власним брендом), – 128,6 тис. т; молоко – 34,1 тис. т; молоко – 74,5 тис. т; споживання молока на душу населення – 185 кг на рік (у 1990-х – 373 кг) [1].

Вітчизняний ринок йогуртів на сьогодні характеризується наступними особливостями:

- пряма залежність від виробництва молока, його обсягів, ціни і якості;
- підвищений вплив на купівельну активність реклами та іншої інформації про корисність йогуртів, просування їх як незмінного атрибуту здорового способу життя;
- еластичність рівня попиту в відповідно до купівельної спроможності населення, так як йогурти не належать до продуктів першої необхідності [2].

Світове виробництво молока у 2018 році оцінювалося в 843 млн тонн, проти 811 млн т у 2017 р. Це продиктовано зростанням виробництва в Індії, Туреччині, Європейському Союзі, Пакистані, Сполучених Штатах Америки та Аргентині. Воно компенсувало навіть зниження виробництва у Китаї та Україні.

На світовому ринку серед готових до вживання молочних продуктів домінують молоко, потім масло, сир, йогурт і заморожені десерти. Останні залишаються найбільш швидкозростаючим ринком у світі. Стимулювання світового попиту на молочну продукцію зумовлено зростанням загальної кількості населення, збільшенням доходів та розширенням свідомості здоров'я.

Останніми роками динамічно розвивається напрямок молочної продукції, яка не містить лактозу. Зростаючий попит на неї викликаний досить значною кількістю людей, які мають лактозну непереносимість. Зокрема, у США таких людей більше 5 %, у Європі – 10 %, а в Китаї – 90 % населення мають непереносимість лактози. Безлактозні молочні продукти стимулюють продажі на цих ринках, а пропозиція таких товарів стає все більш диверсифікована. Сполучені Штати виробляють 29 % всієї безлактозної їжі, що споживається у всьому світі. Середньорічне зростання такого ринку оцінюється в 7 %.

Зростанню неабияк сприяють країни які розвиваються, куди світовий експорт молокопродуктів сягає понад 50 %. Якщо західний ринок демонструє млявий ріст,

спричинений перенасиченням, конкуренцією та інноваційними продуктами, то країни, що розвиваються ростуть більш високими темпами, керуючись свідомістю здоров'я [3].

Молочні продукти є ключовою частиною продовольчого життя, яка присутня як у громадському обслуговуванні, так і в товарах як кінцевий продукт (наприклад, молоко або йогурт), або як критичний матеріал для знакових продуктів, таких як піца. Враховуючи це, молочні продукти є мікрокосмосом харчової промисловості. Ринок молочних продуктів – це дуже величезний ринок, на якому працюють багато компаній породжуючи високу конкурентність. Основними світовими гравцями тут є Nestle, Lactalis, Danone, Фонтетра, Frieslandcampina. Разом з тим, внаслідок динамічного характеру ринку, зростаючого попиту, невеликих бар'єрів на вході тут знайдеться місце і для нових компаній [3].

Література

1. Молочна галузь України та її майбутнє через 10 років: проблеми, національна програма розвитку та державна підтримка URL: <https://agropolit.com/blog/412-molochna-galuz-ukrayini-ta-yiyi-maybutnye-cherez-10-rokiv-problemi-natsionalna-programa-rozvitku-ta-derjavna-pidtrimka>

2. Аналіз ринку йогуртів. 2019 рік. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-jogurtov-v-ukraine-2019-god>

3. Молочний ринок – зростання, тенденції та прогноз (2019-2024) URL: <http://milkua.info/uk/post/molocnij-rynok-zrostanta-tendencii-ta-prognoz-2019-2024>

ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО»

Смокова Т.М., старший викладач

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Відомо, що одним з завдань, що покладено на митні органи є контроль за дотриманням встановлених заборон та обмежень, спрямованих на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини.

З 1 січня 2016 року набула чинності Угода про зону вільної торгівлі України з ЄС – це широкомасштабна за змістом торговельна угода, яка спрямована на зменшення й скасування тарифів, які застосовуються країнами щодо товарів, лібералізацію доступу до ринку послуг, а також направлена на приведення українських правил і регламентів у відповідність правилам і регламентам ЄС з метою забезпечення системи контролю, передусім, безпечності продукції для життя та здоров'я людей.

Наслідком реалізації Угоди про зону вільної торгівлі України з ЄС є імплементація права ЄС в законодавство України, тобто Україна має наблизити своє законодавство про санітарні, ветеринарні та фітосанітарні заходи до законодавства ЄС, що призведе до постійного зростання обсягів торгівлі між Україною та ЄС аграрної та харчової продукції.

Водночас після підписання Угоди про асоціацію та зону вільної торгівлі між Україною і Євросоюзом та в результаті зростання торгівлі з ЄС і можливостей щодо цієї торгівлі, щораз гостріше поставало питання швидкості митного оформлення товарів, що перетинають митний кордон України, адже це водночас питання конкурентоздатності українських експортерів. З метою виконання вимог, встановлених ЄС, 04-го жовтня 2018 року набрав чинності Закон України «Про внесення змін до Митного кодексу України та деяких інших законів України щодо запровадження механізму «єдиного вікна» та оптимізації здійснення контрольних процедур при переміщенні товарів через митний кордон України» та Постанова КМУ від 21 жовтня 2020, якою затверджено Порядок взаємодії між декларантами,

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT	
A. Soletska.....	118
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛОДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА	
Мельник І.В., Борта А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ	
Памбук С.А., Гарбазій К.С.....	122
ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО»	
Смокова Т.М.....	124
ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС	
Луцькова В.А.....	128

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Савенко А.А.....	129
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	
Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ B2B	
Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	133
ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА	
Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	
Жовтяк К.О.....	136
ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....	137
НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О.....	139
ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ	
Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....	142
ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Ряшко Г.М.....	144
АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ	
Стрікаленко Т.В.....	146

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ)	
Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С.....	147
ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ	
Калмикова І.С.....	148
ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....	149
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Камушков О.С., Ткач В.О.....	151

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ТІСТА	
Жигайло О.М., Топор М.М.....	153