

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

a – загальна вода; x – колоїдно-зв’язана вода; y – осмотично-зв’язана вода

Аналізуючи отримані дані можна сказати, що і в плодах, і в овочах є дві групи:

— перша – високий вміст осмотично-зв’язаної води (яблука, виноград, ківі, томати);

— друга з низьким вмістом осмотично-зв’язаної води (морква, банан, слива).

Як видно із таблиці, сировина, в якій більша частина води знаходиться у формі осмотично-зв’язаної води, характеризується хорошою соковіддачею і, навпаки, чим менша доля осмотично-зв’язаної води, тим менша віддача соку.

Дослідами частково підтверджена допустима кореляція між кількістю осмотично-зв’язаної води, соковіддачею і ефективністю обезводнення. Чим менше осмотично-зв’язаної води, тим менший вихід соку.

Література

1. Флауменбаум Б.Л. Основы консервирования пищевых продуктов / Б.Л. Флауменбаум, С.С. Танчев, М.А. Гришин. – М.: 1986. – 494 с.
2. Технологія консервування плодів, овочів, м’яса та риби / Під ред. Б.Л. Флауменбаума. – М.: 1993. – 320 с.
3. Флауменбаум Б.Л. Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва / Б.Л. Флауменбаум, А.Т. Безусов, В.М. Сторожук, Г.П. Хомич. – Одеса: 2006. – 399 с.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ОСНОВНІ НАУКОВІ НАПРЯМИ РОБОТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**Тележенко Л.М., д.т.н., професор, Салавеліс А.Д., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Проблема ефективного функціонування закладів ресторанного господарства і харчової промисловості в Україні є актуальною. На сучасному етапі розвитку економіки за умов обмеженого функціонування закладів, глобалізації, жорсткої конкуренції та насиченості ринків дуже важливе місце посідають питання розробки і впровадження інновацій.

Основні наукові напрями та найважливіші проблеми досліджень, що проводяться на кафедрі технологій ресторанного і оздоровчого харчування ОНАХТ тісно пов’язані з світовими трендами та тенденціями розвитку вітчизняної науки у галузі харчування. Без забезпечення розвитку науково-інноваційної діяльності на кафедрі не можливо підготувати всебічно розвинених фахівців здатних витримати економічні перепади в галузі та протистояти конкурентній боротьбі.

Метою освітньо-професійних програм «Індустрія здорового харчування» та «Інноваційні технології ресторанного бізнесу» спеціальності 181 «Харчові технології» є підготовка фахівців, здатних на високому професійному рівні виконувати управлінські та організаційні завдання, керувати виробничими підрозділами, вирішувати актуальні проблеми з технології харчування, творчо підходити до комплексного розв’язання складних спеціалізованих задач та практичних проблем технічного і технологічного характеру у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

Основною метою наукової та інноваційної діяльності на кафедрі ТРiOX є здобуття нових наукових знань шляхом проведення наукових досліджень і розробок та їх спрямування

на створення і впровадження нових конкурентоспроможних технологій для забезпечення інноваційного розвитку суспільства і підготовки фахівців інноваційного типу.

Наукова робота викладачів і студентів кафедри є багатоплановою і розглядається з позиції забезпечення високої якості підготовки здобувачів вищої освіти як постійне джерело оновлення змісту освіти і отримання нових наукових знань, а також розробки нових технологій, зразків нової продукції з метою прискорення розроблення, виробництва та впровадження сучасної високотехнологічної продукції. Кафедра проводить дослідження в таких сферах: переробка сільськогосподарської продукції в закладах ресторанного господарства, підприємствах малого і середнього бізнесу; розробка нових конкурентоспроможних технологій харчових продуктів для раціонального, лікувально-профілактичного, дитячого, геродієтичного харчування.

Викладання навчальних дисциплін: «Методологія наукових досліджень», «Нутриціологія», «Інноваційні технології галузі» спрямоване на формування у студентів теоретичних основ та практичних навичок виробництва харчової продукції на основі інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії технології харчування та спираються на результати наукових досліджень у галузі. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми навчальні дисципліни формують такі програмні компетентності:

- здатність аналізувати напрямки розвитку інноваційних технологій продуктів харчування та орієнтуватись у сучасних наукових поглядах та методах створення харчової продукції;

- готовність використовувати наукові основи раціонального харчування і технологічні аспекти збагачення харчової продукції мікронутрієнтами;

- здатність аналізувати теоретичні і технологічні концепції та принципи створення харчової продукції оздоровчого та профілактичного призначення;

- вміння планувати та моделювати технологічні процеси виробництва інноваційних видів харчової продукції з використанням новітніх технологій;

- готовність впроваджувати інновації шляхом виробництва нових видів харчової продукції або її удосконалення та здійснювати радикальні зміни виробничого процесу;

- здатність аналізувати сучасні напрями, тренди розвитку галузі, застосовувати інформаційні і комунікаційні технології для пошуку та аналізу науково-технічної інформації, синтезу нових ідей та їх реалізації;

- вміння визначати показники харчової та біологічної цінності сировини, напівфабрикатів, готової харчової продукції на основі інноваційних технологій;

- здатність проводити відповідні технологічні розрахунки, аналізувати результати досліджень у процесі впровадження інноваційних технологій харчової продукції;

- готовність приймати раціональні технічні й технологічні рішення, впроваджувати інноваційні розробки у виробництво та обґрунтовувати доцільність їх реалізації з врахуванням соціально значущих проблем основ економіки, логістики, інформаційних технологій.

Розроблення стратегії створення інноваційних продуктів засноване на основі принципів забезпечення повноцінного і збалансованого харчування, впровадження нових енергоощадних та екологічно сприйнятливих технологій, дослідженні структури, фізико-хімічних властивостей харчових продуктів і фізіологічно функціональних інгредієнтів сировини, з'ясуванні молекулярних механізмів специфічних змін за допомогою поляризаційних досліджень, пошуку шляхів та засобів подолання резистентності мікроорганізмів, формуванні наукових та освітніх інформаційних ресурсів тощо.

Викладання навчальних дисциплін для аспірантів, таких як: «Наукові основи розроблення і удосконалення технологій харчових продуктів» і «Наукові основи харчових технологій» сприяють формуванню цілісного світогляду в галузі виробництва продуктів харчування, умінню конструювати харчові продукти та створенню інноваційних технологій продуктів оздоровчої дії на базі останніх досягнень харчової науки та технології.

Аспіранти і студенти проводять наукові дослідження відповідно до тематики робіт наукових керівників. В першу чергу наукова зацікавленість викладачів і студентів спрямована на покращення стану здоров'я населення, що співпадає з сучасними світовими трендами наукових досліджень в галузі харчування та напрямом підготовки фахівців по кафедрі ТРiОХ. Розробляються наступні напрями: розробка страв та напоїв зі збалансованим нутрієнтним складом; розрахунок спектрів і індексів харчової щільності сировини та готових продуктів; збагачення страв та кулінарних виробів мікронутрієнтами; визначення та корегування вмісту біологічно активних речовин та антиоксидантів; комплексне використання сировини та перероблення вторинних сировинних ресурсів; дослідження способу переробки луски риб на колаген з метою його застосування як структуроутворювача та збагачувача; переробка підсирної сироватки з метою отримання лактоферину, мікропартикуляту та компоненту крафтового пива; вилучення компонентів дикорослої сировини екстрагуванням, отримання йодованих та кальцієвмісних добавок, переробка зернових та бобових культур різними способами; отримання соусної та солодкої продукції з підвищеним вмістом фізіологічно функціональних інгредієнтів; визначення структурних елементів клітин за допомогою поляризаційного мікроскопа, визначення фізико-хімічних та реологічних показників сировини та готових продуктів. Викладачі кафедри розробляють раціони харчування для військовослужбовців, спортсменів, вагітних жінок, для геродієтичного харчування тощо.

Результати наукових робіт висвітлені в наукових звітах, монографіях, в тому числі закордонних, колективних та англійською мовою; статтях, тезах і патентах.

ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Тележенко Л.М. д.т.н., професор, Козонова Ю.О., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Особливості функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ) останнім часом потребують суттєвого перегляду інновацій ще на стадії передінвестиційного проектування. Звісно, що такі позиції проектних угод, як розташування пункту харчування та функціональне призначення закладу, залишаються ключовими і потребують детальної проробки і максимальної уваги.

Згідно з Документом ДВН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування» (Заклади ресторанного господарства)» об'ємно-планувальні і конструктивні рішення приміщень повинні передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу: відсутність зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також руху відвідувачів і персоналу. В рамках протоколів НАССР метою таких заходів є виключення можливості бактеріального або хімічного забруднення продукції за рахунок недопущення порушення потоковості технологічного процесу на етапах проектування і будівництва ЗРГ та подальшої безпроблемної експлуатації приміщень і технологічного обладнання за призначенням.

Згідно з законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» передбачено перелік заходів, що припускаються цим законом: створення єдиного державного компетентного органу, який буде здійснювати контроль харчових продуктів, інших об'єктів та проведення санітарних заходів. Цей контролюючий орган влади – Держпродспоживслужба, що буде здійснювати нагляд за дотриманням санітарного законодавства на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контроль у критичних точках, шляхом залучення на місцях сертифікованих аудиторів НАССР.

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

ФЕРМЕНТОВАНІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК СТИМУЛЯТОР РОСТУ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Пожіткова Л.Г., Труфкаті Л.В., Капрельянц Л.В.....	42
БІОТЕХНОЛОГІЧНЕ ОТРИМАННЯ ФЕНОЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ З ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ	
Велічко Т.О., Швець Н.О., Капрельянц Л.В.....	44

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБОРУ І ОБРОБЛЕННЯ СУМІШІ ДОЩОВОЇ ВОДИ ТА СКОНДЕНСОВАНОЇ АТМОСФЕРНОЇ ВОЛОГИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОЇ ВОДИ НА ПРОМИСЛОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ	
Коваленко О.О., Василів О.Б., Григор'єва Т.П., Шаповал Є.О.....	46
ГУАНІДИНОВІ ОСНОВИ У ВОДОПІДГОТОВЦІ ТА ЕКОЛОГІЇ	
Стрікаленко Т.В., Нижник Т.Ю., Магльована Т.В., Нижник Ю.В.....	48
АКТУАЛЬНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ	
Стрікаленко Т.В.....	50
ЦІННІСТЬ ВОДИ: ПРІОРИТЕТИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Берегова О.М., Ляпіна О.В.....	51
TREATMENT AND PROPHYLACTIC PRODUCTS FOR CHILDREN WITH INFECTIOUS DISEASE OF THE LUNGS AND KIDNEYS	
Palvashova G., Li Yunbo Teacher, Mazurenko I.....	52
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ДЛЯ НОВИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Доценко Н.В., Памбук С.А.....	54
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ АСОЦІАЦІЙ КЛУБЕНЬКОВИХ БАКТЕРІЙ З РОСЛИННИМИ КЛІТИНАМИ	
Безусов А.Т., Мирошніченко О.М., Нікітчина Т.І., Доценко Н.В.....	56
ФІТОПАТОГЕНИ ТА ФІТОФАГИ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ РОСЛИН В АГРАРНОМУ БІЗНЕСІ	
Палвашова Г.І.....	58
МОЖЛИВОСТІ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ УТИЛІЗАЦІЇ ОРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ	
Афанасьєва Т.М.....	60
THE RELEVANCE OF THE STUDY OF BIOGENIC AMINES IN AQUATIC PRODUCTS	
Cui Zhenkun, Manoli T., Nikitchina T.....	61
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ НА ВОДОУТРИМУЮЧУ ЗДАТНІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Ільєва О.С.....	63

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ОСНОВНІ НАУКОВІ НАПРЯМИ РОБОТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Тележенко Л.М., Салавеліс А.Д.....	65
ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тележенко Л.М., Козонова Ю.О.....	67
THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS	
Kalugina I.M.....	69
ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ КІСТОЧОК ВІНОГРАДУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ	
Дідух Г.В., Гусак-Шкловська Я.Д., Стефанова Є.О.....	71
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЧЕВИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ	
Атанасова В.В.....	73
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Бурдо А.К., Жмудь А.В.....	74
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДІЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ	
Салавеліс А.Д., Поплавська С.О.....	75
КУЛІНАРНІ ЖЕЛІЙНІ ДЕСЕРТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....	77