

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2020

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії
7 – 8 травня 2020 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 05.05.2020 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., ст.н.с.
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

Висновки. Доведено, що вичавки, отримані після вилучення соку з ягід і фруктів, характеризуються високим вмістом біологічно активних сполук, зокрема фенольних, що визначає необхідність їх подальшої переробки.

Визначено оптимальні параметри екстрагування вологих вичавків фруктів і ягід: екстрагент – етиловий спирт з об'ємною часткою спирту 96 %, ступінь подрібнення вичавків – 0,01 см, тривалість екстрагування – 4 год.

Запропоновано два напрямки використання фруктово-ягідних екстрактів: перший – для виробництва сиропів, другий – як купажний матеріал для напоїв та вин.

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ

**Бочарова О.В., проф., д.т.н., Данилова О.І, канд. хім. наук, с.н.с.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Вступ України в СОТ обумовлює необхідність при проведенні товарознавчих досліджень прийняття до уваги відповідних угод щодо харчових продуктів та законодавства України. Дійсно, оцінювання якості вітчизняних та імпортованих продуктів харчування на відповідність вимогам державним стандартам призвело б до порушення угоди «Про технічні бар'єри у торгівлі» (ТБТ). Саме тому прийнято Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», в якому визначено обов'язковість стандартів. До міжнародних документів щодо харчових продуктів необхідно віднести стандарти ISO та Codex Alimentarius (CA). Кодекс містить стандарти на окремі продукти, а також загальні стандарти, які регламентують питання маркування, харчової гігієни, процедури дослідження безпечності харчових продуктів.

Для оцінювання якості харчових продуктів, необхідно зважити на класифікацію, надану у відповідному ISO та визначити категорію продукту згідно з CODEX STAN 192-1995, rev.7-2006. У випадку наявності міжнародних стандартів, при оцінюванні якості харчового продукту перевіряють відповідність показників якості вимогам CA або ISO. Відповідність показників якості вимогам інших стандартів є обов'язковою. Доцільно зважити, що показники якості продукту, виробленого за ДСТУ, мають відповідати вимогам цього документа, якщо ці вимоги не суперечать міжнародним. Стандарти ISO або CA на деякі харчові продукти відсутні, тому в світі застосовують різноманітні стандарти. З цього випливає доцільність визначення показників якості таких продуктів, вироблених в Україні, саме за українськими національними стандартом, та враховуючи існуючі міжнародні вимоги, зокрема, щодо харчових добавок, регламентованих документом CODEX STAN 192-1995.

При оцінюванні вмісту у продукті ГМО, необхідно врахувати, що Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» визначено необхідність відзначення на маркуванні наявності ГМО у випадку перевищення цим показником значення 0.9 % хоча б для одного інгредієнта.

Таким чином, для оцінювання якості харчових продуктів, необхідно:

— визначити класифікаційні характеристики дозволених харчових добавок за CODEX STAN 192-1995, rev.7-2006;

— провести аналіз якості на відповідність міжнародних стандартів;

— провести аналіз якості на відповідність вимогам того документу, за яким продукт вироблений

— оцінити продукт на наявність ГМО.

Українські виробники для забезпечення конкурентоспроможності продукції повинні дотримуватися документів Комісії з СА, які охоплюють такі групи продуктів: продукти тваринного походження; продукти рослинного походження; мінеральні води, питну воду та напої; допоміжні засоби і матеріали для виробництва і обігу; корми для тварин; продукти, отримані за допомогою біотехнології. Оцінювання якості вітчизняних та імпортованих продуктів харчування на відповідність вимогам державних стандартів або іншій технічній документації за якою її вироблено і яка повинна бути зазначена на споживчій упаковці, зрозуміло не узгоджена з міжнародними нормами, тому може призвести до порушення угоди ТБТ. Саме тому дуже важливо відмовитись від використання стандартів, технічних правил або процедур оцінки відповідності у спосіб, що може обмежувати міжнародну торгівлю, перешкоджати імпорту та спричинитиме упереджене ставлення до індивідуальних експортерів та постачальників. Законодавство України повинне забезпечити справедливе і неупереджене застосування стандартів та технічних правил як до продукції внутрішнього ринку, так і до продукції, завезеної з країн – членів СОТ та інших країн.

СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

**Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

До основних умов успішних продажів харчової продукції відносяться не тільки висока якість товару і його доступна вартість, але також надійна, безпечна і естетично приваблива упаковка. Для транспортування, зберігання та ідентифікації готової продукції в даний час використовуються різні матеріали – від традиційних картону і скла, металу до інноваційного поліпропілену з бар'єрним шаром.

Скляна тара – споживчі вироби з цього традиційного пакувального матеріалу для різних харчових продуктів відрізняються абсолютною безпекою і екологічністю. Мінусами скляної тари є її недостатня механічна міцність (висока крихкість), значна вага (до 30 % брутто) і висока вартість самої тари та її транспортування. Кришки для всіх видів скляної тари виготовляють з білої або лакованої жерсті або алюмінію. Для напоїв, змішаних напоїв найпоширеніший вид скляної тари на ринку і у виробників – це пляшки вузькогорлого, широкогорлі різної місткості 200-1000 см³. За оцінками експертів, дев'ять з десяти європейських споживачів вважають скляну упаковку найбільш придатною для товарів класу «люкс». Вони кажуть, що це «класика» і «ознака справжнього товару».

Металева тара – тара з жерсті, алюмінію, інших металів та їх сплавів широко застосовується при фасуванні консервованих продуктів. Вона надійно захищає товари, продукти від механічного впливу і окислення. Її мінуси: висока вартість, невеликий асортимент і недостатня безпека для здоров'я людини (при порушенні технологій виробництва та використання). Найпоширеніша металева тара – це алюмінієва упаковка. Алюмінієва банка не іржавіє, як залізо, існують технології і заводи з її утилізації.

Як показали дослідження, покупець віддає перевагу полімерній тарі і ця тара користується максимальним попитом у населення. Переваги такої тари полягають у доступній вартості матеріалів, з яких вона виготовлена, простоті переробки тари, яка вже використана і можливістю сумісного виробництва великого асортименту різних виробів. Тому продукція з пластика зараз використовується найбільш широко. Основні мінуси подібної споживчої тари – низька екологічність; пропускання пластиком сонячних променів; досить висока газопроникність.

Комбінована упаковка – це спільне використання полімерів, паперу або інших

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ Бочарова О.В., Данилова О.І.	147
СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛІКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Верхівкер Я.Г.	148
АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА Мартиросян І.А., Данилова О.І., Сіянко А.О.	149
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ТОВАРІВ У СВІТЛІ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ Дроздов О.І.	151
ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ Круницька Л.О., Луцькова В.А.	152
ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «ВИНА СВІТУ» м. ОДЕСА Мельник І.В., Крамаренко Е.Є.	154

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПОТЕНЦІАЛ І ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОДЕЩИНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Дряконова А.К.	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЄКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ» Солоницька І.В., Лебеденко Т.Є., Коротич О.М.	158
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.	160
УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ПОВЕРНЕННЯ ДО ВИТОКІВ ТА SLOW FOOD ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П.	162
АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА Тігомир Л.А.	164
РИНОК НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ Крупіна С.В.	165
ЯКІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ВІДНОСЯТЬСЯ ДО ІННОВАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ Жовтяк К.О.	166
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ Жовтяк К.О.	167
МОНІТОРИНГ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСИ Харенко Д.О., Федосова К.С.	168
ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ Халілова-Чуваєва Ю.О.	170

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ Меліх О.О., Меліх Т.Г.	172
СУЧАСНИЙ СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ КРУЇЗНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ Добрянська Н.А.	174
ПІДВИЩЕННЯ АТРАКТИВНОСТІ ЛОКАЛЬНИХ ВИН В ЕНОТУРИЗМІ ШЛЯХОМ ПОСИЛЕННЯ ЇХ АРОМАТИЧНОГО ПРОФІЛЮ Калмикова І.С.	176
РЕСУРСИ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ Орлова М.Л.	178
CRISIS MANAGEMENT FOR THE TOURISM INDUSTRY IN 2020 Margaryta Liganenko.	180