

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference “Innovative development of hotel and restaurant industry and food production”, subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

МАТЕРІАЛИ

II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

30 квітня 2021 року

Oktan Print
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.

ISBN 978-966-385-367-3

DOI: 10.46489/IDONAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

ДОСЛІДЖЕННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОГРАДНИХ ДИСТИЛЯТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЦВІТЬ ВИНОГРАДУ

Ходаков О.Л., канд. техн. наук, доцент

Радіонова О.В., канд. техн. наук

Вітвілюк Є.І., здобувач вищої освіти, магістрант

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Особливим сегментом ринку алкогольних напоїв є міцні алкогольні напої. Тенденція останніх років на збільшення популярності крафтового алкоголю зберігає свої позиції і в Україні. Юридичного значення слова "крафтовий" в Україні поки немає, але термін має на увазі лімітоване виробництво унікального продукту за особливою рецептурою. Саме тому на кафедрі технології вина і сенсорного аналізу Одеської національної академії харчових технологій спільно з крафтовим підприємством «Фрумушика Нова» в рамках наукової магістерської роботи були проведені дослідження, спрямовані на виробництва абсолютно нового продукту на основі винних дистилятів.

Метою цієї роботи було вивчення доцільності отримання міцних алкогольних напоїв на основі винних дистилятів з екстрактом суцвіть винограду.

Для отримання цього напою в сезон цвітіння винограду 2020 року на матковому винограднику ННЦ "Інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова" був проведений збір квітів винограду, який потім піддавали сушці і використовували для приготування квіткових екстрактів. Екстракція попередньо висушених суцвіть здійснювалась методом двостадійного настоювання суцвіть на виноградному дистиляте з об'ємною часткою етилового спирту 65%. Дослідні зразки міцного алкогольного напою з об'ємною часткою етилового спирту 40% отримували купажуванням виноградного дистиляту, квітового екстракту і попередньо очищеної питної води. При цьому частка екстракту становила від 3 до 15% від кількості дистиляту, а в якості контролю служив варіант, технологія виробництва якого не передбачала внесення квітового екстракту.

Аналіз результатів фізико-хімічних показників досвідчених варіантів дозволив виявити певні закономірності зміни ряду показників - оптичної щільності при довжині хвилі 420 нм, масової концентрації суми фенольних речовин, величина яких зростала при збільшенні вмісту в купажі квітового екстракту. Результати органолептичного аналізу зразків дозволив виділити як кращі варіанти, в купажі яких частка квіткових екстрактів становила 9-15%, які характеризувалися яскравим квітковим ароматом і м'яким гармонійним смаком.

Таким чином, попередньо отримані результати свідчать про те, що даний напрямок досліджень є перспективним, робота слідує актуальним тенденціям у виробництві дистилятів, має абсолютну унікальність, забезпечує введення у виробництво новітньої технології виготовлення купажів, сприяє натуральному та екологічно чистому виробництву, використанню природньої, високоякісної сировини, забезпечує створення оригінальної локальної продукції.

Пашенко Б.С., Литвиненко О.А. ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ДООЧИЩЕННЯ СТОКІВ СПИРТОВИХ ВИРОБНИЦТВ З ВИКОРИСТАННЯМ МЕМБРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ.....	204
Перекрест Н.Г., Перекрест В.В., Гейср Г.В., Чумак А.К. ДЕЯКІ МЕТОДИ ЗМЕНШЕННЯ КІЛЬКОСТІ БЕНЗАПІРЕНУ В КОПТИЛЬНЯХ.....	206
Петрова Ж.О., Пазюк В.М. РОЗРОБКА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОЇ БЕЗВІДХОДНОЇ ТЕПЛОТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ТОМАТІВ.....	208
Різник А.О., Сильчук Т.А. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ВІВСЯНОГО ХЛІБА.....	210
Верешко С., Ряполова І.О. ЕКОЛОГІЧНИЙ НАПРЯМ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ КОНСЕРВОВАНИХ ПРОДУКТІВ.....	212
Сапіга В.Я., Михалевич А.П., Поліщук Г.Є., Осьмак Т.Г. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА АЦИДОФІЛЬНО-СИРОВАТКОВОГО, ЗБАГАЧЕНОГО БІЛКОМ.....	214
Синиця О.В. ОЦІНКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПАСТЕРИЗОВАНИХ КОНСЕРВІВ З М'ЯСА ІНДИЧКИ.....	216
Стрікаленко Т.В., Кінєва Н.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНА.....	218
Тараймович І.В. ВИКОРИСТАННЯ МІСЦЕВОЇ ОЛІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.....	219
Ткаченко Л.В., Процан Н.В. ЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕЛЯСИ ДЛЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА БІОЕТАНОЛУ.....	221
Ткачук О.П. ХАРЧОВЕ ТА ЕКОЛОГІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ НУТУ.....	223
Федорусь Ю.В., Кравець М.А. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ КОВБАСНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	224
Ходаков О.Л., Радіонова О.В., Вітвілюк Є.І. ДОСЛІДЖЕННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ВИНОГРАДНИХ ДИСТИЛЯТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СУЦВІТЬ ВИНОГРАДУ.....	225
Хорольський В.П., Коренець Ю.М., Литвиненко А.К. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНІ СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ ПРОМИСЛОВИМ ВИРОБНИЦТВОМ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ.....	226

Наукове видання

ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ

МАТЕРІАЛИ
II МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

Набір та верстка: Сімакова О.О., Омельченко О.В., Ніколайчук О.А.
Відповідальний за випуск: Никифоров Р.П.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první