

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

4. Чернявски Б. Современные системы упаковки пищевых продуктов. Варшава: Центр по исследованию и развитию упаковок. OPAKOWANIE. – 2000. – № 2. – С. 12-15.
5. Широ Г.Ю. Основные системные обеспечения качества и безопасности пищевой продукции [Текст] / Г.Ю. Широ, И.Н. Лейнсон, А.И. Подлесный // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 12-14.
6. Аксенова Т.И. Технология упаковочного производства: учебник [Текст] / Т.И. Аксенова, В.В. Ананьев, Н.М. Дворецкая; под ред. Э.Г. Розанцева. – М.: Колос, 2002. – 184 с.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ЗЕРНА ПОЛБИ

**Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор, Савенко А.А., аспірант
Одеська національна академія харчових технологій**

Сьогодні все більше людей в нашій країні намагаються вести здоровий спосіб життя, піклуються про своє здоров'я і здоров'я своїх близьких, яке, як відомо, неможливе без правильного харчування. Сьогоднішнє напружене життя сповнене стресами, екологічними навантаженнями, відсутністю продуктів здорового харчування, які б допомагали підтримувати здоров'я і працездатність на належному рівні, запобігали розвитку багатьох захворювань.

У раціоні харчування майже усі нутриціологи рекомендують застосовувати зернові культури як основну складову, що характеризується збалансованим комплексом вуглеводів і високим вмістом вітамінів та мінеральних речовин. Щоденне споживання страв із зернових культур дозволяє значно збагатити організм людини вітамінами, мінералами і іншими біологічно активними речовинами.

Завдяки розробкам аграріїв, однією із перспективних зернових культур є полба, яка певний період культивувалась незначно за рядом причин.

Полба – це прародителька сучасної пшениці, напівдикий вид злакових, колос якої як виявилось, не вбирає в себе хімікати і мінеральні добрива і є екологічно чистою сировиною. Зерна полби за розміром крупніші ніж пшеничні і надійно захищені жорсткою оболонкою, від несприятливих екологічних чинників. Це єдина генетично незмінна культура, яка не зазнала змін, навіть за умови надлишкового випромінювання в ході чорнобильської атомної катастрофи. Вона не вимагає серйозного догляду, не боїться бур'янів і шкідників. Через складність лущення зерна, культура була на тривалий час незаслужено забута, але з часом вона знову повертається до столу. Каша з цільної полби відрізняється приємним смаком, незабутнім горіховим ароматом і необхідна особливо в дитячому харчуванні

Полба, відрізняється природно збільшений вмістом білка і ненасичених жирних кислот, а завдяки високому вмісту вітамінів і мікроелементів є популярним дієтичним продуктом. Білок, на який особливо багатий цей злак, містить всі незамінні амінокислоти. Полбу вирощують у Марокко, Іспанії, Албанії, Туреччині, Швейцарії і Італії, а також у Закавказзі, Татарстані і Башкортостані. Незважаючи на тимчасове занедбання культури, вона була незначно районована у гірських районах Карпат. За даними сортовипробування, у Карпатах збирають від 10 до 25 ц/га зерна полби. Використовують його для виготовлення крупи.

Сьогодні роботами селекціонерів Всеукраїнського наукового інституту селекції (ВНІС) культивовано зерно полби сортів «Зоря України» та «Європа», які можуть бути використанні для подальших досліджень.

Традиційно із полби отримують каші, додають в борошняну суміш при випічці хліба, запіканок, використовують як сировину для виробництва макаронних виробів.

За результатами проведених досліджень встановлено, що удосконалити хімічний склад страв із злакових можна шляхом пророщування зерна полби, що призведе до її

збагачення на біологічно активні речовини (вітаміни, мікро- і макроелементи, ненасичені жирні кислоти тощо). Передбачено біопробуджене зерно використовувати в технології виробництва десертів (желейних), соусів і напоїв та тістечок. На даний час цей напрямок використання полби в літературі практично не є освітленим.

Підсумовуючи, можна сказати, що полба є цінною зерновою органічною культурою, споживання якої стримується відсутністю розроблених технологій у агротехніці, технології харчування та незначною обізнаністю споживачів щодо корисності страв на основі даної зернової сировини. У вартісному вираженні полба є дорожчою, ніж звичайна м'яка пшениця, проте її вирощування є рентабельним.

УПРАВЛІННЯ РЕПУТАЦІЄЮ РЕСТОРАНУ ON-LINE

**Федосова К.С., канд. техн. наук, доцент, Сорокіна Н.С., асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

Управління репутацією – це методика виявлення факторів, що впливають на репутацію бізнесу або приватної особи. Спочатку термін стосувався сфери зв'язків з громадськістю, але з розвитком комп'ютерних технологій, інтернет і соціальних медіа зробив його в більшості випадків залежним від результатів пошукової видачі та сайтів в з відгуками користувачів [1].

У більшості випадків управління репутацією складається з основних модулів:

- моніторинг (збір та аналітика) згадок об'єкта;
- робота з негативом;
- посіви – робота над збільшенням кількості позитивних згадок;
- SERM (Search Engine Reputation Management) – витіснення небажаних сайтів з пошукової видачі пошукових систем;
- управління репутацією в соціальних мережах.

Як показують дослідження маркетингового агентства McKremie, опубліковані в 2012 р. [2] – 88 % потенційних клієнтів шукають додаткову інформацію про компанію в Інтернет, а 49 % споживачів вивчають інформацію про компанію за допомогою соціальних мереж.

Он-лайн репутація (відгуки, коментарі та огляди споживачів про компанію в інтернет) стає дедалі важливішою. 61 % компаній щодня контролюють репутацію свого бізнесу в Інтернет [3]. У той же час багато компаній нехтують або не мають систем для управління своєю онлайн-репутацією.

Для здійснення порівняльного конкурентного аналізу підприємств індустрії гостинності, порівняння з конкурентами і відстеження розвитку ефективності діяльності використовують показник Global Review Index™ (GRI), розроблений компанією ReviwPro. Цей індекс являє собою показник оцінки онлайн репутації, стандарт якості та задоволеності гостей на основі відгуків в інтернет [4].

За даними досліджень Корнельського Університету 1 % збільшення індексу GRI готелю призводить до збільшення цін на 0,89 % від середньої добової ставки готелю (ADR), збільшення завантаження готелю до 0,54 % і збільшення доходу на одну вільну кімнату (RevPAR) на 1,42 %. Також дані транзакцій Travelocity показують, що якщо готель збільшує свій рейтинг на 1 бал за п'ятибальною шкалою, то готель може збільшити свої ціни на 11,2 % і при цьому зберегти те ж саме завантаження і частку ринку. [5]

За даними дослідження QSR Magazine [6], 71 % мобільних пошукових запитів про ресторани пов'язанні з пошуком їх адреси. Однак сьогодні всі популярні пошукові системи відображають крім інформації про місце розташування ще й відгуки відвідувачів. Якщо споживач збирається поведеряти в ресторані, то наступним критерієм вибору закладу будуть думки клієнтів. Переважна більшість відвідувачів (79 %) довіряють відгуками в інтернет так само, як особистим рекомендаціям, за даними BrightLocal reported 2013. Згідно з

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	
Дишкантук 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 НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО	
ГОСПОДАРСТВА	
Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.	202
ВІПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА	
Тітомир Л.А., Данилова О.І.	204
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У SPA-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	
ВІПРОВАДЖЕННЯ SPA-ПОСЛУГ	
Саркісян Г.О.	210
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВІПРОВАДЖЕННЯ 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 ЕПІОР 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. Єгоров

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