МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

78 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ

НТБОНАХТ

Одеса 2018

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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
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
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент
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

НТБОНАХТ

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

Розроблено дві рецептури молочно-рослинних смузі для закладів ресторанного господарства. Нові смузі різняться вмістом в них апельсинової та лимонної сировини. Відповідно до рецептур вміст базового компонента (несолодкого йогурту) складає 60 %, вміст апельсинів (лимонів) та моркви – 20 % кожного виду.

Оцінку якості нових напоїв проводили за органолептичними, фізико-хімічними показниками та вмістом БАР. Показано, що напої відрізняються високим вмістом L-аскорбінової кислоти 39,4…42,1 мг у 100 г та β-каротину 2,1…2,4 мг у 100 г, що складає 1/2 та 1/3 добової потреби людини відповідно, та свідчить, тим самим, про імуномодулюючі властивості отриманих напоїв. Дослідження органолептичних властивостей показали, що нові напої мають однорідну консистенцію, жовтогарячий колір, приємний кисло-солодкий тонізуючий смак та виражений цитрусовий аромат. Крім того, завдяки низькотемпературній технології виготовлення отримані смузі мають ідеальну температуру подачі та не потребують додаткового охолодження при відпусканні.

Технологія виготовлення високовітамінних смузі не є складною і пропонується закладам ресторанного господарства, серед обладнання яких все частіше зустрічаються апарат шокової заморозки та кріогенний подрібнювач PACO JET, які зазвичай використовують для виробництва морозива та сорбетів. Нові продукти рекомендуються для впровадження у виробництво на підприємствах харчування різних типів.

Література

1. Павлюк Р.Ю. Розробка функціонального оздоровчого морозива з використанням наноструктурованих кріопаст із плодоовочевої сировини з рекордним вмістом БАР [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.А. Берестова [та ін.] // Прогресивна техніка та технологія харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. праць / ХДУХТ. – Харків, 2009. – С. 97-102.

2. Павлюк Р.Ю. Інноваційні технології функціональних тонізуючих напоїв та дресингів з використанням молочної сироватки та наноструктурованого плодоовочевого пюре [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.А. Берестова [та ін.] // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2010. – Вип. 38. – Т. 2. – С. 239-243.

3. Крячко Т.В. Виявлення впливу процесів механоактивації та механодеструкції на зберігання БАР при отриманні наноструктурованих антоціанових рослинних БАД [Текст] / Т.В. Крячко, В.В. Яницький Р.Ю. Павлюк // Тези 77-ї наук. конф. Молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» / НУХТ - Київ, 2011. – Ч. 1. – С. 41 – 42.

МІНІ-ПЕКАРНІ ЯК ОДИН З ЕЛЕМЕНТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Кожевнікова В.О., канд. техн. наук, асистент, Ткачук О.В., асистент,
Гушпіт Л.О., асистент
Одеська національна академія харчових технологій

Хліб – це продукт, присутній при кожному прийомі їжі протягом усього життя практично кожної людини, який є стабільним джерелом енергії, багатьох поживних і біологічно активних речовин. Світовий ринок хлібу вирізняється стабільністю у кількості вироблених хлібобулочних виробів, проте основні зміни відбуваються в їх асортименті – знижується попит на масові сорти хліба та зростає інтерес до преміум-сегменту: національних, оздоровчих, дієтичних видів виробів.

Схожа ситуація спостерігається і в Україні. Так, згідно статистичних даних, виробництво масових сортів хліба середнього і низького цінового сегмента неухильно знижується, інтерес споживачів зміщується у бік дорожчих, але більш якісних, корисних,

НТБОНАХТ

безпечних виробів. Так в останні роки об'єми виробництва масових сортів пшеничного і житнього хліба скорочуються, тоді як виробництво продукції з високою рентабельністю зростає: булочних виробів – на 5-6 % в рік, дієтичних – на 14-16 % [1-3].

Таке зростання попиту на елітні хлібні продукти надає значно ширші перспективи малим підприємствам, оскільки вони є набагато мобільнішими і легко пристосовуються до потреб ринку, у порівнянні з великими хлібозаводами, основною продукцією яких є соціальні та масові сорти хліба. Так, потужні хлібопекарські підприємства, які в основному виконують стратегічну роль в суспільстві по забезпеченню населення хлібом, за останні 25 років показують спад виробництва продукції майже в 5 разів, скорочення чисельності персоналу, зниження рентабельності з 12,7…15,0 % в 1990 рр. до 0,6…2,3 % в 2011-2015 рр., що негативно відображається на можливостях їх розвитку [4].

На сьогодні в Україні налічується близько 400 промислових пекарень і приблизно така ж кількість приватних малопотужних хлібопекарень продуктивністю від 1 т продукції на рік і більше. Міні-пекарні мають невелику площу, малу кількість необхідного обладнання та небагато працівників, що дозволяє налагодити ефективний виробничий процес в найкоротші терміни, швидко змінювати технології і рецептури і запропонувати споживачеві унікальний асортимент продукції [5].

Конкурентоспроможність і успіх підприємства на ринку залежать від ступеня відповідності їх продукції вимогам споживачів, перш за все за свіжістю, смаком, ароматом, різноманітністю асортименту, корисним властивостям і безпечністю. Сучасні світовими тенденціями є виробництво хлібобулочних виробів органічних, без добавок, консервантів і алергенів, етнічних, виготовлених за стародавніми технологіями, з функціональними властивостями. Тому комерційний інтерес для міні-пекарень можуть представляти як більш звичні для споживача булочні та здобні вироби, так і більш оригінальні національні сорти – лаваш, матнакаш, бріош, гриссіні, чіабатта та ін.

Організація власної міні-пекарні є привабливим для приватних інвесторів бізнесом завдяки їх високій рентабельності (50-60 %). Однак забезпечення такої рентабельності є неможливим без налагодження каналів збуту, що є однією з основних проблем для власників міні-пекарень.

Для виробників елітної продукції найбільш вигідним напрямком збуту виступають роздрібні мережі і окремі супермаркети. Це обумовлено їх більш високою купівельною спроможністю і тим, що саме формат самообслуговування в супермаркетах здатний залучити покупця до продукції класу «premium», тоді як в звичайних магазинах елітні вироби можуть просто загубитися серед більш дешевих.

Деякі власники міні-пекарень вважають за краще реалізовувати свою продукцію через пересувні точки продажу – спеціально обладнані автомобілі (це можуть бути невеликі фургони або автомобільні причепи).

Треба відзначити, що останнім часом в якості перспективних каналів збуту хлібної продукції виступають кейтерингові компанії і ресторани, які зацікавлені у високій якості продуктів для своїх клієнтів.

Іншим варіантом є розміщення міні-пекарні на території великого супермаркету чи торгівельного центру або поєднання пекарні з кондитерською, кафе, кав'ярнею чи рестораном [6].

Переваги міні-пекарень є незаперечними як для споживача (свіжість та якість хлібу, широкий асортимент, зручність), так і для власника (можливість швидко змінити технологію та асортимент продукції, відповідаючи вимогам ринку, стабільний попит, висока рентабельність та швидка окупність). Саме тому їх організація є одним з важливих елементів розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Література

1. Виробництво промислової продукції за видами в Україні за 2016 р.: Статистичний бюлетень [Текст]. – К.: Державна служба статистики України. – 194 с.

НТБ ОНАХТ

2. Рибачук-Ярова, Т.В. Дослідження впливу мікросередовища підприємства на обґрунтування структури товарного портфелю [Текст] / Т.В. Рибачук-Ярова, Т.В. Полінчик-Ярова // Інноваційно-технологічні аспекти формування сучасного конкурентоспроможного АПК України : колект. моногр. – Умань : Візаві, 2014. – С. 53-60.

3. Рясский, А.В. Опыт повышения прибыли и рентабельности предприятия путем формирования ассортиментной политики [Текст] / А.В. Рясский, А.В. Градовская, М.И. Янок // Экономика Крыма. – 2010. – № 4 (33). – С. 260-266.

4. Бойко, І.А. Дослідження ризиків підприємств хлібопекарської галузі України [Текст] / І.А. Бойко // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. – 2015. – № 12. – С. 73-77.

5. Хліб – усьому голова: бізнес-план міні-пекарні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/hleb-vsemu-golova-biznes-plan-mini-pekarni

6. Инвестиции в производство хлеба: рентабельность 50 % [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.openbusiness.ru/html/pekar2.htm

ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ – АРОМАМАРКЕТИНГ

Асауленко Н.В., ст. викладач, Пацела О.А., асистент
Одеська національна академія харчових технологій

На сьогодні інноваційні технології в індустрії гостинності розвиваються дуже стрімко. Використання і впровадження інновацій сприяє підвищення якості обслуговування, ефективної конкурентоспроможності та вдосконалення іміджу підприємства гостинності, зробивши його унікальним. Гарантія успіху – це не тільки гарна репутація та якісне обслуговування.

Власники готельних та ресторанних підприємств намагаються виділятися, проявляти індивідуальність та ексклюзивність в наданні послуг, впровадженню нових технологій. Таким чином, застосування інноваційних технологій та послуг дозволяє бути більш конкурентоспроможним та престижним підприємством, підвищує комфорт та лояльність гостей під час перебування в готелі або в ресторані.

Аромамаркетинг є інноваційним способом залучення нових клієнтів і підвищення лояльності гостей за допомогою поширення в готелях та закладах ресторанного господарства спеціальних ароматів. Дослідним шляхом встановлено, що всі запахи викликають певні почуття і впливають на поведінку людини. Так, наприклад, аромати ромашки, жасмину і лаванди розслаблюють і заспокоюють, хвоя викликає легкий смуток, груша апетит, аромат кави зосереджує і прояснює думки [1].

Основними напрямками застосування ароматехнології є:

— ароматизація – вибір певного аромату щодо конкретного підприємства, приміщення, товару або послуги у відповідності зі смаками та уподобаннями споживача, а також за призначенням і специфікою об'єкта;

— аромаклінінг – нейтралізація запахів;

— тимчасова ароматизація (сезонна, одноразова), тобто ароматизація, пов'язана з певними подіями, святами, акціями, наприклад, Новий рік в СНД пахне мандаринами і свіжою ялиною, в той же час в Європі і США для цього свята характерний запах кориці, яблук і випічки;

— аромабрендування – розробка індивідуального аромату (аромалоготипу) підприємства або торгової марки, що сполучається з фірмовим стилем підприємства, асортиментом продукції і послуг з метою створення у споживача стійкого «ароматичного образу», що дозволяє виділити підприємство або торговельну марку серед конкурентів. Створення такого «фірмового аромату» може стати ефективним маркетинговим

НТБОНАХТ

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТРАННОГО БІЗНЕСУ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Данилова О.І., Жигайло П.О……..147
ІННОВАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ УПРАВЛІННЯ ДЕСТИНАЦІЯМИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ
Дишкантюк О.В., Івичук Л.М……149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОВІТАМІННИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В……151
МІНІ-ПЕКАРНІ ЯК ОДИН З ЕЛЕМЕНТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
Кожевнікова В.О., Ткачук О.В., Гушпіт Л.О……..…152
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ – АРОМАМАРКЕТИНГ
Асауленко Н.В., Пацела О.А……...…154
ПОТЕНЦІАЛ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОДІЙ ЯК ВАЖЛИВОГО ЕЛЕМЕНТУ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ
Харенко Д.О……..…156

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ
Добрянська Н.А., **Меліх О.О.**, Козловський Р.С……157
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КРУЇЗНОГО ТУРИЗМУ В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ РЕГІОНІ
Ярьоменко С.Г., Шикіна О.В……159

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ, РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ І ПРОГРАМУВАННЯ»

ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ КЛАСТЕРИЗАЦІЇ ПРОГРАМНИМ МОДУЛЕМ «Zhy&Bor»
Борис В.В., Жигайло О.М……...165
ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ТЕОРІЇ ГІДРОДИНАМІЧНОЇ НЕСТІЙКОСТІ ХВИЛЬ ГОРІННЯ ТА ДЕТОНАЦІЇ
Волков В.Е……163
НЕЧІТКА ЛОГІКА ТА ПРОБЛЕМИ КЕРУВАННЯ
Волков В.Е., Макоєд Н.О……...…164
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ САМООРГАНІЗАЦІЇ КЛАСТЕРНОЇ СТРУКТУРИ МАТЕРІАЛУ НА СТАДІЇ ГЕНЕЗИСУ
Герега О.М., Кривченко Ю.В……...165
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ АВТОМАТИЗАЦІЇ МЕТОДІВ РОЗРАХУНКІВ З КОНТРАГЕНТАМИ
Лобода Ю.Г., Орлова О.Ю……166

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

АДАПТИВНА СИСТЕМА РЕГУЛЮВАННЯ ШНЕКОВОГО ПРЕСА ДЛЯ ВІДТИСКАННЯ ВИНОГРАДНОЇ МЕЗГИ
Галіулін А.А., Ліпін А.П., Шипко І.М……...…...168
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОПАРЮВАЧА ЗЕРНА
Алексашин О.В., Гончарук Г.А……...…..170
АБРАЗИВНЕ ЗТЕРАННЯ ОБОЛОНОК З ПОВЕРХНІ ЗЕРНА
Шипко І.М., Ліпін А.П……...…..171
ВИДІЛЕННЯ МІНЕРАЛЬНИХ ДОМІШОК З ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ КУКУРУДЗИ
Станкевич Г.М., Гончарук Г.А., Шипко І.М……...…172
К ВОПРОСУ О ПРОЕКТИРОВАНИИ СОВРЕМЕННЫХ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ
Липин А.П., Шипко И.М., Галиулин А.А……174
ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ І ЗАСТОСУВАННЯ ФОТОЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ ЩОДО РОЗДІЛЕННЯ ЗЕРНА І ЗЕРНОПРОДУКТІВ НА ФРАКЦІЇ ЗА ОЗНАКОЮ КОЛЬОРУ
Солдатенко Л.С……...…...177

СЕКЦІЯ «ФІЗИКА І МАТЕРІАЛОЗНАВСТВО»

ДОСЛІДЖЕННЯ СЕГНЕТОЕЛЕКТРИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДУЖЕ ТОНКИХ ПЛІВОК ПОЛІМЕРІВ НА ОСНОВІ ПВДФ
Федосов С.Н……...179

НТБ ОНАХТ