

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет Інноваційних технологій харчування і
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**XI Всеукраїнська міжвузівська наукова конференція студентів,
аспірантів і молодих учених**

**«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ»**

Одеса

2022

УДК 640.41:349.9:316.4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Лебеденко Т.Є. – д.т.н., професор, зав. кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Заступник голови:

Д'яконова А.К. – д.т.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Склад оргкомітету:

Коваленко Н.О. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Савенко А.А. – асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Редакційна колегія:

Стрікаленко Т.В. – д.м.н., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Федосова К.С. – к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених 19-20 травня 2022р., О.: ОНТУ, 2022. – 192с.

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами XI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась в Одеському національному технологічному університеті 19-20 травня 2022р.

За достовірність наведених фактів, цитат, посилань на літературні джерела та вживання власних імен несуть відповідальність автори наукових тез.

Кольчак Д., Безусов А.Т., Стрікаленко Т.В.

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

ДО ОБГРУНТУВАННЯ ПІДГОТОВКИ ВОДИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗБРОДЖЕНОГО БУРЯКОВОГО НАПЮ НА ОСНОВІ КОМБУЧІ

Сучасним напрямом здорового харчування, очищення організму, профілактики та лікування хвороб є метод *сокотеранії*. На цей час накопичено досвід оздоровлення людини за допомогою сирих рослинних соків. Доведено, що вони містять у незмінному вигляді та в оптимальній кількості корисні для організму речовини (вітаміни, легкозасвоювані органічні мінерали, мікроелементи, ензими, природні цукри, лужні метали, натуральні лікарські речовини, рослинні гормони, антибіотики тощо). Рослинні соки постачають енергію та нормалізують функції організму і спонукають його до самовідновлення та вироблення антитіл проти вірусів, при захворюваннях та застудах сприяють нормалізації біохімічного та кислотно-лужного балансу крові та тканин, запобігають передчасному старінню. Рослинні соки поліпшують перетравлення їжі, стимулюють діяльність серця, залоз внутрішньої секреції, підвищують загальну стійкість організму до мікробів і різних захворювань. Кожний сік має свої, лише для нього характерні якості й певну побічну дію, яку, проте, можна компенсувати шляхом вживання сумішей. Це повною мірою відноситься до бурякового соку. На жаль, свіжий буряковий сік зберігається лише 3–4 дні. Проблема більш тривалого використання і споживання соків можуть усунути натуральні купажовані соки, зокрема ферментований (зброджений) буряковий сік. Оскільки при виробництві ферментованих напоїв найважливіший технологічний процес, а саме - ферментація, відбувається у водному середовищі, тому саме його складом можна контролювати процес збродження та випускати продукт потрібної якості.

Для виробництва збродженого бурякового напою запропоновано комбучі (*kombucha*), що є біологічним об'єктом, симбіозом, який виник у природних умовах та використовується, як свідчать китайські джерела, як очищуючий та енергетичний напій ще з 200 років до н. е. Комбуча – джерело пробіотиків і антиоксидантів, відноситься до ферментованих продуктів, корисних для людини і здатних підтримувати здорову мікрофлору кишківника, має антибактеріальну дію тощо [1-3]. Хімічний склад комбучі – це водний

розчин різноманітних органічних кислот, цукристих речовини, а збродження проходить завдяки двом видам мікроорганізмів: молочно-кислим бактеріям та дріжджам. Їх симбіоз є досить чутливим до фізико-хімічних показників якості води, тому якість готового зброженого напою у значній мірі має залежати від якості води, що використовується у виробництві. Ми не знайшли джерел літератури щодо впливу якості води саме на технологію комбучі, проте є досить великий масив даних щодо суттєвого значення показників якості води у виробництві інших зброжених напоїв, зокрема пива [4]. Метою роботи є обґрунтування та апробація у експерименті підготовки води для виробництва зброженого бурякового напою на основі комбучі. Для виробництва зброжуваних напоїв у промислових масштабах встановлюють системи оброблення води, причому поширеною практикою є розведення води на кілька потоків (вода для приготування зброженого соку, промивні води для тари і обладнання, допоміжні технічні води парових котлів на виробництві тощо). Вода для приготування зброженого бурякового напою на основі комбучі має бути високої якості та не містити забруднюючих сполук, заліза, марганцю, нітритів, нітратів та сульфідів, органічних речовин. Так, вимоги до вмісту у воді, придатній для виробництва зброжуваних напоїв, заліза, марганцю та нітратів є більш жорсткими, ніж для питної води (≤ 0.1 , ≤ 0.05 та ≤ 25 ppm відповідно). Суттєво впливають на твердість і лужність води іони кальцію, магнію та вміст бікарбонатів. На ферментативні процеси позитивний вплив іонів кальцію беззаперечний, а тому мінімальні його концентрації, як це регламентовано діючими ТІ, є досить сумнівними. Найбільший вплив на смак напоїв, зокрема пива, мають такі іони води як натрій, хлориди і сульфати, а також магній (для останнього встановлено навіть оптимальний діапазон концентрацій: 5 - 40 ppm). Усі названі показники якості води для приготування зброженого соку можуть суттєво відрізнитись від вимог до показників якості питної води (ДСанПіН 2.2.4-171), а тому потребують спеціальних заходів та використання систем підготовки води. Останні, в свою чергу, залежать від показників якості вихідної води, якою може бути вода з поверхневих або підземних джерел, водопровідна вода.

Отже, виконання першого етапу роботи дозволило сформулювати напрямки вибору технології водопідготовки для виготовлення в нашому регіоні зброженого бурякового напою на основі комбучі.

Список використаних джерел

1. Jarrell J., Cal T., Bennett J.W. The kombucha consortia of yeasts and bacteria. *mycologist*. 2000; 14:166–170.

2. Dutta D., Gachhui R. Nitrogen-fixing and cellulose-producing *Gluconacetobacter kombuchae* sp. nov., isolated from Kombucha tea. *Int. J. Syst. Evol. microbiol.* 2007; 57:353–357.

3. Murugesan G.S., Sathishkumar M., Jayabalan R., Binupriya A.R., Swaminathan K., Yun S.E. Hepatoprotective and curative properties of Kombucha tea against carbon tetrachloride-induced toxicity. *J. Microbiol. Biotechnol.* 2009; 19(4): 397–402.

4. Вода в пиве: влияние на вкус и водоподготовка. URL: <https://pivo.by/articles/water-knowledge-part1>

Безрук Н., Халілова-Чуваєва Ю.О.,

Одеський національний технологічний університет

м. Одеса

PR-ТЕХНОЛОГІЇ У ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Актуальність дослідження. Сьогодні готельно-ресторанна індустрія є однією з найбільш швидкозростаючих галузей. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного просування галузі на національному ринку є сучасна туристична інфраструктура. З кожним роком зростає кількість готелів і ресторанів, які потребують успішного просування. Зрештою, гостра конкуренція на ринку готелів і ресторанів змушує керівництво вживати надзвичайних заходів, які можуть привернути увагу потенційних гостей. Адже просування організації залежить від особистих особливостей гостей. Від привабливості ресторану залежить відвідуваність і продажі його ресторанного обслуговування.

Метою дослідження є визначення особливостей PR-технологій, механізмів створення реклами та їх вплив на готельно-ресторанну сферу, дослідження теоретичних та практичних аспектів впровадження маркетингових технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Аналіз досліджень.

Сьогодні готельно-ресторанна індустрія є однією з найбільш конкурентоспроможних галузей, але пандемія Covid-19 призвела до того, що багато житла

Харченко Д.А., Транченко Л.В.	
<i>Туристична індустрія як напрям розвитку готельного бізнесу в Україні</i>	84
Чумак Я.Ю., Терещук Н.В.	
<i>Поняття менеджменту анімації</i>	87
Кольчак Д., Безусов А.Т., Стрікаленко Т.В.	
<i>До обґрунтування підготовки води для виробництва збродженого бурякового напою на основі комбучі</i>	90
Безрук Н., Халілова-Чуваєва Ю.О.	
<i>PR-технології у діяльності закладів готельно-ресторанного господарства</i>	92
Грабченко В.О., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.	
<i>Впровадження інноваційних технологій в ресторанному бізнесі</i>	96
Бандурська К., Д'яконова А.К., Жовтяк К.О.	
<i>Впровадження інноваційних послуг для дітей в готельному бізнесі</i>	98
Пухальський В.О., Д'яконова А.К., Коротич О.М.	
<i>Інноваційні технології в сфері ресторанного бізнесу</i>	100
Коваленко Н.О., Кожевнікова В.О.	
<i>Інноваційні концепції в готельному бізнесі на прикладі капсульних готелів</i>	103
Рибачук М.Ю., Ткачук О.В.	
<i>Етнічна кухня як складова гастрономічної спадщини одеського регіону</i>	106
Притуляк Ю.С., Кожевнікова В.О., Коротич О.М.	
<i>Особливості екологізації готелів</i>	110

СЕКЦІЯ 2

МЕНЕДЖМЕНТ І МАРКЕТИНГ У СИСТЕМІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ. ІТ-ТЕХНОЛОГІЇ У ГАЛУЗІ ГОСТИННОСТІ.

Аксьонова Г. О., Асауленко Н.В.	
<i>Особливості управління підприємствами готельно-ресторанного господарства: світовий та вітчизняний досвід</i>	115
Шевченко Д.І., Поплавська А.В.	
<i>Інструменти інтернет-маркетингу підприємств ресторанного господарства</i>	118
Разкола В.В., Скляр В.Ю.	
<i>Впровадження сучасних цифрових технологій для просування закладів ресторанного господарства</i>	121