

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НТБ ОНХТ

окрім важливих ХВ сушені яблука (на 100 г) містять 6 міліграмів заліза, що складає близько 33-35% від добової потреби. Таким чином, використання як корисної ддобавки продуктів переробки яблук є оптимальним варіантом під час харчування людей похилого віку, тому що правильне та збалансоване харчування людей похилого віку надає можливість вести активний спосіб життя та насолоджуватися ним у повній мірі.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Салавеліс А.Д.

ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ

**Власюк К.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Взаємозв'язок між гастрономією і туризмом нині незаперечний, не тільки, тому що це – складова частина туристичного досвіду, але також тому що це є тенденцією [1]. Беручи до уваги зростаючу привабливість гастрономії, сьогодні тенденція змінилася і дослідження показують все більшу кількість дестинацій, які стали дуже популярними завдяки своїй неповторній гастрономії та кулінарним традиціям [2,3]. Все частіше можна знайти приклади того, що для дестинацій, які знаходяться на межі руйнування, гастрономія виступає як рушійна сила відновлення. У літературі існує багато визначень, що стосуються концепції гастрономічного туризму, але більшість з них мають два моменти: те, що люди подорожують з метою дегустації та вивчення продуктів харчування та напоїв регіону, і бажання насолодитися унікальними, відмінними та незабутніми враженнями, які надають туристам унікальні відчуття [1].

Роль гастрономічного досвіду в туризмі – відносно недавня область дослідження. Дослідження, як правило, зосереджені на їжі, як ключовому елементі туристичного досвіду, визначено класифікацію гастрономічних туристів, маркетингова стратегія просування і позиціонування локальної їжі.

Однак, недостатньо досліджень було проведено про природу досвіду, що одержують відвідувачі гастрономічних фестивалів [4]. Мало було проведено досліджень щодо впливу гастрономії на місцеві події. Недостатньо вивчалися тенденції споживання продуктів харчування відвідувачами культурних заходів [5]. Традиційні гастрономічні фестивалі дуже цікаві і унікальні, вони звичайно ж мають дуже великий потенціал для зростання. Але на даний момент результати показують, що здатність залучати відвідувачів з різних регіонів і країн незначна, оскільки більшість відвідувачів – це місцеві жителі. Однією з причин того, що Одеський регіон не отримав міжнародну популярність є те, що гастрономічні туристи недостатньо знають про локальні кухні і відвідують Одесу переважно в курортний сезон. Фестивалі повинні розробити і реалізувати нову концепцію розвитку, яка зможе залучати більше туристів, особливо з інших країн. В даному дослідженні об'єктом є дизайн традиційного гастрономічного фестивалю «Таки да, смачно», що проводиться в Одеському регіоні, а саме наскільки його концепції та організація забезпечує потребу відвідувачів в отриманні автентичного, холистичного досвіду. Щоб забезпечити конкурентоспроможність гастрономічного фестивалю і туристичної дестинації, необхідно виявити та задовольнити потреби відвідувачів, з огляду на їх мотивацію та бажання. Саме це забезпечить лояльність і привабить туристів. Беручи до уваги важливість подій в цілому та гастрономічних фестивалів зокрема, як основи для розвитку туристичного

досвіду, наше дослідження є актуальним і направлено на отримання даних про гастрономічні фестивалі та досвіду, який отримують на них відвідувачі.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

– провести вивчення профілю, основних мотивацій, характеристик відвідування, сприйняття фестивалю та якості отриманого досвіду відвідувачами гастрономічного фестивалю.

– дати рекомендації щодо поліпшення та розвитку фестивалю, ґрунтуючись на отриманих даних аналізу і туристичних трендів.

Важливою метою дослідження було – зрозуміти чи є фестиваль мотиватором для відвідування дестинації? Саме відвідування зони відпочинку нерезидентами сприяє розвитку туризму в регіоні. Фестиваль має важливе значення для залучення відвідувачів до місця призначення 26% респондентів заявили, що фестиваль був головною мотивацією для відвідування. Тільки 14% вважають, що фестиваль не є визначальним фактором і в будь-якому випадку відвідав би пункт призначення. Це відповідає високим відсоткам відвідувачів, які заявили, що залишилися б удома або пішли на роботу в разі, якщо захід не було проведено (43%).

Однією з цілей було визначення моделей споживання (customer patterns) відвідувачів гастрономічних подій. Майже всі відвідувачі куштували місцеві традиційні страви на заході, а також купували місцеві продукти (39,5%) щоб забрати додому. Було встановлено, що ціни на місцеві страви відповідають їх якості та відвідувачі активно їх купують й для себе, а також як подарунки. Було показано, що наявність місцевих продуктів є одночасно необхідністю та можливістю заробітку для організаторів заходу. В основному, участь почуттів і емоцій виявлялося через сенсорну привабливість гастрономії. Однак з'ясувалося, що культурна програма фестивалю вважалася його найслабшим місцем із точки зору кількості та різноманітності видів діяльності й вона не змогла залучити відвідувачів до більш активної поведінки. Унікальні та відмінні елементи заходів так само отримали низьку оцінку. Тому фестиваль потребує поліпшення всієї своєї організації для майбутнього розвитку, щоб відповідати потребам нового та вимогливого туриста, який прагне поліпшити свій творчий досвід. Як показав порівняльний аналіз – між групами відвідувачів існує чітка тенденція. Наприклад, відвідувачі, для яких фестиваль не був мотивацією для відвідування міста, оцінюють якість фестивалю та отриманий сенсорний досвід більш низькими оцінками. Одним із головних стратегічних недоліків фестивалю є те, що він не сприяє інтеграції та взаємодії з регіоном. Ця інтеграція повинна забезпечити попит на інші туристичні об'єкти (готелі, ресторани, екскурсійні фірми). Це привід до розвитку туризму в регіоні в цілому. Тому фестиваль повинен пропагувати діяльність у всьому регіоні та залучити відвідувачів. Наприклад, можуть бути розроблені уроки кулінарії та змагання, а також різні семінари.

Слід вжити заходи щодо сприяння унікального досвіду в дестинації. Наприклад: правильно позиціонувати і рекламувати місцеву гастрономію і вина, організувати виставки, концерти, ярмарки ремесел, прогулянкові маршрути.

Фестивалі повинні розробити та реалізувати нову концепцію розвитку, яка зможе залучити більше й більше туристів, особливо з інших країн. Важливо просувати фестиваль і місце призначення в комплексі. І фестиваль, і регіон недостатньо докладають маркетингових зусиль, щоб залучити відвідувачів. Це ілюструється високим відсотком відвідувачів, які вперше почули про фестиваль від сім'ї та друзів. Можливо, хорошою маркетинговою стратегією було б просування регіону та його

продуктів більш креативно з залученням різних сегментів ринку. Це сприятиме формуванню гастрономічного іміджу регіону.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Салавеліс А.Д.

Література

1. Mak A.H. N. Globalization and food consumption in tourism / A. H. N. Mak, M. Lumbers, A. Eves // *Annals*. — 2012. — Vol. 39, No. 1. — P. 171–196.
2. Scarpato R/ Gastronomy studies in search of hospitality/ R Scarpato/ - 2002 Richards G. Gastronomy : an essential ingredient in tourism production and consumption? G. Richards/ *Tourism and Gastronomy*. – 2002. – Vol.11. –P.3-20.
3. Santich B. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training/ Santich B. // *International Journal of Hospitality Management*. — 2004. — Vol. 23, No. 1. — P. 15–24.
4. Mak A. H. N. Factors influencing tourist food consumption / A. H. N. Mak, M. Lumbers, A Eves, R. C. Y. Chang // *International Journal of Hospitality Management*. — 2012. — Vol. 31, No. 3. — P. 928–936.

КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

Змієвська К.Ю., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Несприйняття глютену – поширена проблема у всьому світі. В Україні проблеми з перетравленням глютену мають 2% осіб. Відомо, що багатьох наслідків можна уникнути, якщо вчасно виявити проблему і почати лікування. Захворювання імунного генезу, спричинене глютену має назву: целиакія [1]. Збільшення числа випадків захворювань пов'язані з порушенням обміну речовин, спричинено спадковістю, погіршенням стану довкілля, нераціональним харчуванням. Відомо, що при целиакії порушується засвоєння поживних речовин у тонкому кишечнику [2].

В Україні зараз активно розробляють технології безглютенових страв. Основну увагу привертає солодка кулінарна продукція, так як більшість традиційних страв виготовляють з використанням глютенівмісного пшеничного борошна. Отже, актуальним і своєчасним завданням є розробка технології солодкої продукції на безглютенових компонентів з метою забезпечення дієтичними продуктами хворих на целиакію. Однак, поза всяким сумнівом, відмова від глютену у вигляді випічки, білого хліба, піци та інших «порожніх калорій» буде однозначно корисно для нормалізації ваги і у абсолютно здорової людини. Нами було запропоновано замінити глютенівмісне пшеничне борошно у стравах з сиру кисломолочного на кокосове, рисове та борошно насіння льону [3]. Перелічена сировина має багатий хімічний склад та містить корисні біологічно активні компоненти. Так, до складу кокосового борошна входить безліч вітамінів, мінеральних елементів. У ньому міститься вітамін Е, Д, аскорбінова кислота, бета-каротин, вітаміни групи В. Кокосове борошно також багате жирними кислотами, нікелем, кобальтом, йодом, солями калію і магнію, які легко засвоюються організмом. Борошно з насіння льону, як альтернатива пшеничному борошну, покращує якісний склад солодкої продукції на основі сиру кисломолочного і має користь для травлення і серцево-судинної системи. Всього 80 грамів лляного

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4