

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2017

готельних закладів півдня України, а саме, Одеси. Важливою інновацією розвитку готельного господарства в Україні є поширення професійної спрямованості серед готельєрів, які вважають сферу послуг в Україні перспективною і готові над цим працювати. Все більше готелів рівняються на надання послуг світового рівня і тягнуться за рахунок реконструкції та поширення спектру послуг розширити клієнтську базу. Подальший розвиток сектору розміщення значною мірою залежить від створення сприятливих умов щодо залучення інвестицій для будівництва нових і реконструкції старих будівель. Все більше керівництво готелів розуміє, що необхідна розробка стратегії розвитку готельного господарства, у якій максимально враховуватимуть всі запити споживачів готельних послуг, що стає можливим лише завдяки впровадженню інновацій.

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У SPA-ЦЕНТРИ ВЛАСНОГО ТА ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА

**Новічкова Т.П., к.т.н., доц., Лебеденко Т.Є., д.т.н., доц., Каражей В.А., магістр
Одеська національна академія харчових технологій**

Останніми роками набирають популярності органічні продукти. Експерти вважають, що ринок органічних продуктів один із тих, що найбільш швидко розвивається. Замість хімії при органічному виробництві в рослинництві використовують натуральні методи: немодифіковане насіння; ручна або механічна обробка; як добрива – гній, компост, біопрепарати, зелені добрива; для боротьби з шкідниками – рослинні настоянки, пастки, комахи, шум, ультразвук, рослини-антагоністи тощо. При вирощуванні тварин стадо має проживати разом у природних умовах, вільно переміщуватись, отримувати натуральні корми і чисту воду, пастиись на органічних пасовищах, лікуватись фітотерапією та гомеопатією.

Безпосередньо при приготуванні продуктів харчування необхідно використовувати тільки органічну сировину, натуральні добавки. Як альтернативу синтетичним консервантам застосовують нерафінований цукор, сіль, рослинні масла, натуральні органічні кислоти (лимонний сік, яблуневий, винний оцет тощо), мед, апіпродукти, лікарські та пряно-ароматичні рослини, ефірні олії, вакуумне пакування, натурально активні упаковки, пастеризацію. Для формування привабливих зовнішнього вигляду та смаку використовуються натуральні барвники і ароматизатори, для надання необхідної структури натуральні структуроутворювачі – пектин фруктовий, борошно рожкового дерева, гаурова камедь, агар-агар і т.ін. До методів та способів технологічної обробки висуваються вимоги по мінімізації тривалості обробки та втрат цінних біологічно активних сполук, допускаються пастеризація, соління, квашення, сушка, в'ялення, миттєве заморожування, варка тощо.

Серед натуральної сировини найбільш перспективною і популярною в світі є лікарські, пряно-ароматичні рослини, які за рахунок вмісту широкого спектру сполук в провідних країнах світі внесені до переліку біологічно активних добавок із-за цінної, затребуваної сучасністю фізіологічної дії – загальнозміцнювальної, антитоксичної, антиоксидантної, антимутагенної, антисептичної активності. Крім того, висока реакційна здатність складових фітосировини проявляється і в харчових системах, що дозволяє розглядати питання їх використання для регулювання перебігу технологічного процесу та покращення якості продукції, її стабільності при зберіганні. Можуть також використовуватись для виробництва мийних засобів, для оздоровлення повітря приміщень.

Перспективно використання фітосировини при організації роботи екологічних готелів, зокрема при розробці органічного меню ресторану, їх використання для вирішення технологічних проблем при приготуванні страв, напоїв, борошняних, кондитерських виробів. Крім того, необхідно відзначити зростаючу популярність фіто-чаїв як у світі, так і в Україні. Відомі для споживачів такі марки трав'яних чаїв: Карпатський чай, Май, Сила Природи, Доктор Селезньов, Milford, Mabroc, Pickwick та інші. На ринку представлено достатньо

широкий асортимент трав'яного, квіткового та фруктових чаїв, проте їх якість, натуральність викликають деякі сумніви.

Тому метою нашої роботи стала порівняльна оцінка якості отриманого чаю з натуральної подрібненої нами фітосировини і чаю, приготовленого з пакетика.

Як перспективну фітосировину обрано плоди глоду та шипшини, листя м'яти перцевої і меліси лікарської, а також зразки фіто-чаїв ТМ «Карпатський чай» – «Меліса», «М'ята», «Шипшина», «Глід&Меліса».

При приготуванні чаю співвідношення сировини до води буде складати для прямих зразків – 1:100; для плодівих – 1:50. При цьому пакетик чаю, або подрібнену масу фітосировини в зазначеній кількості заливали окропом в керамічному посуді (чайнику з кришкою) і настоювали протягом 10 хв. Отриманий чай відділяли від твердої складової і визначали органолептичні показники, вміст сухих речовин, кислотність, густину, біологічну активність. Кількість паралельних зразків та визначень було від 3 до 5.

При органолептичній оцінці визначали такі показники, як прозорість, колір, запах, смак. Більшість зразків чаю з отриманих нами фітопорошків являли собою прозорі рідини, лише в деяких, насамперед з шипшини було виявлено деяку опалесценцію. Для зразків чаю, отриманих з фільтр-пакетів, була характерна слабка опалесценція, що пов'язано з меншим розміром часточок фітосировини у пакетиках і проходженням мілкої фракції через пори фільтр-матеріалу.

Інтенсивність забарвлення збільшується у зразках, отриманих з пакетиків, переважають біль коричневі тони. У зразках чаю з отриманих нами фітопорошків кольорова гама зміщується в бік рожевих, жовтих та зеленуватих відтінків. Смак та аромат посилюється у зразках з подрібненої нами фітосировини.

Очевидно такі відмінності зумовлені більш інтенсивною обробкою та тривалим зберіганням фітосировини у подрібненому вигляді у пакетиках, що призводить до окислення, полімеризації поліфенолів з утворенням сполук з коричневим забарвленням, зменшення вмісту летких ефірних олій, органічних кислот, альдегідів та інших сполук, що визначають яскравість смаку та аромату.

Фізико-хімічні показники отриманих водних вилучень (вміст сухих речовин, коефіцієнт виснаження, активна кислотність та густина були дещо вищі у зразках із фітосировини власного подрібнення.

Визначали біологічну активність отриманих напоїв фізико-хімічним методом за значенням електрон-транспортної активності в системі: (відновлений нікотинамід аденін динуклеотид $NAD \cdot H_2$ / окислений NAD) $\leftrightarrow$ (продукт RED / продукт OX) $\leftrightarrow$ { $Fe+3$ / $Fe+2$ }. Встановлено високу біологічну активність в даній моделі водних вилучень з подрібнених нами плодів глоду і шипшини, м'яти, меліси, дещо нижчі у екстрактів, отриманих з фільтр-пакетиків, що, очевидно зумовлено втратою сполук з антиоксидантними властивостями: фенолкарбонових кислот, поліфенолів, вітамінів, органічних кислот тощо під час технологічного процесу виробництва фіто-чаїв в пакетиках та тривалого зберігання.

Таким чином, досліджувані фітодобавки та напої, приготовлені на їх основі, характеризуються необхідними показниками якості та здатні посилювати або надавати актуальних фізіологічних властивостей денному раціоні і, відповідно, можуть розглядатися в аспекті позитивного впливу на організм відвідувачів.

ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ – ІТ-ГОТЕЛІ

**Ряшко Г.М., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

В сучасних умовах особливу роль відіграють готельні послуги, які є основою розвитку туристичного бізнесу України. Актуальність теми незаперечна, так як зараз 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