

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

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

роль у структурі кластеру мають підприємства туристичної сфери, а також освітньо-наукові установи. Важливим інституційно-організаційним елементом є органи державної влади, місцевого самоврядування та громадські організації.

Для створення ефективних кластерних об'єднань у сфері гастрономічного туризму необхідно реалізувати систему заходів: розробка моделі кластерів регіонів України для розвитку потенціалу гастрономічного туризму; підтримка підприємств виробників локальних продуктів; проведення на базі кластерів навчання з питань реалізації кластерної моделі розвитку гастрономічного туризму, підготовки фахівців з організації гастрономічного туризму; створення в регіонах в рамках кластерів інформаційних центрів з питань розвитку гастрономічного туризму та забезпечення їх сучасними технологіями.

Література

1. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство // Дж. Р. Уокер: пер. сангл. [В.Н. Егорова]. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2012. – 735 с.
2. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності / О.В. Дишкантюк // Економіст. – 2016, – № 7. – С. 25-28.
3. Аніскін Ю.П. Корпоративне управління інноваційним розвитком : монографія / Ю.П. Аніскін та ін.; за ред. Ю.П. Аніскіна. – М.: Омега-Л, 2007. – 411 с.
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.
5. Hall C.M. Food tourism around the world / C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell [et al.]. – 2003. – 373 p.
6. Richards G. Food tourism around the world: development, management and markets / G. Richards // Tourism Review International. – 2006. – Vol. 9, – No. 4. – P. 396–398.

РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Д'яконова А.К., д-р техн. наук, професор, Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент,

Пацела О.А., асистент, Гушпіт Л.О., асистент

Одеська національна академія харчових технологій

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу розвивається, поширюється та постійно змінюється. Аналіз тенденцій розвитку країни свідчить, що в теперішній час значна частина внутрішнього валового продукту виробляється в сфері послуг, пов'язаних з туризмом. розвитком готельно-ресторанного господарством та суміжних галузей, які суттєво впливають на економіку країни. Ресторанний бізнес розглядається як один із сучасних галузей індустрії гостинності, яка неухильно розширюється і розвивається відповідно до вимог сучасності в умовах гострої конкуренції.

Слід відзначити, що останнім часом на ресторанний бізнес почали звертати увагу інвестори з інших галузей бізнесу, що пов'язано з можливістю отримувати стабільний прибуток на ринку ресторанних послуг за умов дотримання вимог ринку і здійснення необхідних перетворень, пов'язаних з розробленням і впровадженням у виробництво новітніх технологій та удосконаленням існуючих технологічних процесів у ресторанному господарстві

Ринок ресторанних послуг залежить від економічного стану країни і платоспроможності наших громадян. Слід відзначити, що під впливом західних країн в Україні значно підвищились вимоги до ресторанних послуг, які орієнтовані на міжнародні стандарти споживання. Відвідувачі ресторанів бажають не тільки скоштувати вишукані страви, але й відпочити, поспілкуватися, отримати естетичне задоволення.

Враховуючи, що ресторанний бізнес швидко розвивається, випереджаючи інші галузі народного господарства, а вимоги до ресторанних послуг неухильно зростають, ресторанний бізнес потребує впровадження інновацій, які дозволять значно підвищити якість обслуговування, розширити асортимент страв, зробити їх більш привабливими, здоровими, враховуючи смаки всіх прошарків населення і національні уподобання. Своєчасне впровадження у практику новітніх технологій дозволяє підвищити ефективність ресторанного бізнесу.

Тому необхідно визначити роль інноваційних технологій у ресторанному бізнесі та дослідити теоретичні науково обгрунтовані аспекти впровадження новітніх ресторанних технологій.

Для сфери надання послуг інновації є найважливішим стимулятором розвитку. Новітні технології впроваджуються як в технології управління ресторанним бізнесом, так і в процеси приготування їжі.

Враховуючи, що з розвитком ресторанного бізнесу кількість великих підприємств неухильно зростає, для їх нормального функціонування необхідні сучасні системи управління. На ринок України почали надходити програмні системи автоматизації із-за кордону, які значно полегшили систему обслуговування клієнтів, дозволили отримувати всебічну і більш точну звітність.

До особливостей функцій управління підприємствами харчування відноситься поєднання функцій виробничих підрозділів закладів і функцій підприємств надання послуг, а саме торгівлі продуктами харчування, яка з виробництва надходить безпосередньо на реалізацію. Документальний супровід просування сировини і готової продукції вимагає витрати певного часу і трудових ресурсів, у зв'язку з чим необхідно максимально скоротити час перебігу інформації, що вимагає збільшення швидкості передачі інформації між операціями виробництва і реалізації продукції. Використання інформаційних комп'ютерних технологій дозволяє значною мірою скоротити час обслуговування, підвищити швидкість надходження сировини з складу за потребою виробників, що сприяє скороченню терміну обслуговування клієнтів і підвищенню якості обслуговування.

В ресторанному бізнесі успіх роботи ресторану значною мірою визначається кухнею, тобто асортиментом і якістю страв. Використання передових технологій і сучасного обладнання полегшує працю робітників, збільшує продуктивність праці, дозволяє економити сировину, скоротити втрати біологічно і фізіологічно цінних речовин, покращити якість страв.

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТРАННОГО БІЗНЕСУ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

**Д'яконова А.К., д-р техн. наук, професор, Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент,
Данилова О.І., канд. хім. наук, ст. науковий співробітник, Жигайло П.О., студент
Одеська національна академія харчових технологій**

За своєю економічною спрямованістю готель є комерційним виробництвом, що пропонує на ринку свій товар у вигляді комплексу послуг. Готельний бізнес – один із найперспективніших і успішно розвинутих напрямків бізнесу в Україні. Особливістю його є орієнтація на Європейські сервісні стандарти й перехід до них, особливо це стосується сервісу та впровадження додаткових послуг. Як і будь-який бізнес, готельний-ресторанний бізнес (ГРБ) прагне до збільшення доходу й шукає ефективні шляхи для досягнення бажаного фінансового результату. Розвиток його в Україні є перспективним, оскільки останнім часом у країні спостерігається підвищення ділової активності, що, як правило, неминуче викликає збільшення обсягів «ділового туризму», причому не лише внутрішнього, але й в'їзного. Кількість іноземних туристів, які отримали послуги суб'єктів туристичної

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФІЗИЧНИХ, ХІМІЧНИХ, ЕНЗИМАТИЧНИХ ТА КОМБІНОВАНИХ МЕТОДІВ ДЕЗІНТЕГРАЦІЇ МІКРОБІАЛЬНОЇ МАСИ	
Капустян А.І., Черно Н.К.	117
БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНІ КОМПЛЕКСИ КЛІТИННИХ СТІНОК ДРІЖДЖІВ	
Решта С.П., Данилова О.І.	119

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОСТ-ПАСТЕРИЗАЦІЇ	
Віннікова Л.Г., Єгорова А.В., Синиця О.В.	120
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З АКТИНІДІЇ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ	
Агунова Л.В., Янішогло О.М.	121
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Азарова Н.Г., Шлапак Г.В., Журба Н.О.	123
ADHESIVE PROPERTIES OF LACTOBACILLI	
Patiukova N.S., Fugol A.G., Patyukov S.D., Gerasim A.S.	124
УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ СПОСОБІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ ТА ЇХ ОБГРУНТУВАННЯ	
Кушніренко Н.М.	125
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ АЗОВО-ЧОРНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ	
Станкевич Г.М., Герасим А.С., Патюков С.Д., Патюкова Н.С.	127
ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ЕКСТРАКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З МЕТОЮ ПОСИЛЕННЯ КОНСЕРВУЮЧОГО ЕФЕКТУ ПРИ ЗБЕРІГАННІ В УМОВАХ ПОМІРНИХ ПОЗИТИВНИХ ТЕМПЕРАТУРАХ	
Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Барішева Я.О.	130

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ КУПАЖНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ НАПІВСУХИХ ВИН	
Ходаков О.І.	132
ІННОВАЦІЇ В ОБЛАДНАННІ ДЛЯ АВТОМАТИЗОВАНОЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА	
Муратов В.Г., Осипова Л.А.	133

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТІВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	
Памбук С.А., Ткаченко Н.А., Копійко А.В.	135
ОБГРУНТУВАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ВИЯВЛЕННЯ БЕНЗОАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВІДНОВЛЕНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ	
Бочарова О.В., Решта С.П.	137
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РИНКУ ТЕКСТИЛЮ ДЛЯ ОДЯГУ ПОБУТОВОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Пахолюк О.В., Мартирисян І.А.	139
МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ	
Кіров І.М.	141
ГЕРБОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ШКІДЛИВИХ ОРГАНІЗМІВ В ЗЕРНІ ТА ЗЕРНОПРОДУКТАХ	
Когут С.Г.	143

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ	
Дишкантук О.В.	144
РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Пацела О.А., Гушпіт Л.О.	146