

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
Факультет Інноваційних технологій харчування і  
ресторанно-готельного бізнесу

**ЗБІРНИК  
ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів,  
аспірантів і молодих учених з міжнародною участю**

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

*29 березня 2017 р.*

**Одеса**

**ТЭС**

**2017**

УДК 640.41:349.9:316.4  
ББК 65.432

**Керівництво оргкомітету:**

*Дишкантюк О.В.* – к.т.н., доцент, декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

**Заступник голови:**

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

**Склад оргкомітету:**

*Тележенко Л.М.* – д.т.н., професор, зав. кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

*Салавеліс А.Д.* – к.т.н., доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування;

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

*Саламатіна С.Є.* – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

**Редакційна колегія:**

*Стрікаленко Т.В.* – д.м.н., професор кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

*Коваленко Н.О.* – к.т.н., доцент, заступник декана факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу;

*Федосова К.С.* – к.т.н., доцент кафедри Готельно-ресторанного бізнесу;

*Медведюк А.І.* – голова студентського самоврядування факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу.

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності: збірник тез доповідей VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю (29 березня 2017) / Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: Фенікс, 2017. – 144с.  
ISBN 978-617-7337-59-0

Збірник тез доповідей укладено за матеріалами VI Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції студентів, аспірантів і молодих учених з міжнародною участю «Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності», яка відбулась у Одеській національній академії харчових технологій, 29 березня 2017 р.

*За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних даних відповідає відповідність несуть автори*

1. Чиркова Т.В. Амарант – культура XXI века // Соросовский образовательный журнал. – 1999. – № 10. – С. 15-16.
2. Амарантова олія - якість та безпечність щодо використання як біологічно активної добавки / І. В. Левчук [та ін.] // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2015. – № 2. – С. 74-81.
3. Боряк М. Як використовувати амарант // Ваше здоров'я. – 1994. – № 15. – С. 6.

Шарова Ірина, бакалавр, спец. «Технології харчування»  
Поплавська С., аспірант кафедри технології  
ресторанного і оздоровчого харчування,  
науковий керівник – к.т.н., доц. Колесніченко С.Л.  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

#### ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ

Світовий ринок натуральних барвників для харчової індустрії останнім часом зріс на 29 % й продовжує розвиватися. Багато галузей харчової промисловості, як і ресторанне господарство, вже давно зацікавлені у використанні та виробництві натуральних барвників, оскільки споживачі все більше віддають перевагу органічним продуктам.

Рослина *Hibiscus Sabdariffa L.* являється джерелом антоціанів (рослинних пігментів), котрі є ідеальним для харчової промисловості натуральним барвником. При цьому, процес екстракції антоціана з рослини доволі простий і може легко застосовуватися в промислових масштабах, що дуже важливо для виробників. Такий барвник допоможе не тільки покращити якість виробленої продукції за рахунок застосування натуральних інгредієнтів, але й дозволить скоротити виробничі витрати.

Для надання продуктам привабливих кольорних характеристик часто застосовуються синтетичні і натуральні барвники. На жаль, за останні роки перевага надавалась, як у нас в країні, так і за кордоном, синтетичним барвникам, оскільки вони наділяють продукт стабільним забарвленням при незначній кількості внесення барвника і мають відносно низьку вартість. Однак, є достовірна наукова інформація, що такі барвники володіють мутагенною і канцерогенною дією. До натуральних барвників у ході еволюції організм людини достатньо адаптувався. Їх добували з фруктів, овочів, ягід, коренів рослин. У своєму складі натуральні барвники містять фарбувальні пігменти, органічні кислоти, ароматичні

Одеська національна академія харчових технологій  
речовини, вітаміни. І, хоча для багатьох з них встановлена гранично допустима концентрація, натуральні барвники вважаються безпечними для здоров'я людини. Застосування натуральних барвників дає можливість отримати не тільки задану кольорну гаму продуктів харчування, але й збагатити їх біологічно активними речовинами (вітамінами, глікозидами, органічними кислотами, мікроелементами).

Традиційні способи одержання барвників з антоціановмісної сировини проводяться щіткисленими водними або водно-спиртовими розчинами, що збільшує собівартість виробництва, підвищує кислотність продукту і, в ряді випадків, впливає на властивості барвника. Нами було поставлено задачу створити спосіб одержання харчового барвника із рослинної сировини, в якому шляхом застосування для екстрагування барвника лужної фракції електроактивованої води (католіта) при температурі 20...30 °С, було забезпечено спрощення технологічних операцій, скорочення їх кількості та тривалості, зниження енерговитрат при реалізації способу та покращення якості готового продукту.

Електрохімічна активація як фізико-хімічний процес - це сукупність здійснюваних в умовах мінімального виділення тепла електрохімічного і електрофізичного впливів на воду з імісними в ній іонами і молекулами розчинених речовин в області просторового заряду біля поверхні електрода (або анода, або катода) електрохімічної системи при нерівноважному перенесенні заряду через кордон "електрод-електроліт" електронами. В результаті електрохімічної активації вода переходить в метастабільний (активований) стан, що характеризується аномальними значеннями фізико-хімічних параметрів, в тому числі окислювально-відновного потенціалу, пов'язаного з активністю електронів у воді, електропровідністю, рН та інших параметрів і властивостей. З часом наведені попереднім зовнішнім впливом параметри і властивості води поступово досягають рівноважних значень в результаті релаксації.

Одержаний екстракт має вміст сухих речовин 5,5...6,9 % залежно від вмісту пігменту у сировині. Потім відокремлюють екстракт від твердої фази, фільтрують та концентрують при температурі 65...75 °С протягом 1,5...2 годин до вмісту сухих речовин 24...30 %.

Отриманий барвник має вигляд розчину темно-червоного кольору з рН 2,3...2,5. Рекомендований термін зберігання його при температурі 0...5 °С склав 14 днів. Заморожування одержаного барвника дозволяє зберігати його при температурі мінус 18 °С до 6 місяців.

#### Література

1. Бахир В.М., Цикоридзе Н.Г., Спектор Л.Е. и др. Электрохимическая активация водных растворов и ее технологическое применение в пищевой промышленности. // Серия:

2. Харламова, О. А. *Натуральные пищевые красители [Текст] / О. А. Харламова, Б. В. Кафка* – М.: Пищевая промышленность, 1979 – 191 с.

Шпак Тереза, бакалавр, спец. «Готельно-ресторанна справа»  
науковий керівник - д.т.н., проф. Д'яконова А.К.  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса

## ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ

За статистичними даними, сьогодні в Україні на захворювання шлунково-кишкового тракту страждає кожна друга людина. Але ця проблема є актуальною також у цілому світі, особливо в США. За статистикою, у 2009 більше 70 тисяч людей страждає шлунковими захворюваннями і з кожним роком кількість людей з шлунково - кишковими захворюваннями зростає. Це пов'язано з:

- недотриманням правил особистої гігієни;
- неправильним харчуванням, а також індивідуальною непереносимістю деяких продуктів харчування;
- наявністю патогенних бактерій;
- несприятливою екологічною обстановкою;
- стресами, депресією;
- вродженими відхиленнями органів від норми;
- самолікуванням.

У країнах СНД існує 15 різних дієт, які направлені на боротьбу з різноманітними захворюваннями і не зважаючи на те, що вони були складені у 30- х роках минулого століття, вони є актуальними і сьогодні. Країни Європи, Америки та Західні країни мають свої дієти, але поступаються цим дієтам через свої протипоказання.

При складанні лікувальних раціонів харчування необхідно враховувати такі фактори як характер захворювання, вік, стать, особливості порушення обмінів харчування, медикаментозне лікування, яке йому назначено та інші. Лікувальне харчування повинно бути складено з урахуванням особливих потреб організму хворого.

Побудова будь-якої дієти починається з урахування хімічного складу продуктів та їх калорійності, тобто кількості білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, макро

та мікроелементів. Також важливими є фізичні показники страв, такі як температура, вид кулінарної обробки та консистенція. Для дієтичних страв використовуються такі способи кулінарної обробки як варіння, припускання, тушкування.

Для шадіння травної системи використовують продукти з незначним вмістом клітинних оболонок та м'ясо, де мало сполучної тканини.

Кожна дієта має свій номер для зручності, деякі з них мають підгрупи. Кожна з них призначена для окремого захворювання:

- Дієта №1, №1а, 1б – виразкова хвороба шлунка та 12-палої кишки;
- Дієта №2 – хронічний гастрит, гострі гастрити, ентерити і коліти, хронічні ентероколіти;
- Дієта №3 – запори;
- Дієта №4, 4а, 4б, №4в – захворювання кишечника з проносами;
- Дієта №5, 5а – захворювання печінки і жовчних шляхів;
- Дієта № 6 – подагра, сечокам'яна хвороба з утворенням каменів з солей сечової кислоти;
- Дієта №7, №7а, №7б – гострий і хронічний нефрит (піелонефрит, гломерулонефрит);
- Дієта №8 – ожиріння;
- Дієта №9 – цукровий діабет;
- Дієта №10 – захворювання серцево-судинної системи з недостатністю кровообігу;
- Дієта №11 – туберкульоз;
- Дієта №12 – функціональні захворювання нервової системи;
- Дієта №13 – гострі інфекційні захворювання;
- Дієта №14 – нирково-кам'яна хвороба з відходженням каменів, що складаються переважно з оксалатів;
- Дієта №15 – різні захворювання, які не потребують спеціальних дієт;

В основу цих дієт покладено контроль за калорійністю, об'ємом страви та кількістю прийомів їжі в день.

Окрім цих дієт, існують певні принципи збалансованого харчування, які дозволяють підтримувати своє здоров'я та використовуються в санаторних закладах для людей, які знаходяться у ньому не в цілях лікування. А саме:

- вуглеводи: 60 % добової калорійності (з них 95 % - складні вуглеводи, 5 % - прості вуглеводи, одержувані з меду, фруктів, горіхів, молочних продуктів);

## ЗМІСТ

### СЕКЦІЯ 1.

#### ОСОБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА РОЗВИТОК ОКРЕМИХ СФЕР ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: ВІТЧИЗНЯНИЙ ТА СВІТОВИЙ ДОСВІД.

<i>Миронов Юрій, Миронова Мар'яна</i> ОЦІНЮВАННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО БРЕНДИНГУ МІСТА.....	3
<i>Кузнєцова Катерина</i> ЮГО-ВОСТОЧНА АЗИЯ КАК ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ РЕГИОН МИРОВОГО ТУРИЗМА.....	6
<i>Халляка Валерия</i> ВЛИЯНИЕ КРИЗИСА НА РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕНДЕНЦИИ ЕГО РАЗВИТИЯ В 2017 ГОДУ.....	8
<i>Sorokina Alexandra</i> BRANDING AS AN INSTRUMENT OF ATTRACTING TOURISTS IN UKRAINE.....	11
<i>Kokhanova Kateryna</i> THE LATEST TRENDS IN RESTAURANT TECHNOLOGY THAT BLOSSOMED IN THE RESTAURANT BUSINESS.....	14
<i>Hugo Sousa</i> VISITORS' PROFILE IN GASTRONOMIC EVENTS AT A FORMER EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: THE CASE OF THE MINHO REGION (PORTUGAL).....	17

### СЕКЦІЯ 2.

#### ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

<i>Коржяїн Анжела</i> КІНОА В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «МАДЛЕНЬ».....	20
<i>Ноздріна Валерия</i> НОВИЙ ФОРМАТ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИЇ УКРАЇНИ.....	25
<i>Вализурський Александр</i> ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СТРИТ ФУДА В УКРАЇНІ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталія</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ «МЛИНЧИКИ ЦИТРУСОВІ».....	34
<i>Горбенко Софія</i> ТЕМАТИЧНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СКЛАДОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ЛЬВОВА.....	35
<i>Гнилянська Оксана</i> ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ НА ОСНОВІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД З ВИКОРИСТАННЯМ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ.....	38
<i>Лаврів Ольга</i> АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	40
<i>Шарова Ірина</i> ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ.....	42

<i>Шпак Тереза</i> ПРИНЦИПИ САНАТОРНО – КУРОРТНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ЗАХВОРЮВАНЬ ШЛУНКОВО – КИШКОВОГО ТРАКТУ.....	44
<i>Болдирева Юлія</i> ВПРОВАДЖЕННЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ГОТЕЛІ З ОЗДОРОВЧОЮ СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ.....	47
<i>Медведюк Анастасія</i> АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ.....	49
<i>Черненко Софія</i> СПОРТИВНІ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВІ СПОРТИВНОЇ ДОБАВКИ.....	56
<i>Мостова Людмила</i> ВПЛИВ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТИТРОВАНУ КИСЛОТНІСТЬ ТА ТРИВАЛІСТЬ СКВАШУВАННЯ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ СИСТЕМ.....	60
<i>Голіков Олександр</i> ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.....	61
<i>Білан Валерія, Спіцина Марія</i> ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОГО ДЕСЕРТУ.....	64
<i>Камчатна Маргарита</i> ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МУСІВ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ.....	66
<i>Вовк Артур</i> ПРОЕКТ ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ ФОРМАТУ FREE-FLOW ПРИ ГОТЕЛІ В М. ОДЕСА.....	68
<i>Андріянова Анастасія, Д'ячук Олександра</i> АНАЛІЗ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК ДЛЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUSVIEDE.....	71
<i>Кормош Катерина</i> ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВОДОЮ РЕАКРЕАЦІЙНИХ ЗОН З ДЕФІЦИТОМ ПІСНОЇ ВОДИ.....	74

### СЕКЦІЯ 3.

#### РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Андрасуляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталія</i> ПОДХОДИ К ОПРЕДЕЛЕНИЮ КАЧЕСТВА ГОСТИНИЧНО - РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ.....	81
<i>Гук Юлія</i> АРОМАМАРКЕТИНГ У СФЕРІ ГОСТИННОСТІ – ІННОВАЦІЙНИЙ СПОСІБ ЗАОХОЧУВАННЯ КЛІЄНТІВ.....	84
<i>Іванціє Оксана</i> АНАЛІЗ СТАНУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ЛЬВОВА.....	87
<i>Тараненко Валерій, Сімченко Олександр</i> ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ БАЗ ВІДПОЧИНКУ В УКРАЇНІ.....	89
<i>Яворська Яніна</i> УПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	92
<i>Крайтель Аліна</i> ІННОВАЦІЇ ПРИ НАДАННІ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЯХ.....	95
<i>Андрощук Анна</i> МОНІТОРИНГ ЕКО-ГОТЕЛІВ СВІТУ. ПЕРСПЕКТИВИ ТА НЕДОЛКИ.....	98