

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІ-
ВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»

Одеса 2022

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 20-23 вересня 2022 р.) /Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 76 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки та виробників харчової продукції.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеського національного технологічного університету від 06.09.2022 р., протокол № 1.

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата державної премії України в галузі науки і техніки, д.т.н., професора, чл.-кор. НААН України, ректора ОНТУ Єгорова Б.В.

Редакційна колегія

Голова

Заступник голови

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор

Поварова Н. М., канд. техн. наук, доцент

Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор

Солоницька І.В., канд. техн. наук, доцент

Члени колегії:

Olivera Djuragic

PhD dr., директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія

Andrzej Kowalski

Professor PhD hab., директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща

Marek Wigier

PhD, заступник директора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща

Стефан Георгієв Драгосєв

чл. кор. проф., д.т.н. інж., заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія

Еланідзе Лалі Данієловна

доктор харчових технологій, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогешавілі, Грузія

Гапонюк Олег Іванович

д.т.н., проф., зав. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ

Хвостенко Катерина

Володимирівна

к.т.н., доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, голова Ради молодих вчених ОНТУ

Гончарук Ганна Анатоліївна

к.т.н., доцент кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ

Тележенко Любов Миколаївна

д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ

Козонова Юлія Олександрівна

к.т.н., доц. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ

Капустян Антоніна Іванівна

д.т.н., доц. зав. кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ

Паламарчук Анна Станіславівна

технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНТУ

Синиця Ольга Вікторівна

технічний секретар оргкомітету, PhD., ас. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ

- встановити інформаційні щити на території м. Южне.

На основі SWOT- аналізу сформовано стратегічний план розвитку туристичних дестинацій м. Южне Одеської області. Основною метою стратегічного плану розвитку туристичних дестинацій м. Южне є збільшення туристичного потоку, підвищення конкурентоздатності міста в галузі туризму, підвищити якість послуг для туристів, створити необхідну інфраструктуру, просувати м. Южне як туристичне місто, розробка та реалізація інвестиційних програм, збільшення кількості робочих місць та збереження й раціональне використання природного потенціалу міста.

Виконання завдань стратегічного плану розвитку туристичних дестинацій м. Южне дасть крім поліпшення якості життя туристів та відпочиваючих наступні позитивні моменти:

- населення отримує додаткові робочі місця, вищі доходи;
- місто отримує додаткові надходження до бюджету за рахунок податків, розв'язує проблему з працевлаштуванням мешканців міста;
- зростають показники туристичної індустрії.

Виконання завдань стратегічного плану розвитку туристичних дестинацій м. Южне дасть крім поліпшення якості життя туристів та відпочиваючих наступні позитивні моменти: населення отримує додаткові робочі місця, вищі доходи; місто отримує додаткові надходження до бюджету за рахунок податків, розв'язує проблему з працевлаштуванням мешканців міста; зростають показники туристичної індустрії.

На нашу думку, державні органи управління спільно з представниками туристичного бізнесу (державно – приватне партнерство) здатні вивести туристичну галузь на якісно вищий рівень розвитку. З цією метою запропоновано дотримуватися певних рекомендацій, серед яких найважливішими є децентралізація повноважень, узгодження виконання завдань і функцій щодо розвитку галузі на різних рівнях влади, активна співпраця державного та приватного секторів, оптимізація нормативно - правової бази здійснення туристичної діяльності в малих містах Одеської області.

Література

1. Добрянська Н.А. Регіональна туристична дестинація в системі публічного управління як основа забезпечення конкурентоспроможності регіону / Н.А. Добрянська, Н.С. Згадова, О.О. Новіцька // Аграрний вісник Причорномор'я. Збірник наукових праць. Серія: «Економічні науки». - Одеса, 2018. – Вип. 89. – с. 31 – 37.

2. Lebedeva Vera, Dobrianska Natalia, Gromova Larisa (2018). Public-private partnership as the leadership composition of the development of industrial production. *Atlantis Press. 2nd International Conference on Social, economic, and academic leadership (ICSEAL 2018). Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, volume 217, pp. 78-86 URL: <https://www.atlantispress.com/proceedings/icseal-18/25904296>

3. Добрянська, Н., Саркісян, Г., Ніколюк, О., & Єланська, К. (2021). Аналіз міжнародного ринку готельних послуг: проблеми і тенденції розвитку. *Food Industry Economics*, 13(4). <https://doi.org/10.15673/fie.v13i4.2193>

ЕКСПЕРТИЗА ЙОДОВМІСНИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Калугіна І.М., канд. техн. наук, доцент
Одеський національний технологічний університет**

Під час розробки технології страв профілактичного призначення для вирішення проблеми йододефіциту науковці й фахівці ресторанної галузі використовують нові добавки із місцевої та нетрадиційної сировини з підвищеним вмістом йоду. Національна Комісія України з Кодексу Аліментаріус наголошує про обов'язкове проведення наукових та експертних досліджень з допустимих добових доз споживання дієтичних добавок для гарантування безпечності та належної якості харчових продуктів з ними [1]. Експертиза харчової сировини та дієти-

чних добавок, які застосовують в технології готових страв, кулінарних виробів та напоїв є основним інструментом підвищення якості та безпеки продукції у закладах ресторанного господарства. Показана перспективність використання плодів фейхоа для розробки добавок із підвищеним вмістом йоду, адже в 100 г плодів фейхоа, міститься близько 80 мкг/100 г йоду, а це більше половини рекомендованої добової норми вживання цього цінного есенціального елементу (53,3%). Розроблені технологія виробництва цукатів фейхоа, яка передбачає для максимального збереження йоду застосування ощадного способу інфрачервоного сушіння та приготування добавки, яка забезпечить сезонну заготівлю плодів фейхоа – пюре фейхоа з цукром. У зв'язку з тим, що нові добавки з фейхоа призначаються для збагачення солодких страв йодом, виникає необхідність у їхній експертизі на вміст цього мікроелементу та відповідності Нормам фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії [2].

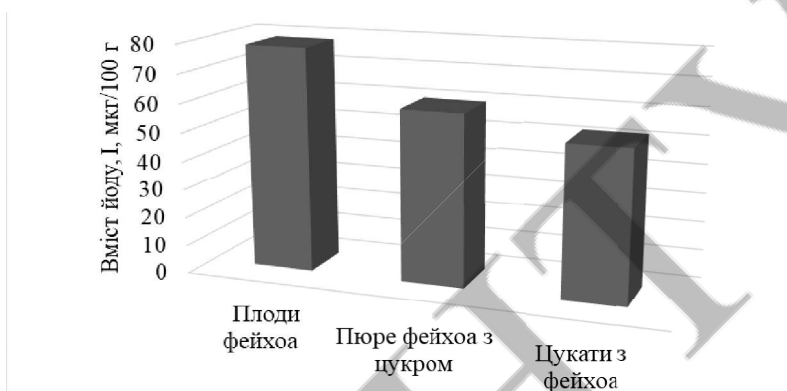


Рис. 1. Вміст йоду I, мкг/100 г в добавках з фейхоа

З рис. 1 видно, що нові добавки: пюре фейхоа з цукром і цукати з фейхоа характеризуються високим вмістом йоду (60,1 та 52,6 мкг/100 г готового продукту, відповідно). Отже, вживання 100 г пюре з фейхоа з цукром та цукатів фейхоа забезпечить організм людини йодом, відповідно, на 40% та 35%, від рекомендованої добової норми. Експертиза нових йодовмісних добавок, а саме – пюре фейхоа з цукром і цукатів з фейхоа на вміст йоду, а також ступень відповідності цього есенціального нутрієнту нормам добової фізіологічної потреби людини показала високу харчову цінність та безпечність цих добавок, що уможливорює рекомендувати їх в якості йодовмісних добавок технології солодких страв для закладів ресторанного господарства.

Література

1. Кабінет Міністрів України. Постанова від 3 липня 2006 р. N 903. Київ. «Питання Національної комісії України з Кодексу аліментаріус».
2. Верховна Рада України. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 р. № 1073.

РОСЛИННІ КОМПОНЕНТИ, ЯК ДЖЕРЕЛО НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ

**Бурдо А. К. канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Дефіцит поживних речовин і біологічно активних компонентів у раціоні харчування людини знижує резистентність організму до шкідливого впливу довкілля, спричиняє імунодефіцитні стани, порушує функції систем антиоксидантного захисту, підвищує ризик розвитку поширених захворювань та перехід їх у хронічну форму (хвороби цивілізації), знижує якість життя та ефективність лікувальних заходів. До хвороб цивілізації, які виникають, лікуються або гальмуються за допомогою зміни харчування, належать метаболічний синдром, повнота, ожиріння,

14. ЕКСПЕРТИЗА ЙОДОВМІСНИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Калугіна І.М.	25
15. РОСЛИННІ КОМПОНЕНТИ ЯК ДЖЕРЕЛО НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Бурдо А.К.	26
16. АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ВОДИ ТА ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ Коваленко О.О., Василів О.Б., Шаповал Є.О.	28
17. INVESTIGATION OF THE SPECIFIC SURFACE OF SORPTION AND RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS OF THE BIOSORBENTS OBTAINED FROM PEA PEELS, GRAPE VINE AND WASTE OF SUNFLOWER V. Novoseltseva, O. Kovalenko, H. Yankovych, M. Václavíková, I.V. Melnyk	29
18. ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНА СТЕРИЛІЗАЦІЯ ФРУКТОВИХ СОКІВ Палвашова Г.І.	31
19. УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ВИН КАТЕГОРІЇ "AMBERWINE" В УМОВАХ УКРАЇНИ Сугаченко Т.С., Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М.	32
20. ПОРІВНЯННЯ ХАРАКТЕРИСТИК СЕНСОРНИХ ПРОФІЛІВ ВИН З СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСКИЙ, ВИРОЩЕНИХ В УКРАЇНІ ТА ФРАНЦІЇ Каменева Н.В., Веречук О.А.	33
21. ДЕГУСТАЦІЙНИЙ БІЗНЕС З ТОЧКИ ЗОРУ РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ Калмикова І.С.	35
22. ORGANIC TOMATO SNACKS TECHNOLOGY RESEARCH I. Bobel, G. Adamczyk, N. Falendysh, A. Shulga	37
23. REGULATION OF FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS IN UKRAINE AND THE WORLD Капустян А.І	39
24. FEATURES OF THE PRODUCTION OF CANNED PRODUCTS FROM COMMERCIAL FISHERIES N. Kushnyrenko, S. Patyukov	41
25. ПОЛІСАХАРИДИ ГЕМЦЕЛЮЛОЗ ЯК МОДИФІКАТОР ВЛАСТИВОСТЕЙ БАР: КОМПЛЕКС МАНАНУ З КУРКУМІНОМ Черно Н.К., Науменко К. І., Єршова К.С.	42
26. ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ ДЛЯ ОТРИМАННЯ БАР Дідух Г.В., Колесніченко С.Л., Гусак-Шкловська Я.Д.	44

Наукове видання

Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбикормів»

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора доцент Н.М. Поварова, професор М.Р. Мардар,
доцент І.В. Солоницька
Укладачі: А.С. Паламарчук, О.В. Синиця