

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 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 № 14 від 27-29.04.2021 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
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., проф.
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
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

	ідеальному випадку тільки фумельє може підібрати сигари до вина, виходячи з переваг відвідувача ресторану.
Вітал'є	консультант по сортам сигар, їх правильному розкурюванню і поєднанню з напоями.
Сирний сомельє «фромаж'є»	спеціаліст закладу ресторанного господарства, який пропонує сири різних сортів. Він може відповісти на будь-яке питання гостей, будь то назва сиру, його смакові якості або продукти, з якими сир найкраще поєднується. Крім того, сомельє повинен вміти правильно скласти так звану сирну тарілку: від ніжних на смак молодих сортів до прямих сирів підвищеної твердості.
Хлібний сомельє	спеціаліст, який розбирається в скоринці, м'якушці, особливості самих різних сортів хліба і які сорти хліба як поєднуються з іншими продуктами.
Чайний сомельє «ті-тестер»	фахівець – дегустатор чаю, який за смаком, запахом і виглядом може визначити сорт чаю, місце, де чай був вирощений, сезон збору, спосіб зберігання і переробки.
Кавовий сомельє «кап-тестер»	фахівець – дегустатор, що розпізнає дескриптори кави по їх смаковим відтінкам і аромату.

В Україні професійних сомельє відносно небагато. Тому професія сомельє вважається затребуваною в ресторанному бізнесі.

Література

1. Мальська М.П. – Ресторанна справа // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasn-tendents-rozvitkurestorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
2. Сомельє-Proforientator.info// [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://proforientator.info/?page_id=2042.
3. Соколенко А.С., Крайнюк Л.М., Семерніна Т.І. Впровадження послуги сомельє та його роль в фінансових результатах діяльності закладів ресторанного господарства України // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cyberleninka.ru/article/n/implementation-of-the-sommelier-service-and-its-role-in-the-financial-performance-in-the-restaurant-industry-of-ukraine>.

НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф., Кожевнікова В.О., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Хліб та хлібні продукти є важливою частиною харчування, без яких багато людей у не уявляють своє харчування. Проте незважаючи на різноманітність хлібних продуктів на ринку України, сегмент хлібобулочної продукції в основному заповнений традиційними масовими сортами хлібу із пшеничного або житнього борошна, тоді як нетрадиційні сорти – бездріжджовий, хліб, замішаний за стародавніми рецептами, цілнозерновий, хліб з мінеральними речовинами та ін. – складають лише 2 % обсягу випуску. Однак попит на них зростає: погляди споживачів на якість хліба змінюються під впливом зростання популярності здорового способу життя, здорового харчування. При виборі продукції вони все частіше звертають увагу на вміст біологічно активних речовин і перш за все природних складових зерна: вітамінів, мінеральних речовин, клітковини та ін. [1-2].

Така ж ситуація була і в Європейських країнах: збільшилося виробництво хліба за

національними технологіями, а також артізанського хліба, приготованого за стародавніми технологіями на спеціальних заквасках. Схожа картина розвитку асортименту спостерігається в США, Японії, Фінляндії та інших розвинених країнах. До найбільш перспективних і актуальних напрямків розвитку хлібопечення в Європі є сировинні, технологічні і продуктові інновації за рахунок використання цілнозмеленого зерна злакових, зокрема давніх спельти, полби, джерел харчових волокон, лікарських та пряно-ароматичних рослин, овочів і фруктів, продуктів їх переробки тощо, впровадження технологій приготування тіста на заквасках, артізанських, етнічних видів хліба, регіональних хлібобулочних виробів [3-5].

В Україні останнім часом також зростає інтерес споживачів, науковців і технологів-практиків до виробництва хліба, який не містить промислових дріжджів та синтетичних хімічних добавок, а готується із застосуванням тільки натуральної сировини і різного роду заквасок: тренди «сільський», «артізанській», «національний», «хліб за стародавніми технологіями». Популярним є «живий хліб», виготовлений на хмелевій заквасці з виключенням дріжджів з рецептури, зростає зацікавленість виробників у впровадженні технологій хліба на інших традиційних українських та етнічних (баварських, кавказьких, білоруських) заквасках і рецептурах, звертаючись до досвіду різних народів світу [6-7]. Зростає попит на етнічні і екзотичні сорти хліба в ресторанах, модних кафе-булочних, елітних пекарнях, інших закусочних.

Крім того, відновлення давніх національних технологій і асортименту хлібобулочних виробів на заквасках, які були поширені в Україні, їх адаптація до сучасних умов виробництва актуальні в умовах розвитку туристичного, готельно-ресторанного бізнесу, як елемент національної культури та ідентичності, розширення і поліпшення якості послуг. Потенціал українських національних технологій, традицій хлібопечення не поступається іншим країнам, а їх вивчення і впровадження можуть стати поштовхом для розвитку аграрного та переробного комплексу України у вигляді експорту технологій, сировини, напівфабрикатів (заквасок, заморожених заготовок та ін.) і готової продукції.

Література

1. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні. Київ, 2018. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/obzor-rynka-hlebobulochnyh-i-muchnyh-konditerskih-izdelij-v-ukraine>
2. Клементьєва А.В., Балдик Д.О. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні // Соціально-гуманітарний вісник. 2019. №25. С. 216-220.
3. European bakery market, mature and transforming. 2018. – <https://integratedbakery.com/blog/european-bakery-market-mature-transforming/>
4. Fremaux A. Drivers for growth in the European bakery markets // AIBI Congress. Manchester: 2019. URL: http://www.aibi-congress2019.co.uk/pdf/saturday/anne_fremaux.pdf
5. Tettleton C. Artisan Bread Business Overview & Trends // SBDCNet. URL: <http://www.sbdcn.net/small-business-research-reports/artisan-bread-business>
6. можливості для виготовлення натурального якісного хліба. Київ, 2019. URL: <http://www.lesaffre.ua/baking-center-news/novi-mozhlyvosti-dlia-vygotovlennia-naturalnogo-iakisnogo-hliba/>
7. Кузьо Н.Є., Косар Н.С., Пагуга М.Г. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України та обґрунтування товарних інновацій виробників на ньому // Економіка та суспільство. – 2017. – Вип. 12. – С. 284-291.

ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Ткачук О.В., асистент, Щапін О.Ф., зав. лаб.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT	
A. Soletska.....	118
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛОДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА	
Мельник І.В., Борта А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ	
Памбук С.А., Гарбазій К.С.....	122
ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО»	
Смокова Т.М.....	124
ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС	
Луцькова В.А.....	128

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Савенко А.А.....	129
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	
Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ B2B	
Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	133
ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА	
Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	
Жовтяк К.О.....	136
ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....	137
НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О.....	139
ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ	
Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....	142
ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Ряшко Г.М.....	144
АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ	
Стрікаленко Т.В.....	146

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ)	
Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С.....	147
ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ	
Калмикова І.С.....	148
ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....	149
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Камушков О.С., Ткач В.О.....	151

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ТІСТА	
Жигайло О.М., Топор М.М.....	153
	387