

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*

добавляя редко используемые при их изготовлении полезные компоненты, таким образом увеличивая качественный состав данной продукции.

Литература

1. Рекомендации по питанию спортсменов / Физкультура и спорт. – М., 1975. – 200 с.
2. Скурихин И.М. Как правильно питаться. – М., 1985. – 240 с.
3. Батончики - подпитка организма питательными веществами! [Электронный ресурс]. Режим доступа: [https://vitahit.ru/stati/sportivnoe\\_pitanie/batonchiki\\_-\\_podpitka\\_organizma\\_pitate\\_l\\_nymi\\_vewestvami](https://vitahit.ru/stati/sportivnoe_pitanie/batonchiki_-_podpitka_organizma_pitate_l_nymi_vewestvami). – Назва з екрану.
4. К.В. Потапова, О.Е. Бакуменко «Исследование процесса сухого смешивания и обоснование выбора вкусоароматических добавок для получения высокобелкового продукта спортивного питания».

Голіков Олександр, бакалавр, спец. «Технологія харчування»  
науковий керівник - к.т.н., доц. Салавеліс А.Д.,  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

### ХЛІББУЛОЧНІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Проблема забезпечення населення нашої країни високоякісними та корисними продуктами харчування є важливою та актуальною. Сьогодні навколишнє середовище, умови життя та праці людини постійно змінюються, наприклад, зріс загальний фон радіоактивності навколишнього середовища. Тому, протягом довгого часу вітчизняні технологи та вчені активно працюють над вирішенням проблеми удосконалення якості продуктів харчування шляхом розробки технологій та харчових виробів зі специфічними лікувально-профілактичними властивостями, особливо радіопротекторними. Ще з часів аварії на Чорнобильській АЕС ця проблема знаходилася у центрі уваги фахівців харчової промисловості, тому що постійне вживання продуктів харчування з радіопротекторними властивостями допомагає частково поліпшити стан здоров'я людей.

Сучасна концепція радіозахисного харчування базується на трьох основних положеннях: максимально можливе зменшення надходження радіонуклідів з їжею; гальмування процесу сорбції і нагромадження радіонуклідів в організмі; дотримання принципів раціонального харчування. Відомо, що введення деяких речовин в організм людини зменшує порушуючу дію радіації. Ці речовини називають радіозахисними, або протирадіаційними. Умовно їх поділяють на чотири групи: радіоблокатори, радіопротектори, радіодекорпоранти та ростові фактори. Перші дві групи відносять до засобів профілактичної дії, а дві останні – до терапевтичної дії.

Радіоблокатори - речовини, які зменшують надходження в організм радіонуклідів за допомогою механізмів блокування, тобто збільшення надходження в організм речовин, які є хімічними аналогами радіонуклідів, наприклад, такі властивості мають кальцій та калій. Джерелом кальцію є кисломолочні продукти, бобові культури, досить багато його містять деякі види плодівих і ягідних культур родини розоцвітих: яблуна, груша, слива, вишня, абрикос, малина, суниця.

Основним джерелом калію для організму є також овочі і фрукти: картопля, столові буряки, капуста, овочевий перець, гречка, кукурудза, соняшник, виноград і абрикоси. Багаті на калій виноградні вина, але вони мають кислу реакцію, а в такому середовищі підвищується рухомість радіонуклідів і їх всмоктування у шлунково-кишковому тракті, тому як радіоблокатори використовують виноград (особливо червоний), виноградний сік, родзинки.

Радіопротектори – речовини, які при введенні в організм зменшують уражувальну дію іонізуючого випромінювання, тобто підвищують стійкість.

Високими відновлювальними властивостями володіють деякі природні речовини, зокрема вітаміни А, С, Е, U та деякі метали-мікроелементи: залізо, цинк, селен, марганець, кобальт. Припускається, що вони підвищують стійкість до радіації молекули ДНК шляхом стабілізації її структури; підвищують міцність мембран. Заліза багато в буряках, квасолі, цибулі, салаті, огірках, ячмені, яблуках. На цинк багаті квасоля, кукурудза, цибуля, буряки. Селен накопичується у редьці, капусті, редисці. Марганцю багато у буряках, квасолі, цибулі, моркві, кукурудзі, помідорах, салаті. Кобальту багато в капусті, салаті, огірках, картоплі, помідорах. Таким чином, радіопротектори, постійно надходячи в організм людини у вигляді природних сполук, забезпечують певний рівень радіорезистентності, в умовах якого ступінь радіаційного ураження зменшується.

Відомо, що найбільш масовим та популярним продуктом харчування у нашій країні є хліб, вживання якого не залежить від віку, стану здоров'я та фінансових можливостей споживача, тому, збагачення хліба речовинами з радіопротекторними та радіоблокаторними властивостями є актуально та своєчасно, крім того, це дозволить розробити широкий асор-

тимент виробів, збагачених добавками різної лікувально-профілактичної дії на організм людини. Розширення асортименту хлібобулочних виробів з радіопротекторними властивостями і профілактичними властивостями сприяє випуску хлібобулочних виробів з використанням усіляких круп і круп'яних сумішей наприклад, в опарне тісто вводять 5-10 % рисової, гречаної крупи, пшона, попередньо зварених до напівготовності. Істотно поліпшує жирнокислотний і вітамінний склад хліба, надаючи виробам функціональні властивості суміш із кунжутного і льняного борошна у співвідношенні 2:1 у кількості 9 % від маси борошна.

Активно впроваджуються на нашому ринку зернові суміші з різних видів пшеничного, житнього, кукурудзяного борошна, соєвих висівок, кунжуту, насіння льону та соняшника, солоду, а також багатоконпонентні хлібопекарські суміші із сухої клейковини, вівсяного борошна, амарантового борошна, порошку з ясної шкарлупи, введення яких підвищує харчову й біологічну цінність виробів, подовжує строки зберігання й дозволяє випускати вироби із широким спектром захисних і профілактичних властивостей. Суміші технологічні, не вимагають додаткової підготовки, просто змішуються з борошном. Цікава розробка й використання для хліба спеціального призначення суміші із пшеничних висівок, порошку інуліну, сухого листя стевії, бурштинової кислоти, що поліпшує структурно-механічні властивості тіста й скорочує виробничий цикл. Розроблено рецептури й технології хліба з додаванням композитних сумішей із ПВ цукрового буряка, пшеничних дієтичних висівок, пивної дробини й пивних дріжджів. Триває активне використання у виробництві хліба овочевих порошоків і овочевих пюре, введення яких не тільки формує лікувально-профілактичні властивості готових виробів, але й скорочується тривалість процесу шумування тіста, поліпшується газоутворююча і газоутримуюча здатність тіста, збільшується строк зберігання виробів і їхня харчова цінність.

#### Література

1. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.
2. Сивинцев Ю.В. Радиация и человек. – М.: Знание, 1987. – 235 с.
3. Корзун В.Н., Недоуров С.И. Радиация: защита населения. – К.: Наукова думка, 1995. – 112 с.
4. Распределение, биологическое действие и ускорение выведения радиоактивных изотопов. М., Медгиз, 1961 г.
5. Мир вместе [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://medicine.mirmeste.com>. – Назва з екрану.

## 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>Кузнецова 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> ПРОЄКТ 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>Андрасюляк 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