

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

ефективність використання м'яса страуса під час приготування м'ясних страв, кулінарних виробів і продукції м'ясопереробної промисловості.

Висновки. У результаті виконання досліджень отримано та проаналізовано нові дані щодо функціонально-технологічних властивостей м'яса страуса порівняно з курятиною, яловичиною та свининою. Виявлено, що м'ясо страуса відрізняється від інших видів м'ясної сировини підвищеними вологоутримуючою та емульгуючою здатністю, кращою стабільністю емульсій, менше втрачає масу під час термічної обробки та може розглядатися як перспективна сировина для виробництва продукції спеціального призначення.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT

**A. Soletska, PhD, Associate Professor
Odessa National Academy of Food Technologies**

In fact, climate change, pollution, and the loss of natural resources, like biodiversity, are not the only dimensions of concern to world society. There is also the challenge of promoting the development of rural areas and identifying a strategy that leads to the emergence of prosperous and viable rural communities and is capable of generating public goods for European society as a whole.

In the case of geographical indications (GIs), the territory (including its biodiversity and human skills endowment) plays a key role. Of course, it might happen that the sustainability of the territory affects the sustainability of the supply chain, and/or vice versa. Overall, the sustainability of food quality schemes (FQSs) is affected by different components that act together on the territory and/or on the chain, such as: 1) the quality dimension; 2) the structure of the value chain; 3) the role of the local agro-food system; 4) the creation of public goods; 5) the governance model.

Referring to the agro-food sector, a useful conceptualization of the interaction between the territory, production systems and local development is the Local Agro Food System (LAFS). LAFSs represent model of economic growth, social development and environmental management. Their main characteristics are the strong links with the territory in all its dimensions, including not only its environmental, social and economic aspects, but also the role played by all territorial actors and their managing institutions, governance actions, local resources and specific environmental characteristics.

Three distinctive features identify a LAFS: 1) the place: intended in its broadest meaning, as used by the French school "terroir", it covers the specific nature of natural resources, the production history and tradition and the presence of local know-ho; 2) the social relationships: which consist of trust, reciprocity and co-operation among actors; they are the "glue" of local action and an endogenous development mechanism can arise from the inter-action with place; 3) the institutions: private and public agents who promote actions regulated by formal and informal rules.

Therefore, the importance of introducing a system of GIs on the territory of Ukraine is, of course, very significant. At the initiative of the EU project "Support to the development of the system of geographical indications in Ukraine" was organized a study of the area in Bessarabia, located in the valley of the river Frumushika, which is a historic site and has a unique geographical location and climatic conditions. Agricultural products grown and obtained in this area may have the prerequisites for protection by GIs.

The accredited Laboratory of Sensory Analysis of the Odessa National Academy of Food Technologies conducted a study of the sensory profile of lamb meat, which has historically been grown and produced in the Frumushik river valley.

Sheep farming is very important in Bessarabia because of its economic, social and environmental impact. It is present throughout the Odessa region in both non-irrigated and irrigated areas, as well as in the plains of the steppe and is a key factor for society in difficult areas.

Numerous breeds of sheep can be found in Bessarabia, most of which are indigenous, including Karakul and Tsegai. Sheep farms generally follow an extensive grazing model and form a truly stable livestock system. They use resources that would not otherwise be used, along with stubble fields, post-harvest waste and agricultural by-products. This type of agriculture contributes to a positive impact on the environment. Sheep farming in Bessarabia is associated with cattle grazing and additional food, such as corn, alfalfa, etc. It is important to note that the village of Frumushika-Nova, is the region of Bessarabia with the best organization for sheep breeding, is the largest farm in Europe, as it has 4.5 thousand heads.

Frumushika valley is small in size (length about 18.5 km). The area of the valley is about 80 km. sq. It is located within the southern part of Tarutyn district (the beginning of the north-western village of Semisotka) and the northern part of Artsyz district (the end is within the village of Vasylivka). Territorially within the valley there are 4 settlements – Frumushika-Nova (Tarutyn district), Novi Kaplany and Vasylivka (Artsyz district), Semisotka (Saratsky district). That is, this valley is connected by several districts of the south-western part of Odessa Region.

The Frumushika valley is located on the slope of the South Moldavian Upland. It is deep (50-100 m), canyon-like, with narrow floodplain terraces and a throat in which the deep is cut into the channel. The right slope is higher. The climate of the traditional steppe zone is moderately continental with hot dry summers, which are replaced by light, unstable winters.

The main natural wealth is land resources, which are represented mainly by chernozem soils with high natural fertility. In combination with the warm steppe climate, they form a high agricultural potential of the region.

Dominated by forb-fescue-feathergrass and fescue-feathergrass virgin and secondary steppes. To the north of the village of Frumushika-Nova there are preserved areas of steppe vegetation with riparian forests and shrubs. The unique virgin landscape was formed due to the fact that for about eighty years the territory was not plowed and was not subjected to intensive economic (anthropogenic) load.

The key difference between the Frumushika valley and the neighboring territories is the great biological diversity of the virgin steppe area. In contrast to the poor anthropogenic agrocenoses, there are conditions for restoring and improving the quality of soil cover. There are about 650 species of vascular plants in the Tarutyn steppe, of which more than 20 are listed in the regional, national and international Red Books. There are also more than 200 species of birds, mammals, amphibians and reptiles, including many of them rare species.

Steppe vegetation also includes a significant number of ornamental plants. This feather, ornithogalum (*Ornithogalum gussonei*), annual immortelle (*Xeranthemum annuum*), Astragalus espartsetny (*Astragalus onobrychis*), Austrian flax (*Linum austriacum*) tysyachelistnaya tansy (*Tanacetum millefolium*), etc.

On this territory grows a number of species of vascular plants, which are included in the security documents of different ranks; in the Red Book of Ukraine (National Guard), the European Red List and the Red List of the International Union for Conservation of Nature (International level of protection) and a Red List of the Odessa Region (local level of protection).

Also in the communities Tarutino steppe was a significant number of endemic species – Odessa chickweed (*Cerastium odessanum*), Odessa knapweed (*Centaurea odessana*), ear flaps Moldovan (*Otites moldavica*), goniolimon Besser (*Goniolimon besseranum*) and others.

The Frumushika valley has unique conditions for the development of sheep, oil, viticulture and organic farming. This is facilitated by the presence of natural and climatic conditions for the cultivation of oilseeds (in particular, lavender) of large areas of virgin land, which are the natural basis for the development of sheep breeding by grazing technology; gentle, not steep slopes with not the most fertile soils that do not require drainage, contribute to the development of viticulture, and the biodiversity of the virgin land contributes to organic farming.

Using the descriptive method of sensory analysis, an expert evaluation of the meat of sheep of Karakul and Tsegai breeds was carried out. The main descriptors describing the distinctive characteristics that were included in the specification of sheep meat from the Frumushika-Nova farm were identified. There is also a description of the division of sheep meat Karakul breed by purpose and ratio.

The research results were used in the developed package of documents for registration of GI of lamb meat of Frumushika-Nova farm.

Literature

1. EU Commission. (2018). A sustainable bio-economy for Europe: Strengthening the connection between economy, society and the environment.

2. London Economics. (2008). Evaluation of the CAP policy on protected designations of origin (PDO) and protected geographical indications (PGI).

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛОДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА

**Мельник І.В., к.т.н., доц., Борта А.В., к.т.н., доц., Ульянов М.Д., Бошканяну М.О.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Хоча солод є основним складником у більшості класичних стилів пива, з давнього часу пивовари усвідомлювали важливість альтернативних чи додаткових зернових. Є багато причин для їх використання.

Частину солоду замінюють несолодженим зерном і цукристими речовинами (наприклад, буряковим цукром) для зміни складу екстрактивних речовин сусла, зниження собівартості й розширення асортименту пива. Використання несолоджених матеріалів для конкретних сортів пива передбачено рецептурами і технологічними інструкціями.

Ячмінь порівняно з іншими зерновими культурами, які використовують у пивоварінні, має суттєві переваги: росте практично повсюди, невибагливий до ґрунтово-кліматичних умов; легко переробляється при одержанні солоду; оболонки подрібненого ячмінного солоду розпушують шар дробини, що забезпечує добре фільтрування сусла при розділенні затору; склад ячменю, включаючи його ферменти, дає можливість одержати пиво з найкращими якісними показниками.

Вибір ячменю для пивоваріння має велике значення. За показниками його якості можна судити як про можливість використання в рецептурі пива в якості несолодженої сировини, придатність для одержання солоду, так і про технологію переробки.

Ячмінь – просто досконале зерно для пивоваріння. Він не лише має великий запас крохмалю, який перетвориться на цукор, і зовнішню плівку зерна, яка слугує чудовим фільтром, але й головний інструмент – ензими, які запускають процес конвертації, потрібно лише додати лише гарячу воду. Унікальна ензимна система ячменю робить його ідеальною пивоварною сировиною, адже дозволяє розщеплювати запаси крохмалю у твердих зернинах на прості цукри, якими живитимуться дріжджі і перероблятимуть їх на алкоголь. Ензими є ключовими гравцями у багатьох пивоварних процесах – під час солодження, варіння, бродіння вони є спеціалізованими протеїнами, що допомагають протікати хімічним реакціям.

В пивоварінні використовують плівчасті ячмені. Вміст квіткової плівки в зерні виражений у % називається плівчастістю. Плівчастість становить 6-17%. До її складу входить клітковина, яка в процесі виробництва залишається незмінною, крім того входить кремнієва кислота, поліфеноли, ліпіди. Ці речовини негативно впливають на якість пива – смак і стійкість. Але квіткова плівка утворює фільтруючий шар під час фільтрації затору.

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 НЕСОЛЮДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА Мельник І.В., Борга А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ Памбук С.А., Гарбажій 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 Дяконова 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 В2В 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.С., 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 ПІСТА Жигайло О.М., Топор М.М.....	153
--	-----