

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. Г. Г. Онищенко . Гигиенические требования к организации бортового питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации: Санитарные правила.—М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2000.- 31 с.
2. Интернет-ресурс. Weststudents.com.ua [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://weststudents.com.ua/glavny/93221-67-organzatsiya-harchuvannya-turistv-u-transportnih-podorozhah-pd-chas-transportnogo-obslugovuvannya.html>. – Назва з екрану.
3. Интернет-ресурс. Pidruchniki.com [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://pidruchniki.com/17090424/turizm/osoblivosti\\_organizatsiyi\\_harchuvannya\\_obslugovuvannya\\_pasazhiriv\\_avtotransporti](http://pidruchniki.com/17090424/turizm/osoblivosti_organizatsiyi_harchuvannya_obslugovuvannya_pasazhiriv_avtotransporti). – Назва з екрану.
4. Интернет-ресурс. Um.co.ua [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://um.co.ua/9/9-7/9-73947.html>. – Назва з екрану.

Черненко София, бакалавр, спец. «Технологии питания»  
научный руководитель – к.т.н., доц. Салавелис А.Д.  
Одесская национальная академия пищевых технологий  
г. Одесса

### СПОРТИВНЫЕ БАТОНЧИКИ В КАЧЕСТВЕ СПОРТИВНОЙ ДОБАВКИ

Исследования в области разработки продуктов спортивного питания являются весьма актуальными ввиду повышения спроса на данные виды продукции. В сфере спортивной индустрии с каждым годом все больше набирают популярность высокоуглеводные и высокобелковые спортивные батончики, которые необходимы для быстрого насыщения энергией и для восстановления организма после тренировок. При производстве спортивных батончиков всё больше возрастает спрос на качественную продукцию с добавлением натуральных компонентов, не поддававшихся термической обработке. В ходе исследования изучен химический состав компонентов, которые можно в различных вариациях использовать при изготовлении спортивных батончиков и предложены варианты технологии приготовления данного продукта. При изучении потребительских свойств выбраны наиболее оптимальные добавки, соответствующие химическим и органолептическим характеристикам исследуемого продукта. Представлен состав некоторых видов спортивных батончиков и даны рекомендации по применению.

#### Введение

Спортивные добавки используются не только для поддержания необходимой суточной нормы макронутриентов, но также и для обогащения рациона микронутриентами и ви-

таминами. Это необходимо для того, чтобы организм спортсменов, после интенсивных физических нагрузок быстрее восстанавливался и не нуждался в каких-либо компонентах. Поскольку при регулярных тяжелых физических нагрузках организм истощается очень быстро, необходимо включать в свой рацион продукты питания, стимулирующие выработку всех необходимых реакций в организме, которые обеспечивают нормальное функционирование всех внутренних органов и нервной системы. Поэтому необходимо создать такой продукт, который будет в оптимальном соотношении содержать все необходимые для организма компоненты. Задачей данной статьи является передача информации о возможных вариантах создания такой спортивной добавки.

Спортивное питание, применяемое в спорте, соответствует определенным задачам. Если это наращивание мышечной массы, то должно преобладать достаточное количество белка, углеводов и небольшое количество жира. Для этого в питании используются такие спортивные добавки, как гейнеры и протеины.

Гейнер – углеводно-белковая смесь для наращивания массы и восстановления энергетического баланса.

Протеиновые продукты – это продукты с высоким содержанием белка и почти нулевым содержанием углеводов. Белок – основной строитель и защитник мышечной ткани.

Для поддержания спортивной формы достаточно добавки с содержанием минеральных веществ и витаминов.

На современном рынке существует огромное множество различных спортивных добавок и одной из разновидностей данной продукции являются спортивные батончики. На сегодняшний день, батончики, пожалуй, самый удобный способ перекусить и обеспечить организм питательными веществами. Имея под рукой спортивный батончик, можно дать своему организму все необходимое для нормального функционирования. Это очень компактный и универсальный продукт.

Существует несколько разновидностей батончиков:

- 1) Протеиновые батончики. Имеют высокое содержание протеина и могут использоваться как заменитель очередной порции протеинового коктейля.
- 2) Углеводные батончики. Позволяют заменять собой порцию гейнера и также работают как энергетическая подпитка организма. Отлично повышают умственную и физическую работоспособность.
- 3) Батончики с витаминами. Чаще всего с витаминами группы В, С и Е.
- 4) Батончики с L-карнитином. Обеспечивают энергетическую подпитку организма и обладают жиросжигающим эффектом.
- 5) Батончики с минералами и клетчаткой.

В зависимости от производителя варьируется и размер батончика. Существуют батончики весом от 35 до 120 грамм.

Среди всех вариаций сушёных фруктов и ягод, к самым широко используемым относятся: изюм, финики, чернослив и курага. Гораздо реже используют другие фрукты и ягоды, хотя многие из них несут огромную пользу для организма человека. К таким продуктам можно отнести:

1) Ягоды годжи сушёные. Является источником бета-каротина, витаминов А, В1, С и РР, а также калия, кальция, магния, цинка, меди, железа, фосфора и натрия. Ягоды нормализуют метаболизм и активно сжигают жировые отложения, уменьшают уровень глюкозы в крови.

Преимуществом ягод является высокое содержание белка – 11,1 г на 100 г продукта. Потому их можно использовать при приготовлении протеиновых батончиков как источник белка.

2) Клубника сушёная содержит витамины А, В1, В2, В3, В9, С, РР, Н. Широкий спектр минералов: калий, бор, магний, марганец, йод, кальций, натрий, железо, хлор, сера. Сушеные ягоды содержат пектиновые кислоты, которые способствуют выведению из организма шлаков, эфирные масла, фенолокислоты, дубильные вещества. Ягоды являются мощным антидепрессантом. Употребление сушёной клубники поддерживает деятельность сердечной мышцы, улучшает сосудистую систему и повышает иммунитет.

3) Черника сушёная. Она особенно богата углеводами, калием, кальцием, фосфором и магнием. Есть в ней также органические кислоты, натрий, медь, железо и другие минеральные вещества, витамин С, В1 и В6, витамин РР. Черника владеет противобактериальными, сосудокрепляющими и противовоспалительными свойствами.

4) Сушёная вишня содержит витамины: А, В5, В6, Е, К, РР. Содержит бета-каротин, холин, а так же железо, кальций, цинк, натрий, медь, калий, селен и фосфор. Сушёная вишня обладает антибактериальным, противовоспалительным, жаропонижающим и антиоксидантным действием. Положительно влияет на нервную и сердечно-сосудистую систему, улучшает состав крови, стимулирует процессы обновления клеток, повышает иммунитет, нормализуют артериальное давление.

Помимо углеводной составляющей, необходимо также включить и белок. Как источник белка можно использовать различные орехи. Лидерами по содержанию белка являются арахис (25 г на 100 г), кешью (21 г), миндаль и фисташки (20 г), грецкий орех и фундук (15 г). Орехи также содержат огромное количество различных микронутриентов. Однако следует учитывать большое количество жиров и высокую калорийность данного продукта, поскольку суточная норма калорий не должна превышать допустимый уровень.

Также незаменимой добавкой в качестве ингредиента является кунжутное семя. Его можно использовать как источник белков (содержание белка 20 г на 100 г продукта) и жиров (45 г на 100 г продукта).

В состав кунжута входят витамины А, В, Е, С, РР, он богат фосфором, железом, калием, магнием, особенно кальцием, что очень важно для спортсменов. В его состав входит фитин, способствующий восстановлению минерального баланса организма; тиамин нормализующий обмен веществ и работу нервной системы; фитостерин, снижающий риск заболевания атеросклерозом. Кунжут положительно влияет на состав человеческой крови.

Также, целесообразным является использование при приготовлении батончиков муки. Муку можно сделать из таких продуктов, как овёс, гречка, пшено, горох, белая фасоль и чечевица. Мелкодисперсность данного продукта позволит минимально ощутить вкус крупы или бобовых. Такая мука станет отличным источником белка и углеводов, а также выступит в роли скрепляющего компонента. Кроме того, эти продукты в огромном количестве представлены на отечественном рынке и их не нужно будет закупать за рубежом, что является преимуществом для финансовой стороны.

Возможно и применение сои в качестве источника белка. Соя всё чаще встречается на мировом рынке как высокобелковый компонент и всё больше набирает популярность ввиду низкой стоимости и доступности.

В качестве подсластителя можно использовать мальтодекстрин или же мёд, как натуральный компонент. Но, учитывая масштабность производства, менее затратным будет использование именно мальтодекстрина. Мальтодекстрин (патока, декстримальтоза) - быстрый углевод, который состоит из молекул глюкозы, мальтозы, мальтотриозы и декстрина. Это вещество абсолютно безопасно, его часто используют в детском и спортивном питании.

В качестве скрепляющих компонентов могут выступать сухофрукты (изюм, финики, курага, чернослив), измельчённые орехи или арахисовое масло, мука из круп и бобовых.

Меняя концентрацию компонентов, можно добиться различного энергетического состава батончика, делая его либо протеиновым, либо углеводным и меняя витаминно-минеральный состав.

#### Вывод

Из вышесказанного можно сделать определённые выводы. Можно сказать, что на современном рынке существует огромное множество различных спортивных добавок и как один из видов спортивного питания очень популярными являются спортивные батончики. Как вид спортивного питания они должны восполнять все потребности организма в питательных веществах и для этого их состав можно варьировать в зависимости от поставленных целей,

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.

## 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 БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСЕ 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>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