

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

Заступники 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

Відмова від рафінованого цукру. Покупці шукають на полицях магазинів продукти без додавання рафінованого цукру, а також спрямовують вибір на користь натуральних цукрозамінників або сиропів без додавання цукру (агаві, цикорію тощо). Процес рафінації складно назвати корисним. Оскільки цукор у великих кількостях використовують у готовій продукції, споживачеві дуже складно підрахувати, скільки цукру він вживає, крім традиційного додавання в чай або каву.

Екоупаковка. Усе гостріше постають проблеми екології. Компанії починають усвідомлено підходити до цього питання міняти упаковку на більш екологічну, що здатна біологічно руйнуватися.

Отже, їжа – один із найпотужніших засобів впливу на здоров'я, самопочуття, настрої та довголіття. Здорова їжа – тренд, який не старіє ніколи.

НАПРЯМКИ АДАПТАЦІ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ НА КУРОРТИ У СУЧАСНИХ УМОВАХ

**Стрікаленко Т. В. д. мед. н., професор, Могорян О. Є., магістр
Одеський національний технологічний університет**

Розвиток курортного господарства Одеського регіону має давню історію, адже ще з середини 19 століття узбережжя навколо Одеси, лимани є курортною місцевістю. На діяльність закладів гостинності, що розташовані тут, суттєво впливає та трансформація курортного господарства, що відтворює етапи розвитку країни в цілому [1]. Ця думка сьогодні набуває нового значення, адже для створення умов соціально-економічного розвитку країни у післявоєнний період необхідними є, в першу чергу, оздоровлення усього населення, а також відновлення рекреаційних ресурсів, що також потребує трансформації курортів, закладів гостинності тощо [1-3].

Актуальність задачі оздоровлення населення у післявоєнний період обумовлена тим, що у воєнний час стресові навантаження супроводжують як осіб, що залучені у військових діях, так і мирне населення країни, у тому числі – дітей, працівників галузі гостинності, фахівців санаторних закладів тощо. Тобто, комплексні заходи з вирішення цієї системної задачі - адаптації жителів України і фахівців галузі гостинності, відновлення рекреаційно-курортної сфери, закладів галузі гостинності, курортів тощо - мають проходити одночасно та потребують інноваційних підходів і заходів [4-6].

Одним із таких заходів ми розглядаємо підготовку у ЗВО фахівців, обізнаних із сучасними інноваційними технологіями у галузі та можливими змінами стану здоров'я у практично кожній людині під час стресової ситуації, при її загрозі чи очікуванні та певний час після закінчення.

Такий комплексний підхід, як показує започатковане при вивченні курсів «Курортна справа», «Рекреаційні комплекси світу» та «Рекреаційний бізнес відпочинку і оздоровлення» привертання особливої уваги студентів до проблеми після травматичних стресових розладів (ПТСР), відповідає заходам, запропонованим і передбаченим Концепцією розвитку психічного здоров'я МОЗ України, актуальність яких зростає чи не щодня [3,7].

Санаторно-курортне оздоровлення та впровадження програм медичної реабілітації і лікування задля підвищення «якості життя» осіб з ПТСР, як свідчить досвід зарубіжних досліджень, є найбільш ефективним з огляду на мінімізацію наслідків травм, що задані війною (близько 30 % людей з ПТСР виліковуються, у 40 % залишаються незначні розлади, у 20 % – помірні і лише у 10 % стан не змінюється) [3,4].

Фахівці галузі гостинності, що працюють на курортах, в готельно-ресторанних комплексах, у сучасних умовах також потребують підвищеної уваги і мають знати не лише особливості власної поведінки при спілкуванні з людьми з ПТСР, але й враховувати високу вірогідність проявів ПТСР у себе та колег, які навіть не були безпосередніми учасниками воєнних дій.

Це свідчить про важливість і актуальність організації керівництвом таких закладів спеціальних бесід, інших просвітницьких заходів з питань профілактики ускладнень у колективі, у роботі з відвідувачами тощо.

Цікавим інноваційним заходом і напрацювання можна вважати розробкупроектів «артистичних», «екологічних», «театральних», «музичних» чи іншої спрямованості хабів, що можуть функціонувати на курорті на волонтерських або інших засадах. Залучення до участі в них, навіть короткочасної, як осіб з ПТСР, так і працівників закладів індустрії гостинності, має вагомому психотерапевтичну і психологічну дію і сприятиме соціалізації кожного учасника «проблемного» («по інтересах») хабу.

Спонтанна співпраця дозволяє поновити чи набути нові хобі, що займають час, вільний від планових процедур санаторно-курортного оздоровлення, і не регламентовані ними. Останнє має неабияке значення – з урахуванням змін психіки у осіб з ПТСР [3-6]. Апробація такої допоміжної форми реабілітації (функціонування хабів на курорті) вже проводиться при оздоровленні людей з постковідним синдромом і може бути корисною, на нашу думку, для етапу санаторно-курортного оздоровлення осіб з ПТСР.

Таким чином, розглянуті напрямки і можливості адаптації закладів галузі гостинності на курортах у післявоєнний період, у тому числі – шляхом підвищення обізнаності працівників закладів і впровадження певних інновацій, можуть мати суттєвий вплив на здоров'я населення та фахівців готельно-ресторанних закладів на курорті.

Надання студентам певного об'єму знань щодо важливості і специфічності перебігу ПТСР у осіб, що приїжджають для оздоровлення на курорт або можуть бути наявними у працівників готельно-ресторанних комплексів на курорті, а також щодо інновацій, які впроваджуються для їх реабілітації на сучасних курортах, може стати поштовхом для подальшого розвитку закладів галузі гостинності, створення нових варіантів оздоровлення осіб з ПТСР, постковідним синдромом тощо.

Література

1. Гуменюк В. В. Державне регулювання курортно-рекреаційної сфери. Монографія. /Київ: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2016. 372 с
2. Стрікаленко Т.В. Ярьоменко С.Г. Стратегічні напрямки розвитку санаторно-курортного господарства Одеської області / Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання. Мат-ли VIII міжнар науково-практ конф. 23-24.03.2017р, Черкаси. – Черкаси: ЧДТУ, 2017. - С.48-51.
3. Медико-психологічна реабілітація учасників АТО в санаторно-курортних установах / Під заг. ред. проф. Б. В. Михайлова. – Харків-Київ: ВАФК, 2018. 127 с.
4. Медицинская реабилитация / Под ред. В. М. Боголюбова. Книга I. / Изд. 3-е, испр. и доп. – М. : БИНОМ, 2010. 416 с.
5. Mykhaylov B. Multimodal-psychological rehabilitation combatants in Ukraine / European Psychiatry The journal of the European Psychiatry Association/ 27th European Congress of Psychiatry / European Psychiatry 56S (2019).-Vol.-565.- S282- S283
6. Інноваційні підходи до організації медико-психологічної допомоги після-травматичного стресового розладу. Методичні рекомендації. Погоджені МОЗ України. – К., 2014. 32 с.
7. Стрікаленко Т. В., Д'яконова А. К., Коротич О. М. Інноваційна діяльність санаторно-курортних закладів: проблеми, варіанти рішень, освіта. / Social and Economic Aspects of Education in Modern Society: Proc. XXVI Intern. Sci. and Pract. Conf. February 25, 2021. Warsaw, Poland: RS Global Sp.z.O.O., 2021. P.48-55. DOI: https://doi.org/10.31435/rsglobal_conf/25022021/7425

ЗМІСТ

1. ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ДО СОРТОВОГО ПОМЕЛУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ
Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Ковтун А.В. 3
2. ПРОБЛЕМИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТОВІ ТРЕНДИ ХЛІБОПЕЧЕННЯ
Солоницька І.В., Добровольський В.В. 4
3. PROTEIN AND VITAMIN SUPPLEMENTS FOR SPORTS FISHING
A. Makarynska 6
4. HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL DECREASES ENDOGENOUS BIOSYNTHESIS OF ENERGY FATTY ACIDS AND INCREASES ENDOGENOUS BIOSYNTHESIS OF ω -3 LONG-CHAIN PUFA
A. P. Levitsky, A. P. Lapinska, I. A. Selivanska, V. V. Velichko, Yu. A. Levitsky 8
5. SOME FEATURES OF CHEMICAL COMPOSITION OF UKRAINIAN NAKED OATS VARIETY «SALOMON»
S. Sots, I. Kustov, O. Donii 10
6. ВИВЧЕННЯ РЕЖИМІВ БЕЗПЕЧНОГО ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ КІНОА
Валевська Л.О., Соколовська О.Г. 12
7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ/
Салавеліс А.Д., Павловський С.М., Поплавська С.О. 14
8. REVIEW OF BIOCHEMICAL METHODS OF ADJUSTING FLOUR FOR FROZEN PRODUCTS
Y. Barkovska 16
9. ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ КРУПИ РИСОВОЇ В ПАКЕТАХ ДЛЯ ВАРКИ
Малинка О.В., Ольховський І.Р. 17
10. ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ - ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ
Атанасова В.В., Козонова Ю.О. 19
11. НАПРЯМКИ АДАПТАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ НА КУРОРТІ У СУЧАСНИХ УМОВАХ
Стрікаленко Т.В., Могорян О.Є. 20
12. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ
Пилипенко Л.М., Верхівкер Я.Г., Єгорова А.В. 22
13. ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА ПРИКЛАДІ МАЛИХ МІСТ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ
Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Іванченков В.С. 23

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