

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*

В більшості країн світу у готельно-ресторанній індустрії використовується спеціалізоване харчування разом з одночасним наданням послуг на відповідно високому рівні обслуговування.

Тому в готельному комплексі доцільно передбачити асортимент страв для людей з харчовою алергією на борошно, лактозу, яйця, сою та хворих на цукровий діабет, ожиріння, за допомогою обслуговування по типу «шведський стіл».

Доречно відокремити столи із дієтичним та звичайним харчуванням в окремі місця в торговій залі ресторану.

Слід взяти за приклад різноманітність дієтичного харчування готелів Угорщини, і особливо, готелів «Hunguest Hotel Helios» та «Danubius Health Spa Resort». Готель «Hunguest Hotel Helios» для своїх гостей підготував спеціальні піктограми, які допомагають у виборі відповідних страв, запропонованих рестораном.

Піктограми представляють собою невеликі графічні символи, які передають певну інформацію, найважливіші впізнаванні риси об'єкту, предмету або явища, на які вони вказують. Вони полегшують розуміння різних характеристик об'єктів [5].

Пропонується відобразити за допомогою піктограм певні особливості у приготуванні та використанні певних продуктів у стравах дієтичного харчування, а саме: страви виготовлені із продуктів, що не містять глютен (злакові культури), спеціальні молочні та борошніні вироби без вмісту лактози, страви без дріжджів, без молочного білка, хлібобулочні вироби і страви без яєць, вибір низькокалорійних продуктів, та страви приготовані спеціально для конкретних гостей, які мають проблеми з шлунково-кишковим трактом, які містять білки сої, страви для діабетиків.

Піктограми можна адаптувати і узагальнити для всесвітнього використання в індустрії гостинності. Тоді готелі, що розташовані на курортах і мають спеціальне дієтичне меню, будуть мати більше прихильників серед гостей готелю.

Таким чином, на основі принципів раціонального харчування, такий підхід забезпечить клієнтам, які страждають на харчову алергію, повноцінне дієтичне харчування, що в свою чергу дає можливість повністю налаштуватися на відпочинок та максимальне розслаблення. Це відповідає народному судженню «Задоволений клієнт – щедрий клієнт».

#### Література

1. Болезни 21-го века. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://my-health.ru/content/bolezni-21-veka>. – Назва з екрану.
2. Лечебное питание. Справочник диет. Канд. мед. наук Н.Я. Яцковская [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://medical.odaily.info/spravochnik/diets.php>. – Назва з екрану.

3. Правильное диетическое питание. [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://www.medkrug.ru/article/show/pravilnoe\\_dieticheskoe\\_pitanie](http://www.medkrug.ru/article/show/pravilnoe_dieticheskoe_pitanie). – Назва з екрану.
4. Дієтичне лікувальне харчування людини. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://ladyvlife.xyz/gizne/45062-dietichne-likovalne-harchuvannja-ljudini.html>. – Назва з екрану.
5. Пиктограмма [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пиктограмма>. – Назва з екрану.

Медведюк Анастасія, бакалавр, спец. «Готельно-ресторанна справа»

науковий керівник – ас. Андріянова А.І.

Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

### АНАЛІЗ ХАРЧУВАННЯ НА РІЗНИХ ВИДАХ ТРАНСПОРТУ

Транспортні послуги - одні з основних видів послуг у туризмі. Для перевезення туристів під час подорожі використовують різні види транспорту.

Транспортні подорожі розглядають і як самостійний вид туризму, і як складову туристичного продукту. Харчування під час подорожей має важливу роль в житті людей. Наявність того чи іншого виду харчування може впливати на вибір туристичної подорожі людини. Адже, правильне харчування необхідно людині протягом всього життя. На даний час існує багато видів транспорту, які забезпечують повноцінне харчування людей впродовж подорожей. Проаналізуємо види транспорту і харчування на них.

На даний час харчування в дорозі надають наступні види транспорту: залізничний транспорт у вагонах-ресторанах, круїзні лайнери у ресторанах і кафе, авіатранспорт – надає широкий спектр видів харчування. Окрім самого транспорту, харчування надають вокзали, аеропорти.

#### Харчування на авіатранспорті

В час розвитку високих технологій, і кулінарії в тому числі, постає питання якісного і добре приготовленого харчування на борту літака. Умови польоту не дозволяють здійснити весь технологічний процес приготування страв з усіма уподобаннями гостей літака. Тому є актуальним приготування страв та напівфабрикатів заздалегідь та їхнє безпечне заморожування для подальшого використання. Різні страви і продукти вимагають різних режимів заморожування – напередодні рейсу або вже на самому літаку.

В наш час авіакомпанії пропонують велику кількість страв. У кожній авіакомпанії існують свої правила замовлення спеціального харчування - під час купівлі квитка або по телефону, але в жодному разі не пізніше ніж за 36 годин до вильоту [1].

Літерні коди спеціальних типів харчування

Ритуальна їжа

- HNML - індійське меню (Хінді). Їжа не містить яловичини, телятини, свинини, може містити баранину, птицю, рибу, молоко. Дуже пряна і гостра;

- JNML - харчування для послідовників джайнізму. Страви готуються з індійськими приправами. Сувора вегетаріанська їжа в азіатському стилі, без коренеплодів, цибулі та часнику;

- KSML - кошерне меню. Їжа приготовлена з дотриманням кошерних правил з приготування їжі. На упаковці присутні печатки та відмітки на відповідність кашруту;

- MOML - халяльне (мусульманське) меню. Їжа приготовлена без використання свинини, желатину і алкоголю.

Дитяче меню

- BBML - харчування для немовлят до 2 років. Зазвичай являє собою розігріті баночки з дитячим харчуванням;

- CHML - набір їжі для дітей від 2-3 до 10-12 років. Негостра їжа в цікавій формі, іноді з іграшками.

Спеціальна їжа для алергіків

- GFML - харчування без вмісту клейковини. Виключені страви з пшениці, жита, ячменю, вівса, молочні продукти. Їжа не містить рослинного білка;

- NFML - страви, що не містять риби та рибних продуктів;

- NLML - харчування з низьким вмістом молочного білка (лактози). Без застосування молока, молочних продуктів, йогурту, сиру, масла, морозива, шербету і т.д.;

- PFML - страви, що не містять арахісу. Без арахісових горіхів, масла і продуктів з їх використанням.

Лікувальне та дієтичне харчування [1].

- VLML - щадне меню. Призначене для тих, хто страждає захворюваннями шлунка та / або травного тракту. Включає в себе свіжі фрукти, відварені овочі. Не містить печеної або смаженої їжі, часнику, цибулі або спецій.

- DBML - харчування для діабетиків. Виключена смажена їжа, продукти з високим вмістом фруктози і цукру, жирні продукти;

- HFML - їжа з високим вмістом клітковини. У меню входять продукти з непросіяного борошна, фрукти, овочі, бобові або горіхи. Не містить крохмалю;

- LCML - низькокалорійне меню (приблизно 1200 калорій). Виключена смажена їжа, використовується пісне м'ясо, нежирні молочні продукти, фрукти та овочі;

- LFML - харчування з низьким вмістом жиру і холестерину. Виключені смажена їжа, яичний жовток, тельбухи, креветки, краби, лобстери, ікра. Використовується пісне м'ясо, свіжі фрукти, овочі, рослинне масло, нежирні молочні продукти;

- LPML - харчування зі зниженим вмістом білків;

- LSML - харчування з низьким вмістом солі (натрію). Їжа готується без солі, виключені занадто солоні продукти;

- NSML - без солі харчування;

- PRML - харчування з низьким вмістом пурину.

Вегетаріанське харчування

- AVML - вегетаріанське хінду / азіатське вегетаріанське. Їжа без м'яса і риби з обмеженим використанням молочних продуктів;

- INVG - меню в індійському стилі з каррі і молочними продуктами;

- RVML - продукти без кулінарної обробки: сирі овочі і фрукти;

- VGML - суворе вегетаріанське (веганське). Відсутні будь-які продукти тваринного походження;

- VLML - вегетаріанське харчування з використанням молока і яєць.

Інші види харчування

- FPML - фруктова тарілка. Включає свіжі або консервовані фрукти, іноді з випічкою;

- JPML - японські страви;

- ORML - східне меню. Гостре, у східному стилі основне блюдо з м'яса, домашньої птиці або риби;

- SFML - морепродукти. Основним інгредієнтом є риба або креветки

Таблиця 2 – Аналіз раціонів харчування в різних авіакомпаніях [1]

Назва авіакомпанії	Ритуальна їжа	Спеціалізована	Лікувальна та дієтична їжа	Вегетаріанські страви	Інше харчування
Aer Lingus	KSML, MOML	GFML, NLML	DBML, LFML, LSML	VGML, VLML	-
Aerolineas Argentinas	KSML, MOML, HNML	NLML	LFML, LCML, BLML, PRML, NSML, DBML, LPML	AVML, VLML, VGML	FPML, ORML
Aeromexico	KSML	-	LSML, DBML, LFML	VGML, VLML	-
Air Berlin	KSML	GFML, NLML	DBML	VGML, VLML	-
Air Canada	KSML, HNML, MOML	GFML, NLML	BLML, DBML, LCML, LSML	AVML, VGML, VLML	FPML, ORML
Air China	KSML, HNML, MOML	GFML, NLML	LCML, LSML, HFML, LPML, BLML, DBML, LFML	AVML, VGML, VLML	FPML
Air India	KSML, MOML	-	LSML	VGML, VLML	FPML
Air Malta	KSML	GFML, NLML	BLML, DBML	AVML, VGML	FPML

	MOML, HNML, JNML		HFML, LCML, LFML, LPML, LSML, PRML	VLML, RVML	
Austrian Airlines	KSML, MOML, HNML	GFML, LCML, PFML	DBML, LFML, BLML, HFML, PRML, LSML	AVML, VGML, VLML, RVML	FPML, SFML
Bangkok Airways	HNML, MOML	-	DBML	AVML, RVML, VLML, VGML	-
British Airways	KSML, HNML, MOML, JNML	NLML, GFML	BLML, DBML, HFML, LCML, LFML, LPML, LSML, PRML	AVML, VLML, VGML	SFML, FPML
British Midland Airways BMI	KSML, MOML, HNML	GFML, NLML	DBML, LCML, LFML, LSML, BLML	AVML, VLML, VGML	FPML, SFML
Cathay Pacific	KSML, MOML, HNML, JNML	GFML, NLML	BLML, DBML, LCML, LFML, LSML, RVML	AVML, VGML, VLML	FPML, ORML
Continental Airlines	HNML, JNML, KSML, MOML	PFML, GFML	DBML, LCML, LFML, LPML	VGML, VLML	-
Delta Air Lines	KSML, MOML	GFML	DBML, LSML, NSML	VGML, VLML	ORML, SFML
El Al Israel Airlines	HNML, KSML	GFML, NLML	LFML, LSML	AVML, VGML, VLML, RVML	FPML, SFML
Emirates Airline	HNML, JNML, MOML	GFML, NLML, PFML	BLML, DBML, HFML, LCML, LFML, LPML, PRML, LSML	AVML, VGML, VLML, RVML	FPML, ORML, SFML
Estonian Air		NLML	LFML	VGML, VLML	
Ethiad Airways	HNML, JNML, MOML, KSML	GFML, NLML	BLML, DBML, HFML, LCML, LFML, LPML, LSML, PRML	VGML, AVML, RVML, VLML	FPML, ORML, SFML
Finnair	MOML, HNML, KSML	GFML, NLML	BLML, DBML, LCML, LFML, LPML, LSML, PRML	AVML, RVML, VGML, VLML	FPML, SFML
Gulf Air	MOML, HNML	GFML, NLML	LCML, LPML, HFML, PRML, DBML, LSML, LFML	VGML, VLML, AVML	-
JAL Japan Airlines	KSML, MOML, HNML, JNML	GFML, NLML	LFML, DBML, LFML, LSML, BLML	AVML, VGML, VLML, RVML	FPML, ORML, SFML
Kenya Airways		PFML	-	-	-
KLM Royal Dutch Airlines	MOML, HNML, KSML	PFML, GFML, NLML	DBML, LFML, NSML	VLML, INVG, VGML	FPML
LAN Airlines	KSML	GFML, NLML	DBML, LCML, LFML, LSML	VGML, VLML	SPML, JPML
Lufthansa	HNML, KSML, MOML	GFML, NLML, NFML	BLML, DBML, LCML, LFML, LPML, LSML, PRML	VGML, VLML, INVG, RVML	FPML, SFML
Malev Hungarian Airlines	KSML, MOML	GFML, NLML	DBML	VGML, AVML	-
Qatar Airways	HNML	GFML	DBML, LSML, NSML, LFML, LCML, BLML	VGML, VLML, AVML	FPML
SAS Scandinavian Airlines	HNML, KSML, MOML	NLML	DBML, LFML, LCML, LFML, NSML	VGML, VLML, AVML	-
Singapore Airlines	HNML, KSML, MOML, JNML	GFML, NLML, PFML	BLML, DBML, LSML, NSML, LCML, LFML, HFML	RVML, AVML, INVG, VGML, VLML	JPML, SFML, FPML
SWISS	KSML, MOML, HNML, JNML	GFML, NLML	DBML, LCML, LSML, LFML	AVML, VLML, VGML	-
TAP Portugal	HNML	GFML, NLML	BLML, DBML	VGML, VLML	FPML

	KSML, MOML		LCML, LFML, LSML	AVML	SFML
Thai Airways	KSML, MOML		GFML	LFML, LCML	VGML, VLML
Turkish Airlines	HNML, KSML, MOML	NLML, PRML		DBML, LFML, LFML, LSML, NSML, LCML, HFML	VGML, VLML, AVML, RVML, SFML, ORML
United Airlines	HNML, KSML, MOML	GFML		DBML, LFML, LCML, LSML	VGML, VLML, AVML
Vietnam Airlines	HNML, KSML	GFML, NLML		BLML, DBML, HFML, LCML, LFML, LPML, PRML, LDML	AVML, VGML, VLML, RVML, FPML, ORML, SFML
Virgin Atlantic	KSML, MOML, HNML, JNML	GFML		DBML, LFML, LSML	VGML, VLML, AVML
Москва	MOML	-	-	VGML, VLML	SFML
Аэрофлот	MOML, HNML, KSML	GFML, NLML		DBML, LFML, LCML, LSML	VGML, AVML, FPML
Владивосток Авиа	MOML	-		DBML, LCML, LFML	VGML, VLML, SFML
ІТК "Россия"	-	-	-	VGML	SFML
Трансаеро	HNML, KSML, MOML	GFML, NLML		BLML, DBML, HFML, LCML, LFML, LSML, PRML	VLML, VGML, AVML, INVG, RVML, FPML, ORML, SFML

Вимоги до якості бортового харчування дуже жорсткі. Додаткову складність виробникам бортового харчування створює і той факт, що підвищений тиск, який підтримується в літаку, сильно впливає на сприйняття людиною смаку їжі. На висоті звичайна їжа здається позбавленою смаку і дуже сухою. Крім того, більшість пасажирів на висоті відчувають підвищену спрагу. Щоб врахувати всі ці фактори, компанія LSG Sky Chefs підтримує співробітництво з науково-дослідним інститутом Фраунгофера (Мюнхен), де вивчають вплив висоти на людський організм. Щоб у точності відтворити умови польоту, використовується спеціальна лабораторія. Незважаючи на те, що у людини в умовах польоту значно падає смакова чутливість до солі (їжа здається прісною), компанія LSG Sky Chefs не йде на просте збільшення солі та інших смакових добавок. Солі в бортовому харчуванні LSG Sky Chefs міститься стільки, скільки належить за загальноприйнятими нормами. Поліпшення «висотного» смаку досягається за рахунок використання різноманітних спецій, які добре зберігають свій смак в польотних умовах. Наприклад, імбир, кориця і деякі інші спеції добре відчуються людиною навіть летить літаку [2].

При виробництві бортового харчування особлива увага приділяється якості продуктів та загальної безпеки харчування. Вимоги до безпеки харчування для членів екіпажів літака навіть жорсткіші, ніж вимоги для харчування пасажирів. Вся їжа для екіпажу в обов'язковому порядку повинна проходити глибоку термічну обробку. Набір продуктів, що входить в індивідуальний пайок для кожного члена екіпажу, обов'язково різний. Це дозволяє знизити ризик того, що весь екіпаж захворіє і буде непрацездатний в разі потрапляння на борт неясної їжі. Вже в літаках часто на упаковку з індивідуальним пайком наносять ім'я члена

екіпажу, для якого він призначається, щоб у разі нещастя простіше було відстежити, як неякісна їжа потрапила на борт.

Вимоги бортового харчування включають:

- вимоги до розташування цехів та їхнього санітарного стану;
- вимоги до санітарного стану інвентарю;
- вимоги до прийому та транспортування продуктів;
- вимоги до асортименту харчування;
- вимоги до комплектування раціонів;
- вимоги до зберігання і реалізації на борту літака;
- санітарні вимоги до персоналу.

#### Аналіз харчування на автомобільному транспорті

Завдяки своїй економічності і доступності автобусні подорожі є найбільш масовим видом туристичних перевезень. Частота та раціон харчування залежать від дальності автоперевезень: чим більш триваліший рейс, то більше пасажир споживає продукції, різного типу та асортименту, залежно від типу автотранспорту (його технічних можливостей та оснащення). В дорогу може бути надане харчування як у гарячому, так і холодному вигляді.

Розглянемо склад і можливості обладнання кухні залежно від категорії і класу автобуса:

- туристичний клас категорії 3\*: на борту є міні-кухня (кавоварка, міні-бар), холодильник, термонагрівач для напоїв;
- класу «комфорт» 4\*: міні-кухня, холодильник, термонагрівач для напоїв;
- «ексклюзивний» 5\*: холодильник, кухня з грилем і мікрохвильовою піччю, дозатор гарячих і прохолодних напоїв, термошафа для раніше приготованих страв, підставки для стаканів, складні столики, пристрої для збирання відходів. Повноцінним харчуванням учасників автобусних турів можуть забезпечити придорожні підприємства харчування на маршруті, а також ресторани (кухні) в місцях зупинок туристів на ночівлю [2].

У дорозі пасажири можуть харчуватись як під час руху транспорту, так і на зупинках, станціях, автовокзалах. Для цього автобуси обладнують спеціальними термоапаратами, охолоджувачами, які дозволяють зберігати температуру страв і напоїв у дорозі, а також автомобільними кавоварками тощо.

#### Аналіз харчування на залізничному транспорті

У системі пасажирських перевезень поїзди поділяються на рейсові, які рухаються за суворо встановленим маршрутом з дотриманням часового проміжку та графіку руху, і позарейсові (чартерні), що комплектуються по мірі необхідності. Це стосується і туристичних поїздів [3].

Харчування пасажирів у дорозі організують у вагонах-ресторанах, вагонах із купе-буфетами, вагонах-кафе самообслуговування. Перші є в потягах, тривалість рейсу яких перевищує добу, а також у туристичних потягах спеціального призначення; інші - тривалість рейсу яких менше доби.

При обслуговуванні туристичних потягів харчування організують меню денного раціону. Це сприяє прискоренню процесу обслуговування. Пасажирів забезпечують триразовим харчуванням. Додатково за готівку вони можуть придбати продукцію у буфеті. Під час стоянок на період тривалих екскурсій туристам видають набори продуктів (дорожні набори).

#### Аналіз харчування на водному транспорті

Організація ресторанного господарства на водному транспорті має багато спільного з організацією його на інших видах транспорту. Вона залежить від тривалості рейсу, типу і призначення судна (пасажирське або туристське).

Невеликі річкові і морські судна обладнують буфетами для продажу холодних закусок і напоїв. Великі пасажирські судна мають один або декілька салонів-ресторанів, буфети, бари. Місткість салонів-ресторанів коливається від 48 до 200 місць [4]. Обслуговування на пасажирських судах залежить від тривалості рейсу і класу пасажирського судна. Харчування може бути організовано за меню з вільним вибором страв, меню денного раціону, меню скомплектованих раціонів.

#### Висновок

За результатами аналізу харчування на різних видах транспорту можна зробити наступні висновки: харчування на різних видах транспорту, має важливе значення для пасажирів і компаній-перевізників. Адже, при поїздках на дальні відстані людині просто необхідно втамовувати почуття голоду та спраги. Спираючись на те, що люди мають різні вподобання до їжі та певні особливості функціонування їх організму, створюються різноманітні варіанти харчування для подорожуючих. Це ми змогли прослідкувати в таблиці міжнародної класифікації харчування. Більш розвинена ця система на авіалініях. В залежності від того, надається харчування чи ні, враховуються побажання клієнта чи ні при покупці послуги, клієнт зможе залишити добрі відгуки про вашу компанію або навпаки. В наш час швидкого темпу життя, якісне харчування на транспорті має першорядне значення, як для людини, так і для компаній-перевізників. Ця галузь ресторанного господарства має великі перспективи для розвитку і вдосконалення. Розвиток цієї галузі є не тільки актуальним, а й необхідним.

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.

## 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 РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНЫ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.....	25
<i>Вализурский Александр</i> ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СТРИТ ФУДА В УКРАИНЕ.....	28
<i>Перепелиця Юрій</i> ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	31
<i>Чаплак Наталя</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 КАЧЕСТВЕ СПОРТИВНОЙ 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 Валерия, 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>Андрасуляк Анна</i> ОСОБЛИВОСТІ СІДАНКІВ ПРИ ГОТЕЛІ.....	77
<i>Собалева Анна</i> АКТУАЛЬНІСТЬ ВНЕДРЕННЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДЫ 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