

Міжнародна
науково-практична
конференція

“ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС:
ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ”

25-27 березня 2015 р.

Київ НУХТ 2015

Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку”, 25-27 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – 274 с.

Видання містить матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку”.

Розглянуто історію, сучасний стан та перспективи розвитку готельного бізнесу, інноваційні технології ресторанної продукції, маркетинг та менеджмент, стратегічний та інноваційний розвиток закладів готельно-ресторанного бізнесу, сучасні інформаційні та комунікативні технології в готельно-ресторанній справі, світові досягнення в сучасній Spa-індустрії, сучасні напрями розвитку еногастрономії та кулінарії етнології, сервісологію в індустрії гостинності, сучасні можливості та перспективи проектування та дизайну закладів готельно-ресторанного бізнесу, а також наукове забезпечення та проблеми якості підготовки кадрів у сфері обслуговування.

Розраховано на фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Науковий комітет конференції:

- Голова:*
Українець **Анатолій Іванович**
- Заступники голови:*
Мостенська Тетяна Леонідівна
- Арсеньова Лариса Юрївна**
- Доцент:*
Віктор Федорович
- Албена Стоянова Стоянова**
Басюк Дарія Іванівна
- Изтаев Ауелбек**
- Родіка Стурца**
- Алессіо Кавіккі**
- Еліо Карфанія**
- Секретарі:*
Арпуть Оксана Володимирівна
- Голікова Тетяна Петрівна**
- в. о. ректора Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, Україна
 - проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор, Україна
 - проректор з науково-педагогічної та виховної роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, Україна
 - декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, Україна
 - заступник ректора по учебната дейност Университета по хранителни технологии, проф., д.т.н. инж., Болгария
 - завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, кандидат педагогічних наук, доцент, Україна
 - директор научно-исследовательского института пищевых технологий Алмаатинского технического университета, академик НАН РК, доктор технических наук, профессор, Казахстан
 - директор національного центру випробування якості алкогольної продукції, доктор технічних наук, професор, Республіка Молдова
 - професор кафедри туризму, економічний факультет, Університет міста Мачерата, Італія
 - професор, представник громадської організації «Коммуніта Монтана», регіон Марке, Італія
 - доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент, Україна
 - доцент кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент, Україна

Рекомендовано Вченою радою НУХТ
Протокол № 18 від «4» березня 2015 р.

**18: ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИЧНОЇ ЩІЛЬНОСТІ ІНОКУЛЯТУ *B. BIFIDUM*
НА СЕРЕДОВИЩІ ІЗ СОЄВОГО ЕКСТРАКТУ З ДОДАВАННЯМ
СЕЛЕНІТУ НАТРІЮ**

Н.С. Трегуб

Національний університет харчових технологій

Л.В. Капрельяни

Одеська національна академія харчових технологій

У наш час у багатьох країнах світу, зокрема в Україні спостерігається дефіцит споживання мікроелементу селену. Селен – есенціальний елемент, що в нормі надходить до організму з продуктами харчування [3].

В останні роки розроблена велика кількість функціональних продуктів, які містять пробіотичну мікробіоту, збагачену мікронутрієнтами [1]. Особливу увагу звертає метод збагачення селеном мікроорганізмів, шляхом внесення елементу до середовища культивування. При встроюванні в мікроорганізми селен із неорганічної форми перетворюється в органічну [2].

Метою даної роботи було визначення кінетичних параметрів накопичення біомаси *Bifidobacterium bifidum* на середовищі (із додаванням соєвого екстракту), при різних концентраціях селену.

У роботі використовували музейну культуру *Bifidobacterium bifidum*. Селеніт натрію Na_2SeO_3 вносили в поживне середовище безпосередньо перед інокуляцією мікроорганізмів, в концентрації 1- 10 мкг/мл. Інокулят вносили в кількості 8 %. Культивуацію проводили 24 години при 37 °С.

В ході роботи визначали концентрацію біомаси за показником оптичної щільності (ОЩ) суспензії при 590 нм.

Найбільші значення ОЩ зафіксовано у пробі із вмістом Na_2SeO_3 1 мкг/мл і 2 мкг/мл. Значення ОЩ через 5 годин культивування зросло від 0,12 од до 0,45 од. Через 10 годин культивування ОЩ досягла 0,52 од. Найменші показники ОЩ фіксувались у пробах із вмістом Na_2SeO_3 8 мкг/мл та 10 мкг/мл. Показники ОЩ через 5 годин культивування мікроорганізмів підвищились від 0,12 од до 0,34 од (8 мкг/мл, 10 мкг/мл). Через 10 годин культивування ОЩ становила 0,43 од (8 мкг/мл) та 0,41 од (для 10 мкг/мл).

Таким чином виявлено, що оптимальними концентраціями селеніту натрію в поживному середовищі 1-2 мкг/мл.

ЛІТЕРАТУРА

1. Капрельяни Л.В., Йоргачова О.Г. Функціональні продукти. – Одеса, "Друк". – 2003. – 229-237 с.
2. Sasidharan S., Balakrishnaraja R. Comparison Studies on the Synthesis of Selenium Nanoparticles by Various Microorganisms // J. Int. J. Pure App. Biosis. – 2014. – 2 (1). – p. 112-117.
3. Sneddon A. Selenium nutrition and its impact on health // J. Food & Health Innovation Service. – 2012. – p. 104-108.