

**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

Заступник 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

2. Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus on seafood EFSA Journal. 2016. Vol. 14, Issue 6. P.1-30. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4501>

3. Rolsky C., Kelkar V., Mastroeni D. Micro- and nanoplastics detectable in human tissues The American Chemical Society (ACS) Fall 2020 Virtual Meeting & Expo.

## **ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ – ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ**

**Атанасова В.В., к.т.н., доц., Козонова Ю.О., к.т.н., доц.  
Одеський національний технологічний університет**

Тренд здорового харчування став частиною життя сучасного споживача, який готовий міняти свій раціон та звички харчування.

Сьогодні ми ледь встигаємо стежити за тим, як стрімко розвивається тема здорового способу життя правильного харчування. З'являються все нові продукти. А вчені на цьому поприщі роблять сенсаційні відкриття щодо користі та шкоди тих чи інших продуктів. Кожен диетолог відстоює свою власну систему харчування і таким чином вимоги до продуктів та доїжі ростуть і ростуть. Зараз у сегменті здорового харчування можна відзначити такі тренди.

**Чиста етикетка.** Усе більше стає виробників, які переходять на виробництво продуктів харчування з «чистою етикеткою». Максимально поліпшується склад продукту, знижується його калорійність. Продукти стають функціональними, тобто збагаченими (білком, пребіотиками, пробіотиками, суперфуд тощо). Безперечно, такий продукт коштуватиме дорожче, але попит на нього зростає щодня.

**Мінімальна обробка.** Виробники знижують термічну та хімічну обробки, відмовляються від використання консервантів, барвників, ароматизаторів тощо. Наприклад, популярний метод сублимації сушіння ягід і фруктів. Це одна з найбільш передових технологій на сьогодні, яка дозволяє зберегти всі корисні властивості продукту.

**Снекофікація.** Тренд заснований на переході в бік швидкого харчування і виборі більш якісних перекусів. 63% споживачів замінюють один з прийомів їжі на швидкий здоровий перекус. Люди переходять на більш якісні перекуси, оскільки прискорюється темп життя. Порційна упаковка, батончики, протеїнові каші тощо. Нинішній ритм життя диктує свої правила, і здоровий перекус з правильним складом, меншого, порційного формату, який буде зручно взяти з собою, - те, що потрібно активним міським жителям.

А food-компанії покращують склади і розробляють два види упаковок: family pack для дому та маленькі, які зручно покласти в сумку або рюкзак.

Вибираючи між продуктами зі схожим складом, молоді покупці все частіше віддають перевагу продукту з більш красивим дизайном.

**Збагачення продукту харчовими волокнами.** Щорічно на полицях магазинів кількість продуктів, збагачених харчовими волокнами, збільшується на 15%. Наприклад, дуже популярний інулін, який володіє натуральними пробіотичними властивостями, тобто впливає на активність корисних біфідобактерій в кишечнику і покращує травлення. Споживання харчових волокон є життєво необхідним для нашого травлення. Але продукти на полицях магазинів в більшості випадків є очищеними, рафінованими, виготовленими промислово і таким чином практично не містять цих корисних інгредієнтів.

**Рослинна революція.** За статистикою агентства Global, 2020 року кількість продуктів, збагачених рослинними білками, зросла втричі. Щорічно 23% покупців замінюють продукти з молочним білком на продукти з рослинними білками.

**Відмова від м'яса.** За статистикою, близько 7-8% людей у рік стають вегетаріанцями. На останній виставці Anuga, яка щорічно проходить в Німеччині, обговорювалася тема популярності в недалекому майбутньому вживання комах, як джерела білка. До 2040 року очікується спад вживання м'ясної продукції на 33%. Так, американська компанія Beyond Meat - найбільший виробник замінників м'яса на рослинній основі - щороку розширює географію присутності по всьому світу. І не дивлячись на високу вартість, продукція відразу знайшла свого споживача.

Відмова від рафінованого цукру. Покупці шукають на полицях магазинів продукти без додавання рафінованого цукру, а також спрямовують вибір на користь натуральних цукроза-мінників 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 КУРОРТІ 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.

## 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  $\omega$ -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