

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
75 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2015**

## **СЕКЦІЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ І ТУРИЗМУ**

### **ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ**

**Саламатіна С.Є., канд. техн. наук, доц., Іванов А.М., канд. екон. наук, доц.  
Одеська національна академія харчових технологій**

Сьогодні в умовах глобальної економіки дуже важливим є поглиблення міжнародних економічних зв'язків між країнами та різними галузями народного господарства та підвищення конкурентоспроможності. За даними Всесвітнього економічного форуму за рівнем конкурентоспроможності Україна займає 84 місце, щорічно погіршуючи цей показник – за рік опустилась із 73 місця на 84. Хоча наша країна за індексом конкурентоспроможності подорожей і туризму у 2013 р. піднялася з 85 на 76 місце (2011 р.).

Туризм та готельно-ресторанний бізнес як новітні галузі можуть сприяти виведенню економіки України на більш високий рівень, особливо, враховуючи сучасні тенденції їх динамічного розвитку в світі. Враховуючи надзвичайно високий рівень наявності природних та соціально-економічних ресурсів України, є можливість і перспективи розвитку гастрономічного туризму як складової туристичної діяльності. Як зазначено в Законі України «Про туризм» до основних видів туризму відносяться: дитячий; молодіжний; сімейний; для осіб похилого віку; для інвалідів; культурно-пізнавальний; лікувально-оздоровчий; спортивний; релігійний; екологічний (зелений); сільський; підводний; гірський; пригодницький; мисливський; автомобільний; самодіяльний тощо. Гастрономічний туризм, як бачимо, не виокремлюється як вид туристичної діяльності, але за думкою автора, його слід віднести до пізнавального туризму.

Саме тому вважаємо за доцільне розглянути сучасний стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму як окремого виду економічної діяльності, завдяки якому Україна та Одещина можуть стати потенційними територіями світової туристичної діяльності.

У вересні 2013 р. під егідою Міжнародної асоціації гастрономічного туризму відбувся World Food Travel Summit (Gothenburg, Sweden) тематикою якого була «Нова хвиля в гастрономічному туризмі». Метою саміту стало створення форуму для діалогу, обміну знаннями, знайомство з новими тенденціями в гастрономічному туризмі, бізнес знайомства, а також теперішню зацікавленість споживачів якістю продуктів та вплив навколишнього середовища на її показники.

Але на сьогоднішній день відсутні наукові праці з аналітики стану та перспектив розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні України. Перевагою гастрономічного туризму в порівнянні з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм задіє крім зору і слуху також інші органи відчуття людини, а саме смак та запах. Останнім часом спостерігається популяризація та зацікавленість населення кулінарією: телевізійні шоу, проведення майстер-класів для професіоналів та аматорів у ресторанах, а також дитячі кулінарні школи, що пропонують деякі заклади ресторанного господарства тощо.

Аналізуючи гастрономічний туризм, важливим є визначення факторів, які впливають на його розвиток. На наш погляд до основних факторів слід віднести: соціально-економічні: економічний стан населення та країни в цілому; досконала законодавча, нормативно-правова база в галузі туристичної та готельно-ресторанної справи; наявність ресурсної бази; екологічний стан території; стан розвитку АПК, харчової переробної промисловості; національний склад, розвиток культури та народних традицій; статевий склад; віковий склад; професійний склад; розвиток інфраструктури (наявність транспортного сполучення, місць тимчасового розміщення, закладів харчування і т.д.); політичні; релігійні.

Також важливим є визначення спеціалізації гастрономічного туризму. До основних видів спеціалізації слід віднести: винний; рибний; сирний; кавовий; медовий; фруктовো-ягідний; цигарковий; чайний; шоколадний; агро; змішаний.

Україна, як туристичний напрям все частіше з'являється на туристичних картах мандрівників. Відомість додають і різні рейтинги від міжнародних туристичних путівників, які рекомендують

мандрівникам звернути свої погляди на Україну. Враховуючи сьогоденний нестабільний стан країни, слід переорієнтувати туристичний бізнес на внутрішній туризм.

Піклуючись про hardware (аеропорт, дороги, готелі) і про software (сервіс, гостинність, фестивалі), Львів зміг створити успішне позитивно-емоційне місто-бутик. І це має свої результати – іноземці все частіше включають до туристичних маршрутів, не є виключенням вітчизняні туристи.

За даними управління туризму Львівської міськради у 2013 р. місто відвідало 194,3 тис. осіб. Найбільший потік туристів був з Німеччини, Польщі, Росії та України. У середньому турист, перебуваючи у місті Лева три дні, витрачає приблизно \$ 363. Найбільш щедрими серед іноземних візитерів є німці. За час перебування у Львові вони витрачають майже \$ 680 на проживання, харчування, розваги та сувеніри. Економнішими є росіяни – їх витрати складають трохи більше \$ 545 за час подорожі. Менше грошей у Львові залишають поляки – трохи більше \$ 340.

Привабливішими у фінансовому плані є бізнес-туристи. Якщо у середньому турист-відпочивальник у Львові витрачає близько \$ 450, то бізнес-турист – більше \$ 650. На початок 2014 р. (новорічні та різдвяні свята) Львів відвідало 230 тисяч туристів.

Враховуючи той факт, що Київ є сучасною столицею України, Львів – колишня столиця та найбільше місто Західної України, не аби який інтерес для відвідувачів представляє Одеса як найпотужніший культурно-історичний, економічний та туристичний центр Півдня України.

Для розвитку гастрономічного туризму на Одещині існують всі вищезазначені фактори. А саме місто велика чисельність міст і регіонів, наявність морських портів, потужної матеріально-технічної бази, середній дохід на душу населення станом на 01.01.2014 р. складає 2899 грн, що дає можливість витратити певну суму коштів на відпочинок у середині регіону.

В Одеській області розвинена транспортна інфраструктура: залізничні вузли, морські та річкові порти, повітряні лінії. У структурі промислового виробництва регіону найбільшу питому вагу має харчова. Головне природне багатство області – її земельні ресурси, що представлені переважно чорноземними ґрунтами з високою природною родючістю. У сполученні з теплим степовим кліматом вони формують високий агропромисловий потенціал регіону. В області понад 2,5 млн га сільськогосподарських угідь, у тому числі більш 2 млн га рілля, більше 80 тис. га виноградників і садів.

Культурним центром регіону є Одеса. Це місто має значну кількість культурних пам'яток, пам'ятників архітектури. Одеса – «столиця гумору», а її мешканці вважають себе одеситами за національність.

За національним складом населення області суттєво відрізняється від інших регіонів України. Тут проживають 133 національностей та народностей, при цьому особи некорінної національності складають понад 37 % населення області. При перевазі українського населення – 62,8 %, в області проживають росіяни – 20,7 %, болгари – 6,1 %, молдовани – 5,0 %, євреї – 0,6 %, гагаузи – 1,1 %, білоруси – 0,5 %, поляки – 0,1 %, вірмени – 0,3 %, цигани – 0,2 %, татари – 0,1 %, німці – 0,1 %, албанці – 0,1 %, чехи, греки та інші.

Найбільша строкатість в національному складі спостерігається в південно-західній частині області в межах річки Дністра та Дунаю. Тут переважає українське населення – 40,2 %, болгари – 20,9 %, росіяни – 20,2 %, молдовани – 12,7 %, гагаузи – 4,0 % та інші. В північних та центральних районах населення більш однорідне за національним складом та складається здебільшого з українців. Історико-географічні особливості заселення території області обумовили формування тут районів із компактним проживанням ряду національних груп – болгар, молдаван, гагаузів та ін.

Яскравим фрагментом національних культур є національна кухня: традиції і технології приготування страв, особливості застольного етикету, особливості відношення до їжі як етичної категорії та ін. Такий полінаціональний регіон є дуже привабливим із розвитку гастро- та етнотуризму. Разом з цим, такий шанс можуть використовувати і національні меншини, що проживають на даній території, демонструючи власну автентичність через їжу, зберігаючи традиції і отримуючи додаткові доходи від туристів.

На сьогодні деякі райони Одеської області розробляють та впроваджують свої програми щодо розвитку туризму в регіоні. Вже є цікаві приклади винних турів, до програми яких входять: відвідування виноградарських господарств, виноробних підприємств, музеїв; дегустація виноробної

продукції. Зароджується в регіоні проведення етнічних фестивалів, які дозволяють відвідувачам зануритися в традиції та культуру етносу.

Одеса – південний винний центр України. Доволі активно туроператори пропонують дегустаційні винні тури на завод шампанських вин, завод ТМ «Французький бульвар», до музею коньячної справи Н.Л. Шустова, центру культури вина Шабо, Українського національного науково-дослідного інституту виноградарства і виноробства ім. В.Є.Таїрова. Подорожі по заснованому в Бессарабії російськими старовірами й українськими козаками історичного міста Вилкове з метою рибної ловлі та збору суниці і інше.

Все вищезазначене спонукає до розвитку туризму в даному регіоні та його переведення на більш високий рівень.

Їжа вже давно перестала бути тільки засобом підтримки життя людини. Сьогодні це щось більше – джерело естетичного задоволення, засіб пізнання іншого народу. Щоб перепробувати всі страви Всесвіту, не вистачить і цілого життя, але познайомитися з гастрономічними творіннями основних національних кухонь можливо. Мета гастрономічного туру – насолодитися особливостями тієї чи іншої національної кухні, вхопити саму «душу» місцевої рецептури, а не просто скоштувати величезну кількість страв і напоїв.

Активно впроваджуються в регіоні сільські та міські тури. Під час сільського туру можливо насолоджуватися екологічно чистими продуктами, полювати на звірів, збирати ягоди, овочі та фрукти на фермах, гуляти серед виноградників.

На Одещині гастрономічний туризм тільки зароджується – відсутні тури в чистому вигляді, але елементи його доволі яскраві. В Одеській області пропонують тури «Гастрономічна Бессарабія», «Фрумушіка-Нова», що дозволяють ознайомитися з гастрономічними особливостями болгарського, гагаузького та молдавського народів, наблизитися до їх культури.

На підставі узагальнення результатів досліджень виявлено, що південь Одещини, а саме Бессарабія, має величезний потенціал, як об'єкт гастрономічного туризму. Сприятливими факторами є мультинаціональність регіону, наявність ресурсної бази, розвинена інфраструктура, розвиток сільського господарства. Унікальні локальні продукти, болгарські смачні страви, солодощі турецького походження, українські солонищі, гострота гагаузьких страв, запечені страви російської кухні, молдавські мамалига та різноманіття фруктів і овочів, чудова їжа та прекрасна природа основні переваги Одещини.

## ЗМІСТ

ДІЛОВИЙ ТУРИЗМ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ	
Дишкантюк О.В., Олійник В.Д.....	149
ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	
Коваленко Н.О.....	151
ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Кузнецова К.Д.....	152
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ	
Новічкова Т.П., Голоданюк О.М., Демус А.В.....	153
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТУРЕЧЧИНІ НА ПРИКЛАДІ	
м. СТАМБУЛ	
Ліганенко М.Г.....	155
АНАЛІЗ ШЛЯХІВ ЗНИЖЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ МАФФІНІВ	
Ряшко Г.М.....	157
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ	
Саламатіна С.Є., Іванов А.М.....	159
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СПА-ГОТЕЛІВ ПРИ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ОДЕЩИНИ	
Саркісян Г.О.....	162

### **СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ**

МЕТОД МИТТЯ КОРЕНЕПЛОДІВ	
Гладушняк О.К., Всеволодов О.М.....	164
ПЕРЕРОБКА КИЗИЛУ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Кепін М.І., Гладушняк О.К., Юрчишен О.П.....	166
КОМП'ЮТЕРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РОБОТИ МЕМБРАН КРИШОК КОНСЕРВНОЇ СКЛЯНОЇ ТАРИ	
Ватренко О.В.....	168
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОПРІСНЕННЯ МЕТОДОМ ВИМОРОЖУВАННЯ	
Іщенко С.В.....	170
ЗБЕРЕЖЕННЯ ВІТАМІНУ «С» ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ОВОЧІВ	
Шофул І.І.....	172
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ОСНОВНИХ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ КОМПЛЕКСІВ	
ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА	
Гапонюк О.І., Гросул Л.Г., Гончарук Г.А.....	174
ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОЗРАХУНКУ МОДУЛЬНИХ ФІЛЬТРІВ ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПУ ZEO-FV	
ДЛЯ АСПРАЦІЇ НОРІЇ	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А., Уляницький А.В.....	176
РАЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ «ПРОЦЕСУ ЗНЕПИЛЕННЯ СТАНЦІЙ	
РОЗВАНТАЖЕННЯ ВАГОНІВ»	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А.....	178
КОМБІНОВАНІ МАШИНИ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ РИСУ	
Петров В.М.....	180
МОДЕРНІЗАЦІЯ ЛУЩИЛЬНИКА З КОМБІНОВАНИМИ ВАЛЬЦЯМИ.	
Гапонюк О.І., Алексахин О.В., Вакуленко Є.С.....	181
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОСІЮВАЧА БАРАБАННОГО ТИПУ	
Алексахин О.В., Аванесьянц Г.А., Кизима Т.О.....	183
ТІСТОЗМІШУВАЧ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАРАНОЧНИХ ВИРОБІВ	
Алексахин О.В., Лавренюк Р.Ю.....	184
МОДЕРНІЗАЦІЯ СИТОПОВІТРЯНОГО СЕПАРАТОРА	
Алексахин О.В., Меліхов А.В.....	185

### **СЕКЦІЯ ПРОЦЕСИ, АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА ЕНЕРГЕТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

ЕКСТРАГУВАННЯ РІПАКУ В ПОТОЦІ В УМОВАХ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ	
Бережнюк Д.П., Бандура В.М.....	185
АНАЛІЗ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДИСПЕРСНОЇ НАСАДКИ В РЕГЕНЕРАТОРАХ-	
ПОВІТРЯПІДГРІВАЧАХ	
Солодка А.В.....	187
МІКРОХВИЛЬОВА УСТАНОВКА БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ ДЛЯ ЕКСТРАГУВАННЯ БАР З РОСЛИННИХ МАТЕРІАЛІВ	
Георгієш К.В.....	188

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії  
20 – 24 квітня 2015 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова  
Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д.х.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., доцент

Гладушняк О.К., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н. А., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор