

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

Лаврів Ольга, бакалавр, спец. «Харчові технології та інженерія»

науковий керівник – к. т. н., доцент Калутіна І.М.,
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

АМАРАНТОВА ОЛІЯ В РОЗРОБЦІ СТРАВ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Основою здоров'я кожної людини є здорове харчування. Саме правильна їжа оновлює клітини нашого організму, служить енергією для процесів життєдіяльності, дає розвиток і силу організму, а при правильному вживанні – здоров'я. Дуже часто харчування може бути причиною захворювань. Здорове харчування - це здорове життя і молодість.

Рослинні олії є джерелом незамінних жирних кислот омега-3 і омега-6, які відіграють важливу роль в організмі: зміцнюють серцево-судинну та імунну системи, беруть участь у ліпідному обміні, знижують рівень холестерину. Крім того рослинні олії багаті вітамінами А, Е, F, які є природними антиоксидантами, і мінералами.

Амарант або щириця – рослина родини злакових, батьківщиною якої є Південна і Центральна Америка. Цей продукт ще вісім тисяч років тому використовували індіанськими кастами для боротьби з найрізноманітнішими захворюваннями. Ця культура фактично не поширена в Україні з її помірним кліматом. В основному її використовують для композицій із квітів, але певні країни (особливо у Східній Азії) культивують амарант як овочеву рослину. З таблиці 1 видно вміст олії у відповідних частинах рослини. Зокрема олія міститься у насінні амаранту, з якого добувають відносно невелику її частку [1].

Таблиця 1 – Вміст олії в рослині

Назва рослини	Частина рослини	Вміст олії
<u>Амарант</u>	насіння	4,8 % (від 4,8 до 8,1 %)
<u>Льон</u> (<i>Linum Usitatissimum</i>)	насіння	48 % (30-48 %)
<u>Горіх волоський</u> (<i>Juglans regia L.</i>)	ядра горіхів	70 % (50-70 %)

Олія з насіння амаранту є унікальним природним продуктом, оскільки містить у надзвичайній кількості сквален і фітостероли - речовини, які наділені неоціненними властивостями. Головною рисою сквалену, який раніше добувався тільки з печінки глибоководної акули, є здатність вивільняти кисень з молекул води. Отже, потрапляючи в організм людини, амарантова олія збагачує організм киснем. Завдяки цьому досягається зміцнення імунної системи, омолодження організму, забезпечується ефективна протидія утворенню і розростанню ракових клітин. Фітостероли знижують рівень вмісту холестерину в крові. Амарантова олія є ефективним засобом лікування "невиліковного" псоріазу та виразки шлунка, допомагає боротися з хворобами серцево-судинної системи. Її вживання рекомендовано при профілактиці і лікуванні таких хвороб, як атеросклероз, стенокардія, підвищений артеріальний тиск, діабет, хвороби шкіри. Крім захворювань ендокринної системи, серця, судин і шлунково-кишкового тракту амарантова олія є прекрасним засобом для профілактики і лікування анемії. Вона ефективна також при різних пошкодженнях шкіри: довго незаживаючих виразках, опіках, сухій екземі, псоріазі, дерматиті. Це цілющий засіб успішно застосовують і при радіотерапії.

Незамінні жирні кислоти, що містяться в складі насіння амаранту – це олеїнова і лінолева, кожна з яких має своє призначення в організмі. Олеїнова кислота покращує обмін речовин у хворих на цукровий діабет, нормалізує жировий обмін і знижує ризик серцево - судинних захворювань. Лінолева кислота відноситься до поліненасичених жирних кислот, які не синтезуються в організмі, і повинні обов'язково надходити з їжею. Амарантова олія містить 40% лінолевої кислоти [2].

Метою нашого дослідження є розробка страв оздоровчого харчування, завдяки цілющим властивостям амарантової олії.

На ринках Північної і Південної Америки, Китаю та країн Південно-Східної Азії можна зустріти більше 30 найменувань продуктів з амаранту: вермішель, макарони, чіпси, бісквіти, кекси, вафлі, напої, дитяче харчування. Натуральні пігменти з шкірки насіння надають соусам і напоям красивий темний колір і приємний смак. Молоде листя амаранту схоже на шпинат і використовуються у свіжому вигляді і для приготування гарячих страв. У їжу використовують також і висушене листя.

Для здоров'я дуже корисні проростки амаранту. Пророщувати його треба, регулярно, змочуючи водою, щоб він не висохав, але мав достатній доступ до повітря. Проростки амаранту рекомендуються, зокрема, при онкологічних захворюваннях [3].

Отже, завдяки введенню в раціон овочевих салатів, заправлених олією амаранту, або додавання у домашню випічку, особливо хліб, млинці, сирники, відчується не тільки новий смак звичайних страв, а збагачення організму корисними речовинами.

1. Чиркова Т.В. Амарант – культура XXI века // Соросовский образовательный журнал. – 1999. – № 10. – С. 15-16.
2. Амарантова олія - якість та безпечність щодо використання як біологічно активної добавки / І. В. Левчук [та ін.] // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2015. – № 2. – С. 74-81.
3. Боряк М. Як використовувати амарант // Ваше здоров'я. – 1994. – № 15. – С. 6.

Шарова Ірина, бакалавр, спец. «Технології харчування»
Поплавська С., аспірант кафедри технології
ресторанного і оздоровчого харчування,
науковий керівник – к.т.н., доц. Колесніченко С.Л.
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ НАТУРАЛЬНОГО ХАРЧОВОГО БАРВНИКА З ВИКОРИСТАННЯМ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ

Світовий ринок натуральних барвників для харчової індустрії останнім часом зріс на 29 % й продовжує розвиватися. Багато галузей харчової промисловості, як і ресторанне господарство, вже давно зацікавлені у використанні та виробництві натуральних барвників, оскільки споживачі все більше віддають перевагу органічним продуктам.

Рослина *Hibiscus Sabdariffa L.* являється джерелом антоціанів (рослинних пігментів), котрі є ідеальним для харчової промисловості натуральним барвником. При цьому, процес екстракції антоціана з рослини доволі простий і може легко застосовуватися в промислових масштабах, що дуже важливо для виробників. Такий барвник допоможе не тільки покращити якість виробленої продукції за рахунок застосування натуральних інгредієнтів, але й дозволить скоротити виробничі витрати.

Для надання продуктам привабливих кольірних характеристик часто застосовуються синтетичні і натуральні барвники. На жаль, за останні роки перевага надавалась, як у нас в країні, так і за кордоном, синтетичним барвникам, оскільки вони наділяють продукт стабільним забарвленням при незначній кількості внесення барвника і мають відносно низьку вартість. Однак, є достовірна наукова інформація, що такі барвники володіють мутагенною і канцерогенною дією. До натуральних барвників у ході еволюції організм людини достатньо адаптувався. Їх добували з фруктів, овочів, ягід, коренів рослин. У своєму складі натуральні барвники містять фарбувальні пігменти, органічні кислоти, ароматичні

Одеська національна академія харчових технологій
речовини, вітаміни. І, хоча для багатьох з них встановлена гранично допустима концентрація, натуральні барвники вважаються безпечними для здоров'я людини. Застосування натуральних барвників дає можливість отримати не тільки задану кольірну гаму продуктів харчування, але й збагатити їх біологічно активними речовинами (вітамінами, глікозидами, органічними кислотами, мікроелементами).

Традиційні способи одержання барвників з антоціановмісної сировини проводяться щіткисленими водними або водно-спиртовими розчинами, що збільшує собівартість виробництва, підвищує кислотність продукту і, в ряді випадків, впливає на властивості барвника. Нами було поставлено задачу створити спосіб одержання харчового барвника із рослинної сировини, в якому шляхом застосування для екстрагування барвника лужної фракції електроактивованої води (католіта) при температурі 20...30 °С, було забезпечено спрощення технологічних операцій, скорочення їх кількості та тривалості, зниження енерговитрат при реалізації способу та покращення якості готового продукту.

Електрохімічна активація як фізико-хімічний процес - це сукупність здійснюваних в умовах мінімального виділення тепла електрохімічного і електрофізичного впливів на воду з імісними в ній іонами і молекулами розчинених речовин в області просторового заряду біля поверхні електрода (або анода, або катода) електрохімічної системи при нерівноважному перенесенні заряду через кордон "електрод-електроліт" електронами. В результаті електрохімічної активації вода переходить в метастабільний (активований) стан, що характеризується аномальними значеннями фізико-хімічних параметрів, в тому числі окислювально-відновного потенціалу, пов'язаного з активністю електронів у воді, електропровідністю, рН та інших параметрів і властивостей. З часом наведені попереднім зовнішнім впливом параметри і властивості води поступово досягають рівноважних значень в результаті релаксації.

Одержаний екстракт має вміст сухих речовин 5,5...6,9 % залежно від вмісту пігменту у сировині. Потім відокремлюють екстракт від твердої фази, фільтрують та концентрують при температурі 65...75 °С протягом 1,5...2 годин до вмісту сухих речовин 24...30 %.

Отриманий барвник має вигляд розчину темно-червоного кольору з рН 2,3...2,5. Рекомендований термін зберігання його при температурі 0...5 °С склав 14 днів. Заморожування одержаного барвника дозволяє зберігати його при температурі мінус 18 °С до 6 місяців.

Література

1. Бахир В.М., Цикоридзе Н.Г., Спектор Л.Е. и др. Электрохимическая активация водных растворов и ее технологическое применение в пищевой промышленности. // Серия:

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>Кузнєцова 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 РЕСТОРАННОМУ БИЗНЕСЕ - POP-UP РЕСТОРАНИ.....	23
<i>Пенкова Лилия</i> КЕЙТЕРИНГ КАК ИННОВАЦИОННАЯ УСЛУГА В РЕСТОРАННОМУ 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 СПОРТИВНОЇ 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 ДОПОЛНИТЕЛЬНИХ УСЛУГ ПО АМПЕЛО – И – ЭНОТЕРАПИИ В SPA-ГОТЕЛЯХ.....	79
<i>Черненко Наталя</i> ПОДХОДИ 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