

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 р.

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

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., проф.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., 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

національними технологіями, а також артизанського хліба, приготованого за стародавніми технологіями на спеціальних заквасках. Схожа картина розвитку асортименту спостерігається в США, Японії, Фінляндії та інших розвинених країнах. До найбільш перспективних і актуальних напрямків розвитку хлібопечення в Європі є сировинні, технологічні і продуктові інновації за рахунок використання цілнозмеленого зерна злакових, зокрема давніх спельти, полби, джерел харчових волокон, лікарських та пряно-ароматичних рослин, овочів і фруктів, продуктів їх переробки тощо, впровадження технологій приготування тіста на заквасках, артизанських, етнічних видів хліба, регіональних хлібобулочних виробів [3-5].

В Україні останнім часом також зростає інтерес споживачів, науковців і технологів-практиків до виробництва хліба, який не містить промислових дріжджів та синтетичних хімічних добавок, а готується із застосуванням тільки натуральної сировини і різного роду заквасок: тренди «сільський», «артизанській», «національний», «хліб за стародавніми технологіями». Популярним є «живий хліб», виготовлений на хмелевій заквасці з виключенням дріжджів з рецептури, зростає зацікавленість виробників у впровадженні технологій хліба на інших традиційних українських та етнічних (баварських, кавказьких, білоруських) заквасках і рецептурах, звертаючись до досвіду різних народів світу [6-7]. Зростає попит на етнічні і екзотичні сорти хліба в ресторанах, модних кафе-булочних, елітних пекарнях, інших закусочних.

Крім того, відновлення давніх національних технологій і асортименту хлібобулочних виробів на заквасках, які були поширені в Україні, їх адаптація до сучасних умов виробництва актуальні в умовах розвитку туристичного, готельно-ресторанного бізнесу, як елемент національної культури та ідентичності, розширення і поліпшення якості послуг. Потенціал українських національних технологій, традицій хлібопечення не поступається іншим країнам, а їх вивчення і впровадження можуть стати поштовхом для розвитку аграрного та переробного комплексу України у вигляді експорту технологій, сировини, напівфабрикатів (заквасок, заморожених заготовок та ін.) і готової продукції.

Література

1. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні. Київ, 2018. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/obzor-rynka-hlebobulochnyh-i-muchnyh-konditerskih-izdelij-v-ukraine>
2. Клементьєва А.В., Балдик Д.О. Огляд ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів в Україні // Соціально-гуманітарний вісник. 2019. №25. С. 216-220.
3. European bakery market, mature and transforming. 2018. – <https://integratedbakery.com/blog/european-bakery-market-mature-transforming/>
4. Fremaux A. Drivers for growth in the European bakery markets // AIBI Congress. Manchester: 2019. URL: http://www.aibi-congress2019.co.uk/pdf/saturday/anne_fremaux.pdf
5. Tettleton C. Artisan Bread Business Overview & Trends // SBDCNet. URL: <http://www.sbdcn.net/small-business-research-reports/artisan-bread-business>
6. можливості для виготовлення натурального якісного хліба. Київ, 2019. URL: <http://www.lesaffre.ua/baking-center-news/novi-mozhlyvosti-dlia-vygotovlennia-naturalnogo-iakisnogo-hliba/>
7. Кузьо Н.Є., Косар Н.С., Пагуга М.Г. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України та обґрунтування товарних інновацій виробників на ньому // Економіка та суспільство. – 2017. – Вип. 12. – С. 284-291.

ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Ткачук О.В., асистент, Щапіна О.Ф., зав. лаб.

Останній рік ресторатори намагаються зберегти бізнес за будь-яких умов. Роль ресторанного бізнесу до введення карантинних обмежень визначалася характером і масштабами потреб людей у послугах з організації індустрії гостинності. Ресторатори, які багато років створювали комфортне середовище в містах, розвиваючись офлайн, в умовах розповсюдження загрози COVID-19 вимушені сьогодні розробляти нові управлінські рішення, спрямовані на адаптацію до нових реалій зовнішнього середовища та збереження клієнтів [1].

Останнім часом актуалізується напрям міждисциплінарних досліджень, який об'єднує проблеми їжі, екологічної етики та безпеки. Важливими ознаками національної, етнічної та культурної ідентичності є мова, релігія, ціннісні установки, традиції, аспекти стилю життя. Свою роль в усвідомленні зв'язку з певною територією та локальним соціумом відіграє й локальна кухня як код, що формує та транслює певні цінності [2]. В певних аспектах – безпеки харчування та локаваторського простору, ідея Slow Food співпадає з принципами Cittaslow – повільного та екобезпечного міста.

Однією з інноваційних тенденцій розвитку ресторанного господарства як в Україні, так і в усьому світі є орієнтація на екологічність. Піклуючись про екологічну рівновагу, люди дедалі частіше змінюють свої звички й уподобання [3]. Популярності набирають екологічні готелі, заклади для сімейного відпочинку за містом з розвиненою інфраструктурою, заклади ресторанного господарства з концепцією Slow Food.

Slow Food (з англ. «повільне харчування») – напрямок, який протистоїть індустрії швидкого харчування, підкреслюючи необхідність здорового харчування, збереження національних і регіональних кухонь, підтримки культури традиційного застілля.

Італійський журналіст Карло Петрина – це людина, з якої і почалося глобальне протистояння фаст-фуду і, власне, завдяки йому органічні продукти стали трендом. У 1988 році він заснував рух Slow Food, який привернув увагу громадськості до вивчення кулінарної культури, турботи про навколишнє середовище, підтримки дрібних фермерів і виробників продуктів харчування [4]. Зараз Slow Food налічує понад 100 тисяч прихильників в більш ніж 150 країнах світу, в число яких входить і Україна. Спочатку мета Slow Food руху полягала в підтримці і захисті місцевих традицій харчування, смачної їжі, гастрономічного задоволення і неквапливого способу життя. Сьогодні це потужна організація, яка об'єднує фермерів-виробників, шеф-кухарів і споживачів. В Асоціації заявляють, що малі фермери врятовують світ. І це не дивно. Адже основний акцент ресторатори, найчастіше роблять на екологічну та локальну продукцію. Стала популярною тенденція закупки сировини для ресторанів та кафе з фермерських угідь, у людей, які самостійно займаються вирощуванням овочів, фруктів, доглядом за тваринами, рибальством. Більшість рестораторів роблять спробу повністю перейти на еко-продукцію, яка коштує дорожче, але має вищу якість.

Гарним прикладом в використанні ідей Slow Food є українські заклади: ресторан Klukva&Bruckva, обраний європейською комісією для просування і презентації проекту «Дороги Вина та Смаку України». Це перший в Україні локаваторський ресторан. Мережа ресторанів Капара також отримала нагороду «Сіль» як найкращий ресторан української кухні у 2019 році. Ресторатор активно працює з місцевими постачальниками та виробниками. Меню «Канапи» створене на основі старовинних рецептів з різних регіонів України, поєднаних із елементами молекулярної кухні. Slow Food оголосив про включення українських шефів у Міжнародний Альянс кухарів, тепер на входах до ресторанів у багатьох містах стали з'являтися біло-червоні равлики – логотип Slow Food.

Концепція напрямку, що протистоїть індустрії швидкого харчування, передбачає використання в повсякденному житті якісної сировини, яка при умовах виробництва не шкодить клімату та природі. В основному, прихильники цієї концепції пропагують якість продуктів харчування, який визначений трьома взаємопов'язаними принципами: чисто, чесно, смачно. «Чисто» в парадигмі цінностей Slow Food означає, що всі ці продукти

вироблялися методом, який не приносить шкоди навколишньому середовищу. «Чесно» – по відношенню до продуктів та до гостей, «смачно» – свіжі і ароматні сезонні продукти, які приємні для органів почуттів і є частиною місцевої культури. Для приготування страв використовують тільки натуральні продукти, переважно органічні (фермерські, сільські), вони відрізняються кількістю вітамінів, поживними речовинами та мінералами. Саме тому перевага надається локальним і регіональним продуктам, даний підхід стимулює увагу до регіонального виробництва та акцентує увагу на збереженні національних кухонь.

Slow Food – це свідомий вибір смачних, чистих і чесних продуктів, це побудова короткого ланцюжка «виробник-споживач». Такий ланцюжок дозволяє створити чесну ціну на продукт і максимально зберегти його якість. Slow Food International рятує світове біорізноманіття продуктів, рецептів і страв. Такі активності діють в проєкті «Ковчег смаку», який займається пошуком і захистом продуктів, порід, сортів – всього, що знаходиться на межі вимирання. Від нашої держави в «Ковчезі смаків» зареєстровано всього 16 продуктів. Серед них – карпатський шовдарь, чорноморська кефаль, водяний горіх, мелітопольська черешня, ніжинські огірки, бессарабська бринза, гуцульська гусянка. Стає очевидною і значущість відродження місцевих порід худоби: карпатські буйволи, сіра українська порода корів (воли, на яких орали землю наші предки), гірські карпатські вівці, полтавська глиниста порода курей тощо [2]. В організації також є проєкт Альянс Кухарів Slow Food, котрий налічує сотні членів в 19 країнах світу. Головна ідея такого альянсу – об'єднання фермерів і кухарів. Це саме те, що мається на увазі під слоганом «від ферми до столу», коли їжа прямо з сільських господарств потрапляє до кінцевого споживача через кухню ресторану.

Їжа є культурною спадщиною народу, яку можна в прямому значенні відчувати за допомогою органів почуттів, вона нагадує про суспільний устрій давно минулих часів та фізично об'єднує нас у сучасному просторі, створюючи зв'язки між людьми. Як важливий елемент повсякденного життя вона сприяє розвитку гастротуризму та енотуризму на хвилі популярності на все локальне, «крафтове», автентичне. Сьогодні люди багато говорять про бренд міста, туристичний бізнес, а це означає, що питання про традиції місцевої кухні актуально вивести на рівень ресторанної пропозиції і це може стати інструментом розвитку і вирішення проблем в карантинних умовах при COVID-19 [2].

Література

1. Гросул В.А., Балацька Н.Ю. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії Covid-2019 // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. – 2020. Т. 31 (70), – № 3. – С. 121-126.
2. Тихомірова Ф.А. «Slow Food» в Україні та наратив одеської локальної кухні. Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Історія». – 2020. Вип. 57. – С. 135-147.
3. Паук О.Є. Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення // Науковий вісник НЛТУ України. – 2016. Вип. 26.2. – С. 29-32.
4. Кабицкий М.Е., Калмыкова М.В. Организации «Слоу Фуд» и «Терра Мадре» и их деятельность по защите кулинарных и аграрно-промышленных традиций // Традиционная культура. – 2006. – № 2. – С. 133-138.

БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ

**Іванченкова Л.В., д.е.н., проф., Склад В.Ю., асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT	
A. Soletska.....	118
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛОДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА	
Мельник І.В., Борта А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ	
Памбук С.А., Гарбазій К.С.....	122
ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО»	
Смокова Т.М.....	124
ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС	
Луцькова В.А.....	128

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Савенко А.А.....	129
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	
Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ В2В	
Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	133
ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА	
Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	
Жовтяк К.О.....	136
ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....	137
НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О.....	139
ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ	
Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....	142
ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Ряшко Г.М.....	144
АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ	
Стрікаленко Т.В.....	146

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ)	
Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С.....	147
ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ	
Калмикова І.С.....	148
ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....	149
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Камушков О.С., Ткач В.О.....	151

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ТІСТА	
Жигайло О.М., Топор М.М.....	153
	387