

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

У двох частинах

Частина 1

3 квітня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55
I-66

Редакційна колегія:

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 24.12.18 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 3 квітня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. –

371, [XII] с.

ISBN 978-966-405-473-4

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-473-4

КОМПЛЕКСНА ТЕХНОЛОГІЯ ОПТИМІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВІ ТОВ «УКРКАВА»

Шаповал Є., гр. ТПВ-43,

Римарева А., магістрант

Науковий керівник – д-р мед. наук, проф. **Т.В. Стрікаленко**

Одеська національна академія харчових технологій

ТОВ «Укркава», у виробництві якого задіяно сучасне обладнання і використовуються унікальні технологічні розробки, засновано в 2005 році. Сьогодні воно є найбільшим виробником кави в Україні, орієнтованим на внутрішній ринок та ринки Євросоюзу, СНД і Азії з широким спектром продукції (в зернах, мелену, розчинну агломеровану і порошкову, кава-мікси): від ретейлу до HoReCa. Компанії належить кавовий завод повного циклу (від обсмаження зерна до фасування готової продукції), що виробляє всі види кави Lascoba (національний бренд натуральної кави). Виробництво сертифіковане за міжнародними стандартами ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 (НАССР). Місією компанії є розвивати культуру споживання кави в Україні, створювати нові категорії продукції і ставати лідерами в них.

Система екстракції кави (SSP (Pvt) Limited (Індія)), що її використовують на підприємстві, виробляє кавовий екстракт з обсмаженої кави методом впливу на неї гарячою водою під високим тиском. Запропоновано удосконалення системи підготовки води, що її використовують для отримання пари. Надважливою проблемою підприємства є те, що при виробництві розчинної кави накопичуються значні кількості відходів – кавовий шлам, некондиційні зерна кави, кавова лушпиння, кавовий пил, подрібнені частинки кавового напівфабрикату. З 1 т кавових зерен зазвичай отримують лише 0,334 т порошку розчинної кави, при цьому утворюється понад 0,5 т відходів (це, переважно, кавовий шлам (60–65%). Розроблена комплексна технологія переробки кавового шламу в білково-вуглеводну кормову добавку і «сирий» екстракт кавового масла, що включає екстракційний витяг жироподібних речовин з кавового шламу органічним розчинником, регенерацію екстрагента з отриманням «сирого» екстракту кавового масла; кислотний гідроліз знежиреного кавового шламу та подальше глибинне гетерофазне культивування дріжджів, адаптованих щодо компонентів субстрату. Розроблено лабораторний регламент, створена дослідна установка і проведена техніко-економічна оцінка ефективності впровадження запропонованої технології, що дозволить очищувати стічні води на 70%.

Шаповал Є., Римарева А. (Керівн. Т.В. Стрікаленко) Комплексна технологія оптимізації виробництва на підприємстві ТОВ «Укркава»	265
---	-----

Секція 10. ОБЛАДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ, ГОТЕЛЬНОЇ ТА РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Акулінов А.С. (Керівн. Д.В. Горєлков, В.М. Червоний) Підвищення ефективності роботи овочепереробних підприємств.....	266
Бондаренко Г.І. (Керівн. І.П. Паламарчук) Перспективи застосування конвеєрних вібраційних машин з еластичною напрямною на переробних і харчових виробництвах	267
Білошицький І.Ю. (Керівн. В.О. Олексієнко) Удосконалення робочого органу для формування тістових заготовок	268
Богатирьов І.О. (Керівн. Н.О. Паляничка) Методи сушіння плодоовочевої сировини	269
Богатирьов І.О., Кіценко Д.С. (Керівн. В.С. Бойко) Технологія об'ємного друку (3D) харчових продуктів	270
Войников М.Є. (Керівн. Н.О. Паляничка) Удосконалення способу кутерування сировини	271
Войников М.Є., Зотов Д.А. (Керівн. В.Г. Тарасенко) Визначення коефіцієнта теплопровідності харчових продуктів за мінусових температур	272
Вороненко Я.Ю. (Керівн. В.М. Червоний) Особливості впливу архітектурно-планувальних рішень на заклад готельного господарства	273
Герченев І.І. (Керівн. С.В. Петриченко) Удосконалення конструкції пастеризаційно-охолоджувальної установки	274
Голик В.П. (Керівн. Д.В. Дмитревський, І.В. Золотухіна) Визначення раціональних параметрів обробки бульб картоплі	275
Гузенко В.В. (Керівн. Г.В. Дейниченко) Перспективи одержання пектинового концентрату з соняшнику	276
Даутова А.В., Мішина К.А. (Керівн. В.М. Червоний) Перспективні архітектурні рішення в готельному бізнесі	277
Зайцев Р.Р. (Керівн. Н.О. Паляничка) Удосконалений гравітаційний плоскорешітний зерносепаратор	278
Заугольніков М.С. (Керівн. Н.О. Паляничка) Новітні пристрої для гомогенізації молока	279
Іванченко О.А. (Керівн. В.Г. Циб) Удосконалення конструкції машини для купажування соків	280
Колеснік О.П. (Керівн. В.О. Верхованцева) Значення зберігання для сільськогосподарської продукції	281