

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
83 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2023

Наукове видання

Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету
25 – 28 квітня 2023 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
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 16.05.2023 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: Іванченкова Л.В., д.е.н., професор

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

Члени колегії:

Агунова Л.В., к.т.н., доцент
Артеменко С.В., д.т.н., професор
Басюркіна Н.Й., д.е.н., професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Бордун Т.В., к.т.н., доцент
Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Гаркович О.Л., к.б.н., доцент
Добрянська Н.А., д.е.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., професор
Філіпенко О.І., к.філ.н., доцент
Згадова Н.С., к.е.н., доцент
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Капустян А.І., д.т.н., доцент
Коваленко О.О., д.т.н., професор
Косой Б.В., д.т.н., професор
Котлик С.В., к.т.н., доцент
Козак К.Б., д.е.н., професор
Лагодієнко В.В., д.е.н., професор
Лебеденко Т.Є., д.т.н., професор
Ломовцев П.Б., к.т.н., доцент

Макаринська А.В., д.т.н., професор
Ніколюк О.В., д.е.н., професор
Немченко В.В., д.е.н., професор
Осадчук П.І., д.т.н., доцент
Павлов О.І., д.е.н., професор
Солоницька І.В., к.т.н., доцент
Седікова І.О., д.е.н., професор
Сергеева О.Є., д.ф-м.н., професор
Семенюк Ю.В., д.т.н., професор
Симоненко Ю.М., д.т.н., професор
Скрипніченко Д.М., к.т.н., доцент
Соловей А.О., к.т.н., доцент
Струк Б.І., к.п.н., доцент
Тіглов О.С., д.т.н., професор
Тележенко Л.М., д.т.н., професор
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Ткачук Г.О., д.е.н., професор
Фесенко О.О., к.т.н., доцент
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

— заборона в деяких регіонах (наприклад, у Львові) споживання алкоголю на літніх майданчиках чи терасах, робота ресторанів до 22.00.

Від заборон та обмежень страждають постачальники та виробники: від фермерів, що вирощують ячмінь, до виробників упаковки. У ланцюгу задіяні фермери, виробники пляшок, ковпачків, етикеток, картону, пливок, перевізники, складські оператори, митні брокери та сертифікаційні компанії. Завершували цей ланцюг заклади торгівлі – магазини, бари, ресторани. Основний ризик обмежень – робочі місця та зарплати багатьох працівників суміжних сфер, а також зменшення надходження податків до бюджетів різних рівнів.

Висновки. Зараз на ринку пива падають і споживання, і виробництво. Ця тенденція збережеться і у 2023 році. Потрібен час для відновлення і зростання ринку. Для цього повинні виникнути відповідні умови – припинення війни, стабілізація економіки, повернення територій та людей, які тимчасово виїхали з країни. Споживання пива буде залежати від воєнної та економічної ситуації в країні, а також від умов, у яких буде працювати галузь: стабільності у податковій політиці, дерегуляції та перегляді обмежень стосовно продажу пива. Все це може забезпечити передумови для стабільного відновлення галузі.

Література

1. <https://www.epravda.com.ua/publications/2022/09/6/691168/> *Економічна правда*.
2. Мельник І.В. Крафтове пивоваріння: до питання і поняття «живого» пива // Глобальні тенденції в економіці, фінансах та управлінні: мат-ли Міжнародної науково-практичної конференції. – Одеса: Східноєвропейськ. центр наукових досліджень, 2020. – С.144-146.

УДК 663.837.5.01-048.78:[633.8:67.03]

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОГО СКЛАДУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ ВЕРМУТІВ

**Мельник І.В., канд. техн. наук, доцент, Вислоух А.А., здобувач СВО «Магістр»
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Вермут (Wermut, нім. – полин; англ. – vermouth) – купажне ароматизоване вино. Спеціалісти поділяють вермути на п'ять груп:

- Vermouth Secco (dry) – сухий вермут, вміст цукру в якому не перевищує 4 %;
- Vermouth Bianco – білий вермут, містить від 10 до 15 % цукру;
- Vermouth Rosso (sweet) – червоний вермут із вмістом цукру понад 15 %;
- Vermouth Rose – рожевий вермут із середньою концентрацією цукру між білим і червоним;

Vermouth Bitter – гіркий вермут, належить до біттерів і вживається, як правило, в ролі діжестиву для покращення травлення.

Вермути виготовляють з виноматеріалів, отриманих з винограду білих та червоних сортів, оригінальний смак утворюється завдяки додаванню більше тридцяти різноманітних трав, квітів, фруктів і насіння. Для створення настоїв пряно-ароматичної рослинної сировини вермутів використовують: альпійський полин, коріння арніки, кардамон, валеріану, імбир, аїр, шафран, ромашку, ваніль, мускатний горіх, корицю, чебрець, м'яту тощо. Вермутам притаманний особливий складний аромат [1]. Мистецтво виготовлення вермуту базується на багатому практичному досвіді складання сумішей інгредієнтів. Для його виготовлення використовується безліч інгредієнтів, у тому числі і квіти, багаті на ефірні олії, а також

насіння. Рецептатура кожного виробу автентична, і будь-яка компанія з виробництва вермутів тримає у секреті рецептури пряно-ароматичної сировини.

Найуспішнішими, а також найвідомішими марками вермутів в світі вважаються: Мартіні (Італія), Чінзано (Італія), Gancia (Італія), Noilly Prat (Франція), Distillerie Stock (Італія).

Ринок вермутів в Україні показує заavidну динаміку у порівнянні з іншими сегментами алкогольних напоїв. І, незважаючи на домінування на ринку одного виробника, а саме ТМ «Martini», українські виробники все частіше звертають увагу на дистрибуцію та виробництво вермуту під своїми торговими марками. Так, наприклад, ТМ «Маренго» [2] вже довгий час займає провідні місця серед виробників вермутів України. За даними конкурсу торгових марок «Фаворити успіху» український споживач надавав перевагу наступним найменуванням вермутів: Martini, Marengo, Шабо, Cinzano, Trino та ін.

На кафедрі ТВтаСА ОНТУ в результаті проведення науково-дослідної роботи були створені декілька рецептур пряно-ароматичних композицій для вермутів. За основу експерименту було обрано рецептури вермутів ПАТ «Коблево», а саме композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного білого «Маренго» [3] та композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного білого «Сенатор Ко» [4].

Для приготування білого сухого вермуту використовували пряно-ароматичну сировину виключно українського походження. Тому з рецептур вермутів «Маренго» та «Сенатор Ко» були виключені наступні інгредієнти, а саме: троянда дамаська, мускатний горіх, ваніль, кориця. Замість цих інгредієнтів використовували чайну троянду, імбир, лимон, та додатково додали в рецептуру вермуту «Маренго» такі трави, як ялівець звичайний (плоди), тмин, а в рецептуру вермуту «Сенатор Ко» – лаванду та цмин піщаний.

Троянда дамаська, мускатний горіх, ваніль, кориця містять у своєму складі безліч вітамінів, макро- і мікроелементів та інших біологічно активних речовин, володіють різноманітними лікувально-профілактичними властивостями, але не зростають на території України та мають дуже високу вартість. В свою чергу троянда чайна, імбир та лимон вирощуються в Україні, також багаті на корисні і незамінні компоненти та не поступаються своїми цілющими властивостями, тому для здешевлення собівартості готового вермуту доцільно використовувати саме ці інгредієнти.

Що стосується додаткової пряно-ароматичної сировини, то вона вводиться до рецептури вермутів з метою підвищення їх біологічної цінності.

Плоди ялівцю звичайного містять пігменти, гіркоти, ефірну олію, мурашину, яблучну, оцтову кислоти, цукру, віск, флавоноїди, інозит, спирт. Також вони покращують травлення, підвищують жовчовиділення, надають бактерицидну дію організму людини, допомагають при хворобах органів дихання – бронхітах, трахеїтах, ларингіті.

Кмин звичайний – джерело найцінніших мікроелементів (Ca, Fe, Zn, Cu, P) і каталізаторів природного біосинтезу клітин (флавоноїди і токоферолі, алкалоїди та ензими, ліпаза і дубильні речовини), вітамінів групи В.

Насіння кмину – прекрасний антиоксидант, який справляється з вільними радикалами і омолоджує організм, знижує негативний вплив на нього тютюнового диму, стресових ситуацій і несприятливих екологічних факторів. Кмин активізує виділення шлункового соку, зменшує бродіння в кишечнику, розслабляє його м'язи і нормалізує травлення.

Суцвіття лаванди колоскової містять танінові речовини (до 12 %), кумарин, дубильні речовини (до 12 %), гіркоти, смоли, урсолову кислоту. Квітки лаванди володіють слабкою заспокійливою, спазмолітичною, болезаспокійливою, антисептичною, жовчогінною, діуретичною властивостями.

Цмін пісковий – джерело флавоноїдів, гірких і дубильних речовин, тритерпенових сапонінів, ефірної олії (0,05 %), органічних кислот, каротиноїдів, полісахаридів (3,5-5,5 %), вітаміну К, аскорбінової кислоти, солей Ca, K, Fe, Mn, дубильних речовин.

Настій квіток цміну підсилює секрецію жовчі, шлункового і панкреатичного соку, підвищує тонус жовчного міхура, сприяє кращому перетравленню їжі; активізує зовнішньо-секреторну діяльність підшлункової залози; розширює кровonosні судини кишечника.

Висновок. Отримані вермути збільшать асортимент даної групи ароматизованих вин з підвищеними медико-терапевтичними властивостями та біологічною цінністю. Крім того, за рахунок заміни більш дорогих інгредієнтів зменшується собівартість нових вермутів з використанням в рецептурі 100 % пряно-ароматичної сировини українського походження.

Література

1. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник / Л.Г. Дудченко и др. – К.: Наук. думка, 1989. – 303 с.

2. Мельник І.В., Вікуль С.І., Вікуль О.О. Розробка композицій пряно-ароматичних рослин для отримання екстрактів і створення нових рецептур вермутів «Маренго» // Наукові праці НУХТ, № 46. – Київ: НУХТ, 2012 р. – С. 60-65.

3. Композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного, білого, рожевого, червоного «Маренго»: Пат. 45588 Україна, МПК7 С12G3/06. Бабинін В.І. № 2001021321; Заявл. 26.02.2001; Опубл. 15.04.2002. Укр.

4. Композиція інгредієнтів для вермуту сухого, міцного, десертного білого «Сенатор Ко»: Пат. 62680 Україна, МПК7 С12G3/06. Бабинін В.І., Козлівська В.М. № 2003043996; Заявл. 30.04.2003; Опубл. 15.12.2003. Укр.

УДК 635. 611,519.863

ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПОНЕНТІВ КОНЬЯЧНИХ СПИРТІВ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ

Мирошніченко О.М., к.т.н., доцент, Ткаченко Л.О., ст. викл.
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

При створенні нової технології, вдосконалення технологічних операцій отримання коньячного спирту неодмінною умовою є контроль якості кінцевого продукту. Для цього необхідно встановити склад та вплив окремих компонентів коньячного спирту на його органолептичні характеристики.

Основними компонентами коньячного спирту є етиловий спирт та вода. Інші речовини можуть розглядатися як домішки до цих двох головних компонентів. Показники якості коньячного спирту молодого регламентуються ДСТУ 7087:2009 [1, 2].

В даний час в коньяку присутні близько 500 різних речовин, концентрація багатьох з них становить менше 1 мг/л. Усі зазначені домішки впливають на якість коньячних спиртів.

Коньячний спирт з вищих спиртів містить переважно ізоаміловий спирт, друге місце займає ізобутиловий і в найменшій кількості міститься н-пропіловий спирт. Вищі спирти відповідальні за аромат і смак свіжоперегнаних коньячних спиртів та надають букету фруктовий аромат.

З усіх вищих спиртів, присутніх у коньячних спиртах і коньяках, найнебажанішим є ізоаміловий спирт, який має сильний запах із сивушним відтінком, що залишається при будь-якому розведенні. Також за науковими даними, сильний специфічний запах мають висококиплячі вищі спирти: н-октиловий, н-ноніловий і н-дециловий, які при розведенні набувають квіткового запаху з тонами троянди. Група середньокіплячих спиртів: н-аміловий, н-гексилловий і н-гептиловий – при розведенні набувають фруктового аромату. Ізопропіловий і н-пропіловий спирти при розведенні мають приємний маслянисто-квітковий аромат.

| | |
|---|-----|
| ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОГО СКЛАДУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ ВЕРМУТІВ | |
| Мельник І.В., Вислоух А.А. | 128 |
| ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПОНЕНТІВ КОНЬЯЧНИХ СПИРТІВ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ | |
| Мирошніченко О.М., Ткаченко Л.О. | 130 |

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

| | |
|---|-----|
| ВИКОРИСТАННЯ БЕЗПЕЧНОЇ СУЧАСНОЇ СПОЖИВЧОЇ С-РЕТ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | |
| Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М. | 132 |
| ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ МОЛОКА ТА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ | |
| Памбук С.А., Шенгелая М.В. | 134 |
| СПЕЦИФІКА ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ НА ПРИКЛАДІ ДИТЯЧОГО ТРИКОТАЖУ | |
| Мартиросян І.А., Луцькова В.А. | 136 |

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

| | |
|--|-----|
| СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ | |
| Д'яконова А.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Кравчук Т.В., Жовтяк К.О. | 138 |
| РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ | |
| Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Ткачук О.В., Шапіна О.Ф. | 140 |
| ВЕЛНЕС- І СПА-ІНДУСТРІЯ: ТРЕНДИ 2023 РОКУ | |
| Стрікаленко Т.В. | 142 |
| ШЛЯХИ ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В УКРАЇНІ | |
| Кожевнікова В.О., Новічков В.К. | 144 |
| АНАЛІЗ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ | |
| Стрікаленко Т.В., Савенко А.А. | 145 |
| ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ | |
| Д'яконова А.К., Грабченко В.О. | 147 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ГОТЕЛЬНІ АНІМАЦІЙНІ ПОСЛУГИ ДЛЯ СІМЕЙНОГО ВІДПОЧИНКУ | |
| Кравчук Т.В., Скляр В.Ю. | 149 |
| ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОПОВНЕНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ | |
| Ряшко Г.М. | 150 |
| ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ ГОТЕЛЮ ПРИ ВІНАРНІ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ | |
| Соколова В.І., Соколова Т.І. | 152 |

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

| | |
|--|-----|
| СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ | |
| Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Ліганенко М.Г. | 154 |
| РЕСУРСИ ОДЕЩИНИ ДЛЯ М'ЯСНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ | |
| Калмикова І.С. | 156 |
| РОЛЬ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ | |
| Павлова І.О. | 158 |
| МЕТОДИ ПРОСУВАННЯ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ТУРІВ | |
| Лебедєва В.В., Іванченков В.С. | 159 |
| ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ: ДОСВІД ПОЛЬЩІ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В УКРАЇНІ | |
| Ярьоменко С.Г. | 161 |
| ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ФОТОТУРИЗМУ | |
| Трач О.Р., Шекера С.С. | 163 |

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

| | |
|---|-----|
| СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ МОЛОКА В УКРАЇНІ ТА СВІТІ | |
| Скрипніченко Д.М. | 165 |
| БІОТЕХНОЛОГІЯ ЖЕЛЕ З ФРУКТОВИМИ КОНЦЕНТРАТАМИ НА ОСНОВІ ФІЛЬТРАТУ СИРОВАТКИ | |
| Чагаровський О.П., Дідух Е.Г. | 167 |