

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

відповідного маркування тощо), для Держпродспоживслужби – заявою про проведення відповідних процедур відповідних заходів офіційного контролю.

Посадовими особами Держпродспоживслужби вноситься до веб-порталу «Єдине вікно» інформація щодо заборони на імпорт в Україну об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду, що можуть переносити особливо небезпечні хвороби, внесені до списку Міжнародного епізоотичного бюро, або інші хвороби, що підлягають повідомленню, у зв'язку із спалахом на території іншої країни або її окремої частини.

Випуск у відповідний митний режим (імпорт) товарів, які в разі ввезення на митну територію України підлягають відповідним заходам офіційного контролю, здійснюється за умови наявності в єдиній автоматизованій інформаційній системі митних органів інформації про надання дозволу на випуск цих товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну за результатами проведення відповідних заходів офіційного контролю Держпродспоживслужбою.

У пунктах пропуску через державний кордон України формування рішень про здійснення відповідних заходів офіційного контролю з використанням веб-порталу «Єдине вікно» здійснюється цілодобово.

Таким чином, можна стверджувати, що взаємодія між ДМСУ та контролюючими органами Держпродспоживслужби з використанням веб-порталу «Єдине вікно» дійсно дозволяє прискорити контрольні процедури та скоротити час на митні формальності, що пов'язані із здійсненням державного контролю за переміщенням через митний кордон харчових продуктів, інших об'єктів санітарних заходів, кормів, побічних продуктів тваринного походження, біологічних продуктів, ветеринарних препаратів, репродуктивного матеріалу з метою перевірки на відповідність законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, ветеринарну медицину та благополуччя тварин.

## **ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС**

**Луцькова В.А., к.т.н., асистент**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Товарознавче оцінювання якості срібних прикрас передбачає аналіз маркування срібних прикрас, визначення органолептичних, естетичних, а також ергономічних властивостей даних товарів. Крім того, можливо оцінити фізико-хімічні показники якості срібних прикрас, які використовуються при проведенні експертизи ювелірних товарів.

Маркування срібних прикрас визначають відповідно до вимог Закону України «Правила роздрібної торгівлі ювелірними та іншими виробами з дорогоцінних металів, дорогоцінного каміння, дорогоцінного каміння органічного утворення та напівдорогоцінного каміння».

Товарний ярлик ювелірних виробів передбачає наявність такої інформації: 1) на лицьовому боці товарного ярлика до виробу зазначається найменування або товарний знак підприємства-виробника, найменування виробу або його шифр, найменування сплаву металу та його проба, маса виробу, ціна за 1 г (для вагових виробів) або ціна виробу; 2) на зворотному боці товарного ярлика – артикул, номер (розмір), найменування каменю, нормативно-правовий документ, відповідно до якого виготовлено виріб, кількість та якісні характеристики каменів (колір, дефектність, маса, форма огранки). Етикетка до ювелірних товарів повинна бути прикріплена ниткою й опломбована.

Органолептичні показники якості срібних прикрас визначають візуально із зазначенням зовнішнього вигляду ювелірного виробу, визначають клеймо, пробу, іменник; наявність дефектів у виробі; відсоток зносу виробу, характеристика форми конструкції виробу відповідно до вимог ДСТУ 3527-97. Органолептичні показники каміння оцінюють

також візуально: чистота, колір, прозорість, блиск каміння, наявність дефектів (включень), оцінювання форми органки, наявність оптичних ефектів.

Естетичні властивості срібних прикрас визначають відповідно до комплексних і одиничних показників. Для цього необхідно розробити балову шкалу оцінювання естетичних властивостей срібних прикрас.

Ергономічні показники якості виявляють у процесі експлуатації виробу: легкість носіння, зручність у догляді, збереження його елементів форми поверхні при зовнішньому впливі, процесі використання виробу за призначенням.

Фізико-хімічні показники якості срібних прикрас включають такі методи: визначення ваги, перевірка проби сплаву на пробірному камені та інші методи діагностики або ідентифікації дорогоцінних металів, які використовують при експертизі ювелірних виробів. У разі наявності дорогоцінного каміння на срібних прикрасах проводять оцінювання їх якості загальноприйнятими методами.

## **СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

### **ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ**

**Дяконова А.К., д.т.н., проф., Тігомир Л.А, к.т.н. доц., Савенко А.А., асистент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Останнім часом у багатьох розвинених країнах світу все більше закладів готельного господарства схиляється до впровадження концепції екологізації готелю, що є якісно продуманою системою комфортного життя в гармонії з навколишнім природним середовищем. Це концептуально новий погляд на розвиток засобів розміщення, який дозволяє не тільки дбати про природу, а й істотно знизити витрати виробництва. Україна має найвищий інтегральний показник негативних антропогенних навантажень на природне середовище серед європейських країн, що в свою чергу вимагає нових підходів до відкриття засобів розміщення, сформованих на засадах міжнародної концепції «екологічного готелю», що дозволить привернути увагу споживачів й збільшити вартість готельного бренду. Серед тенденцій у готельному бізнесі Одещини останнім часом виділяються актуалізація екологічної направленості готелів та зростання інтересу споживачів до екзотичних, екологічно спрямованих курортних готелів. Впровадження інноваційних технологій в нових проєктах стає шляхом підвищення конкурентоспроможності закладу у часи важкого економічного стану в державі. При впровадженні екологічних принципів діяльності готель виграє ще і за рахунок енергетичної ефективності підприємства такого напрямку. Досвід показав, що інноваційна діяльність може стати важливим фактором економічної стабілізації та навіть економічного зростання при продуктивному використанні нововведень [1]. Еко-готель – заклади гостинності, які функціонують за принципом гармонійного сусідства з природою, не забруднюючи навколишнього середовища. Упровадження в готелях інноваційних екологічних технологій має на меті збереження високого рівня сервісного обслуговування та заходів щодо охорони навколишнього середовища.

## 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 НЕСОЛЮДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА	
Мельник І.В., Борга А.В., Ульянов М.Д.....	120

## СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ	
Памбук С.А., Гарбажій 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	
Дяконова 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 ГОТЕЛЬНОЇ 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.С., 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 ПІСТА	
Жигайло О.М., Топор М.М.....	153