

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

Тітлов 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

РЕСУРСИ ОДЕЩИНИ ДЛЯ М'ЯСНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ

Калмикова І.С., к.т.н., доцент

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Локальні м'ясні вироби є одними з найпривабливіших об'єктів цікавості гастротуристів. Саме м'ясні локальні продукти найяскравіше символізують національні уподобання, місцевий колорит, географічні особливості.

Одещина, яка знаходиться на перетині багатьох гастрономічних культур, особливо багата на неповторні за смаком м'ясні делікатеси. Десятки різних народів (від греків і турків до німців та румун) вплинули на те, як формувалася місцева кухня. Безперервно відбувався культурний обмін, тому традиційна для Одещини гастрономічна практика увібрала в себе деякі кулінарні традиції інших народів, дещо змінивши їх на свій лад. Однак в кухні Одеського регіону залишилася і надзвичайна поліфонія не змінених національних м'ясних страв – суджук, карнак, каварма, кюфте, кебапче та багато інших. Завдяки високим смаковим властивостям локальна їжа отримала визнання далеко за межами області та навіть країни.

Якщо подивитися на карту Одещини, зокрема на її південно-західну частину – Українське Придунав'я (історично зумовлені топоніми – Буджак / Південна Бессарабія) з точки зору впливу різних національних гастрономічних культур, то можна виділити такі переваги в кулінарних традиціях місцевого населення: Болградський, Арцизький і Таругинський райони – це сфера впливу гастрономії бессарабських болгар, для Ренійського районів характерний молдавський колорит з переплетенням болгарських і гагаузьких мотивів. А ось, наприклад, в Татарбунарському й Білгород-Дністровському районах переважають українські культурні традиції.

Більшість продуктів Південної Бессарабії частково або повністю пов'язані з бараниною. Історично склалося так, що вівці – базова тварина на цій території. На основі вивчення світового досвіду в секторі питань харчової безпеки, а також цінності тваринницької продукції стає зрозумілим, що найкращим застосуванням овечок є отримання саме якісного м'яса.

На відміну від бессарабської кухні, де перевагу віддають баранині, українці традиційно споживають свинину. За кількістю стад лідером серед 11 порід свиней, яких розводять в Україні, є велика біла порода, але за поголів'ям кнурів і маток до лідерів слід віднести породу ландрас. І агрофірма «Дністровська» створила спільне українсько-французьке підприємство «Дністро-гібрид» (Арцизький район) і відгодовує свиней цих двох найкращих європейських порід за сучасними технологіями. До речі, й усі місцеві ковбаси виготовляють з м'яса цих свиней, оскільки воно смачніше.

М'ясне скотарство на Одещині базується також на розведенні великої рогатої худоби. Яловичина – цінний білковий продукт, що містить, до того ж, необхідні для нормального функціонування організму вітаміни та елементи. Зараз фермерські господарства Одеської області спеціалізуються на розведенні унікальної, єдиної в Україні та Європі зебувидної породи м'ясної худоби. Характерні особливості породи – це зебувидний тип будови тіла, стійкість до захворювань та екстремального посушливого клімату степової зони півдня України [1]. М'ясо південної м'ясної надзвичайно ніжне, соковите, має досить добре виражену мармуровість, смакові, кулінарні якості та поступово завойовує поціновувачів серед українців і не тільки.

Подорож в рамках м'ясного гастрономічного туру по Одещині слід починати, звичайно ж, з Одеси, адже в місті налічується велика кількість ресторанів, які спеціалізуються на м'ясних стравах. Однак, перш за все гастротуристам треба відвідати легендарний одеський Привоз, де продається, «гордість Одеси» – копчене сало і м'ясо, одеська домашня печена ковбаса, сальтисон, кров'янка, маринована підчеревина тощо.

У Любашівці відроджують колишню славу ковбасної столиці. Перший мистецько-гастрономічний фестиваль «Новий Любашівський базар» стартував у 2013 році біля траси Київ-Одеса. Відтоді копчена домашня ковбаса – смачний бренд Любашівського району – є символом нового українського фестивалю, а культурно-мистецький проект «Любашівка – столиця української ковбаси» став переможцем конкурсу «Малі міста – великі враження».

Якщо гурмани віддають перевагу баранині, то тоді обов'язково необхідно відвідати фермерське господарство «Фрумушика-Нова» в Тарутинському районі, де овеча отара налічує більше 10 тисяч овечок, а в планах – збільшити поголів'я до 50 тисяч [2]. Тому тут не бракує виробів з баранини, вирощеної на вільному випасі, без антибіотиків і гормонів росту. Також в якості локального преміального продукту від «Фрумушика-Нова» пропонується законсервована в банках «Баранина тушкована». Страви з баранини подаються в кафе національної бессарабської кухні «Корчма» в самому туристичному комплексі «Фрумушика-Нова», а також у власних закладах в Одесі – сімейному кафе «Фрумушика», ресторані домашньої кухні «Frumushika» і кафе «Lokal Food». На любителів сиров'ялених м'ясних делікатесів чекає місто Болград, де знаходиться механа «Балканські Ястія» Сергія та Наталії Русевих, в якій подають класичні страви болгарської та балканської кухні, приготовані з натурального м'яса у поєднанні з ароматними спеціями, основною з яких є чабер (болгарською – чубріца). Цей заклад також славиться власним виробництвом домашніх делікатесів з в'яленого м'яса. Весь асортимент м'ясних делікатесів від виробника «Балканські Ястія» можна скуштувати під час Міжнародного винного фестивалю «Bolgrad Wine Fest», який вже традиційно проходить в Болграді в листопаді.

В селі Виноградівка (Болградський район) на гагаузьке національне свято Хедерлез (у православній традиції – День святого Георгія) традиційно подають курбан-булгур – запечене в печі ягня, фаршироване булгуром. В цей день в селищі Криничне (Болградський район) до святкового столу господарі виноробні «Колоніст» Іван та Алла Плачкови готують за особливим старовинним рецептом запечене ягня місцевої цигайської породи. Тут в дегустаційній залі також пропонують інші чудові бессарабські м'ясні страви – каварму, кебаби з чабером, плескавіцу, яхнію (тушковану курку з болгарським перцем, цілими головками цибулі та часнику).

В ресторані «Шабський дворик» в селищі Шабо (Білгород-Дністровський район) варто скуштувати м'ясні страви з місцевих екологічно чистих продуктів: ніжні шашлики з молоді ягнятини і свинини, засмажені на виноградній лозі, баранячі реберця, телячий антрекот.

А винний погріб «Vinaria» в місті Ізмаїл пропонує вишукану закуску – смажені смужки гарбуза, загорнуті в бекон, і холодну каварму.

Також заслуговує на увагу туристів ресторан «Бессарабський дворик», що знаходиться поруч із трасою між Одесою та Ізмаїлом в селищі Сарата. Заклад спеціалізується на автентичній бессарабській кухні, тут чудово готують курбан-чорбу – наваристий бульйон з молоді ягнятини, який подають з гострим червоним перцем і муждеєм – молдавським соусом з бульйону, часнику та солі

Збереження рецептур – спадщини історичної багатонаціональної культури Української Бессарабії, передача справи з покоління в покоління, розвиток сімейного фермерства, поширення культури споживання крафтових м'ясних делікатесів сприяє виникненню нових туристичних локацій, що є важливим аспектом приваблення туристів та інтенсифікації розвитку гастрономічних турів на Одещині.

Література

1. Південна м'ясна порода великої рогатої худоби – визначне селекційне досягнення в теорії та практиці аграрної науки / М.В. Зубець, В.П. Буркат, Ю.Ф. Мельник [та ін.] // Вісник аграрної науки. – 2009. – № 3. – С. 45–51.

2. Вівчарський комплекс. URL: <https://frumushika.com/ovtsekompleks.html>

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