

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

Одним із дієвих підходів у підвищенні популярності ЗРГ є використання соціальних мереж. Від Instagram до Twitter, ресторани повинні користуватись перевагами безкоштовної реклами у соціальних мережах. Гості люблять ділитися фотографіями ретельно продуманих страв і напоїв, а також унікальних концепцій ресторанів, що є бізнес-рекламою без додаткових витрат. Використання простих елементів, таких як цікаві назви страв, тематичні вечори або сучасні прикраси, також може зацікавити гостей.

Справжній бум у ресторанному бізнесі зараз створили такі формати як: fast casual та smart casual, що передбачають можливість швидко і смачно перекусити за доступними цінами. Така популярність обумовлена наступним:

По-перше, такі формати пропонують приємні для гостя ціни й, таким чином, отримують конкурентні переваги.

По-друге, такий формат є більш зручним: гість не чекає на замовлення довше 10 хвилин, а це важливо, зважаючи на темп життя.

По-третє, такі проекти дають кращі показники рентабельності, ніж звичайні ресторани. Головний фактор – це якість продукту, далі майже на одному рівні стоять доступність за ціною, зручне розташування та швидкість обслуговування. Серед інших вказаних факторів: friendly сервіс, персоналізація, інноваційні продукти або моменти в обслуговуванні та sustainability (те, які принципи старого розвитку використовує бізнес).

Необхідно відмітити, що підвищення результативності роботи ресторанів досягається також за рахунок впровадження сучасних технологій, енергоощадного обладнання, впровадження постійного контролю та управління якості продукції. Сучасні заклади ресторанного господарства являють собою перспективну галузь економічного розвитку держави, над удосконаленням роботи яких необхідно постійно працювати, запроваджуючи наукові напрацювання в практику.

THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS

**Kalugina I.M., PhD, associate Professor
Odessa National Academy of Food Technologies**

In the market transformation conditions of the Ukrainian economy, the key to the competitiveness of restaurants is the high quality of the provided products and services. Of course, the most important condition of the production of high-quality food is the strict compliance of the rules of the raw materials laying and modes of the technological process implementation in strict accordance with the established requirements, by all the enterprise employees. Of great importance are the technological processes mechanization, as well as the new advanced cooking technology development, the development of technology for the chilled dishes cooking and use, the creation of optimal conditions for the culinary products sale. The food quality improving largely depends on the restaurant professionals training.

For an active and successful functioning in the market, the manufacturer strives to achieve stable quality of its products, to use all tools produced by the world and domestic practice. The finished meals expertise, as well as culinary products and beverages, is the main tool for improving the products and services quality in restaurants, expanding and improving the products range, providing delicious and varied food for the consumers, prepared according to the established recipes and cooking technologies defined by the applicable regulations.

The problems of the consumers rights protection and their interests today are very important and topical. Control and supervision as a management function in the restaurant segment allows to establish an accordance of the manufactured products with the requirements of the regulatory documentation. Before reaching the consumer, semi-finished and finished products must be

subjected to the quality examination, which would guarantee the stability of the formulation and the quality of the product [1].

Thus, it can be argued that one of the main tasks of state regulation in the Ukrainian economy restaurant sector is to create conditions for improving the products safety and quality. Currently in Ukraine the process of improving the regulatory framework for the examination of the restaurants product quality is underway. Pursuant to Article 26 of the Law of Ukraine "About Consumers Rights Protection", according to ORDER № 310 as of 07.03.2012, the procedure for business entities inspections in the trade and services field, including restaurants, product quality, compliance with mandatory requirements for product safety, as well as compliance with the rules of trade and services has been approved [2].

This Procedure defines the implementation mechanism by the officials of the State Inspectorate of Ukraine for Consumer Protection of controlling the quality of food products and the legislation on consumer protection compliance by the trade and service entities, including restaurant establishments, to define the products and processes accordance with the technical documentation regulatory requirements, accordance with the production process technological conditions to obtain the products stable composition, the defective products detection in the early stages and production of the substandard products prevent.

The restaurant products quality is being formed at the stage of development of a product certain type and is being put in the regulatory and technical documentation. The given level of products quality ensuring depends on the requirements stated in regulatory and technical documentation for the products quality, quality of primary raw materials, perfection of recipes and technology, the technological discipline compliance, the technical equipment level, staff qualifications, production organization, efficiency of product quality control at all the production stages.

In the restaurant establishments, the product quality control should be organized at all the production stages, creating services of incoming, operational and receiving quality control with a clear division of functions and responsibilities of quality of products which are being produced [3]. All these control types in restaurants are carried out directly by the institution employees: production manager, technologist, chef, foreman cook, chef of the highest category and others.

Consequently, an effective control system is a guarantee of a high-quality food. Therefore, specialists-technologists of the restaurant business during their education must acquire practical and theoretical knowledge and skills in organizing technological control and examination of the restaurant products quality, the ability to use methods of technological and chemical control, as well as calculation methods for quality control and expertise realization of raw materials, semi-finished and finished products of the restaurant business.

Література

1. Калугіна І.М., Тележенко Л.М. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. – 204 с.
2. Наказ № 310 від 07.03.2012 р. «Про затвердження Порядку проведення перевірок у суб'єктів господарювання сфери торгівлі і послуг, у тому числі ресторанного господарства, якості продукції, додержання обов'язкових вимог щодо безпеки продукції, а також додержання правил торгівлі та надання послуг»
3. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

ФЕРМЕНТОВАНІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК СТИМУЛЯТОР РОСТУ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР Пожіткова Л.Г., Труфкаті Л.В., Капрельянци Л.В.....	42
БІОТЕХНОЛОГІЧНЕ ОТРИМАННЯ ФЕНОЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ З ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ Велічко Т.О., Швець Н.О., Капрельянци Л.В.....	44

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБОРУ І ОБРОБЛЕННЯ СУМІШІ ДОЩОВОЇ ВОДИ ТА СКОНДЕНСОВАНОЇ АТМОСФЕРНОЇ ВОЛОГИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОЇ ВОДИ НА ПРОМИСЛОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ Коваленко О.О., Василів О.Б., Григор'єва Т.П., Шаповал Є.О.....	46
ГУАНІДИНОВІ ОСНОВИ У ВОДОПІДГОТОВЦІ ТА ЕКОЛОГІЇ Стрікаленко Т.В., Нижник Т.Ю., Магльована Т.В., Нижник Ю.В.....	48
АКТУАЛЬНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ Стрікаленко Т.В.....	50
ЦІННІСТЬ ВОДИ: ПРІОРИТЕТИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Берегова О.М., Ляпіна О.В.....	51
TREATMENT AND PROPRIETARY PRODUCTS FOR CHILDREN WITH INFECTIOUS DISEASE OF THE LUNGS AND KIDNEYS Palvashova G., Li Yunbo Teacher, Mazurenko I.....	52
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ДЛЯ НОВИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Доценко Н.В., Памбук С.А.....	54
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ АСОЦІАЦІЙ КЛУБЕНЬКОВИХ БАКТЕРІЙ З РОСЛИННИМИ КЛІТИНАМИ Безусов А.Т., Мирошніченко О.М., Нікітчина Т.І., Доценко Н.В.....	56
ФІТОПАТОГЕНИ ТА ФІТОФАГИ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ РОСЛИН В АГРАРНОМУ БІЗНЕСІ Палвашова Г.І.....	58
МОЖЛИВОСТІ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ УТИЛІЗАЦІЇ ОРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ Афанасьєва Т.М.....	60
THE RELEVANCE OF THE STUDY OF BIOGENIC AMINES IN AQUATIC PRODUCTS Cui Zhenkun, Manoli T., Nikitchina T.....	61
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ НА ВОДОУТРИМУЮЧУ ЗДАТНІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Льєва О.С.....	63

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ОСНОВНІ НАУКОВІ НАПРЯМИ РОБОТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Тележенко Л.М., Салавеліс А.Д.....	65
ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Тележенко Л.М., Козонова Ю.О.....	67
THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS Kalugina I.M.....	69
ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ КІСТОЧОК ВІНОГРАДУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Дідух Г.В., Гусак-Шкловська Я.Д., Стефанова Є.О.....	71
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЧЕВИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ Атанасова В.В.....	73
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Бурдо А.К., Жмудь А.В.....	74
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДІЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ Салавеліс А.Д., Поплавська С.О.....	75
КУЛІНАРНІ ЖЕЛЕЙНІ ДЕСЕРТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....	77