

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
77 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2017

5. Anderson, C. (2012). The impact of social media on lodging performance. *Cornell Hospitality Report*, 12 (15), 6-11. [Електронний ресурс]: [Вебсайт]. – Режим доступу: <http://scholarship.sha.cornell.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1004&context=chrpubs>. – Назва з екрану.

6. QSR Magazine Research, [Електронний ресурс]: [Вебсайт]. – Режим доступу: <https://www.qsrmagazine.com/resources/onesource/> – Назва з екрану.

7. Bilton, Nick. The Growing Business of Online Reputation Management (April 4, 2011). [Електронний ресурс]: [Вебсайт]. – Режим доступу: <http://bits.blogs.nytimes.com/2011/04/04/the-growing-business-of-online-reputation-management/> – Назва з екрану.

ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Саламатіна С.Є., канд. техн. наук, доцент,
Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент, Кравченко Я.В., асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

Останнім часом показники медичної статистики свідчать про глобальну медико-соціальну проблему XXI століття – катастрофічне зростання захворюваності на цукровий діабет та проблему ожиріння. Лише 20 років тому в світі налічувалося близько 30 млн. хворих на діабет, а вже сьогодні їх більше 370 млн. Діагноз «цукровий діабет II типу» ставили в основному пацієнтам старше 60 років, але з кожним роком хвороба стрімко «молодіє» і являє собою неінфекційну епідемію. ООН була прийнята «Резолюція щодо цукрового діабету» (2006 р.), в якій це захворювання визнано реальною загрозою для всього людства. За прогнозами Міжнародної діабетичної федерації (IDF), до 2030 року страждати від діабету в світі будуть близько 552 млн. людей, тобто 9,9 % населення планети. На сьогодні в Україні на обліку перебуває близько 1,26 млн. хворих на цукровий діабет, проте насправді їх більше. В Україні щорічно кількість діабетиків збільшується в середньому на 20 % [1].

Паралельно з цим, однією з найважливіших проблем охорони здоров'я XXI століття є ожиріння. За період з 1980-х років по теперішній час у багатьох країнах Європейського регіону за даними Всесвітньої організації охорони здоров'я, поширеність ожиріння зросла в три рази, а число дітей, що страждають на ожиріння, продовжує зростати [2]. У різних країнах світу на хворих з діагнозом «ожиріння» вже сьогодні витрачається від 2 % до 8 % загальних витрат на медичну допомогу. Загалом у світі від 10 % до 13 % смертей пов'язані з ожирінням. Серед дорослого населення США підвищена маса тіла виявлена у кожного п'ятого жителя Північної Америки, Великої Британії – у кожного третього, Німеччини – у кожного другого. Особливе занепокоєння викликає ожиріння серед дітей: у Великобританії надмірну масу тіла мають 20 % дітей і підлітків, в Іспанії – 27 %, в Греції – 31 %, в Італії – 36 %. В Росії зайву вагу мають – 50 % жінок і 30 % чоловіків [3].

Ожиріння негативно впливає на тривалість життя більшою мірою, ніж онкологічні або серцево-судинні захворювання. Особливо зросла кількість хворих на ожиріння за останні 10 років. За прогнозами до 2025 року число людей із надмірною вагою досягне 300 млн. [2].

Кожній людині необхідно постійно дбати про своє харчування. Оскільки правильна і збалансована дієта надає терапевтичного ефекту: в організмі нормалізуються обмінні процеси, знижується рівень цукру, поліпшується загальне самопочуття, зникає надмірна спрага, підвищується працездатність. Правильне харчування є запорукою гарного самопочуття і здоров'я людини. У зв'язку з цим актуальною є розробка нових дієтичних продуктів харчування у тому числі низькокалорійних десертів.

Основним завданням при розробці технології низькокалорійних десертів було використання локальних натуральних продуктів, що характеризуються низькою калорійністю, а також застосування інноваційних технологій їх виготовлення, що забезпечують високі органолептичні та харчові показники якості готової страви.

Основною базовою сировиною для приготування низькокалорійних десертів було обрано гарбуз, що характеризується високою харчовою цінністю, тривалим зберіганням, доступною вартістю. Головною перевагою гарбуза є вміст в ньому біологічно активних речовин, таких як β -каротин, вітаміни С, Є, А, В₁, В₂, РР, рідкісний вітамін Т, а також калій, кальцій, залізо, магній, мідь, цинк, кобальт, кремній, фтор. Крім того, гарбуз характеризується наявністю білку, клітковини та цукрів (до 15 %) [4].

В якості додаткових компонентів страви використовували кукурудзяний крохмаль, замінник цукру натурального походження – стевію, молоко жирністю 0,5 %, кисломолочний сир жирністю 0 %, коріння імбиру, курячі яйця, натуральну ваніль.

Технологічний процес підготування гарбуза складався з наступних технологічних операцій: миття, відокремлення плодоніжки, нарізання на сегменти, обчищення від шкірки та відокремлення насіння, нарізання на кубики, фасування в полімерні пакети, вакуумування.

Термічну обробку підготовленого гарбуза здійснювали за технологією sous-vide при температурі 85 °С протягом 1 год. 40 хв., після чого швидко охолоджували у водно-льодовій суміші до температури 30-40 °С. Отриманий напівфабрикат подрібнювали до пюреобразного стану.

Кисломолочний сир (0 %) протирали, змішували з попередньо підготовленим розчином кукурудзяного крохмалю, підготовленою ячною сумішшю (курячі яйця, молоко, стевія, подрібнений імбир, насіння ванілі), пюре гарбуза, змішували до однорідного стану. Суміш порціонували у посуд та запікали при температурі 180 °С протягом 30 хв.

За органолептичними показниками низькокалорійний десерт «Гарбузовий флан» має високі споживчі властивості: привабливий зовнішній вигляд, однорідну ніжну консистенцію, приємний смак притаманним продуктам, що входять до складу, а також тонкий аромат ванілі. Гармонійний смак та відсутність яскраво вираженого гарбузового аромату отримано шляхом внесення імбиру та натуральної ванілі в оптимально підібраному співвідношенні.

За хімічним складом низькокалорійний десерт «Гарбузовий флан» містить (на 100 г): білки – 7,55 г, жири – 3,25 г, вуглеводи – 22,85 г; енергетична цінність – 145,15 ккал.

Впровадження інноваційного способу теплової обробки за технологією sous-vide при розробці технології нового низькокалорійного десерту дозволило:

- зберегти водорозчинні речовини гарбуза в результаті відсутності контакту з водним середовищем;
- зберегти яскравий колір сировини;
- зберегти термічно нестабільні складові сировини в результаті зниження температури порівняно з класичною варкою;
- знизити втрати ваги сировини при термічній обробці;
- отримати напівфабрикат із гарбуза тривалого зберігання (до 7 діб при температурі 4-5 °С).

На сьогодні в Україні низькокалорійні страви користуються попитом серед відвідувачів закладів ресторанного господарств. Впровадження у меню закладів ресторанного господарства низькокалорійного десерту «Гарбузовий флан» отриманого за інноваційною технологією дозволить розширити асортимент корисних страв і залучити додаткову кількість споживачів.

Література

1. Саламатина, С.Е. Перспективи розвитку диетического питания в заведениях ресторанного хозяйства [Текст] / С.Е. Саламатина // Проблеми формування здорового способу життя у молоді: зб. мат. VI Все-укр. наук.-практ. конф. мол. уч. та студ. з міжнар. участю, Одеса, 5-6 листопада 2013 р./ ОНАХТ. – Одеса, – 2013. – С. 219-220.

2. Ryttig K., Flaten H., Rossner S., 1997. Long-term effects of a very low calorie diet (Nutrilett) in obesity treatment. A prospective, randomized, comparison between VLCD and a hypocaloric diet + behavior modification and their combination. *Int J Obes.* 21. 574-579.

3. Дорохович А.Н. Сахарозаменители нового поколения низкой калорийности и гликемичности [Текст] / А.Н. Дорохович, В.В. Дорохович, Н.П. Лазаренко // *Продукты & ингредиенты.* – 2011. – № 6 (8). – С. 46-48.

4. Fu Caili, Tian Haijun, Cai Tongyi, Liu Yi, Li Quanhong, 2007. Some properties of an acidic protein-bound polysaccharide from the fruit of pumpkin. *Food Chemistry.* 104. 841.

ВПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА

**Тітомир Л.А., к.т.н., доц., Данилова О.І., к.х.н., ст. наук. співробітник
Одеська національна академія харчових технологій**

Готельний бізнес – один з базових і динамічних секторів надання послуг. Готельне господарство світу розвивається швидкими темпами, багато в чому завдяки впровадженню інновацій. Перспективним напрямом розвитку готельних підприємств на Україні є забезпечення енергозбереження, що є надзвичайно актуальним в наш час. Близько 80 % проживаючих у готелях України – це ті, хто знаходиться у відрядженні і лише незначну кількість складають бізнес-туристи та ті, хто здійснює відпочинок. Важливим завданням готельєрів стало збереження рентабельного навантаження номерів, адже екскурсійний туризм не надто розвинений. Найважча ситуація склалася серед готелів категорії чотирьох і п'яти зірок. Хоча в зону ризику також потрапили готелі категорії дві й три зірки, які не можуть запропонувати цін, що відповідають світовим стандартам за якістю обслуговування. Тільки за проведення диференціації вартості номерів можливе наповнення готелів на належному рівні разом з найвищим рівнем доходу. Одним із способів вирішення проблеми підвищення рентабельності функціонування готелів є впровадження енергозбереження.

Високий рівень оподаткування, відсутність чіткої програми інвестування в будівництво нових готелів і реконструкцію вже існуючих, значна частка яких не відповідає світовим стандартам надання готельних послуг перешкоджають розвитку готельного бізнесу і вимагають пошук шляхів, які дозволили б зменшити витрати, поліпшити якість надання послуг. Найпростішим з можливих рішень є впровадження енергозбережних технологій: з одного боку, все рівно необхідно здійснювати заходи зі зменшення витрат, з другого – кошти, що внаслідок таких інновацій вивільняться можливо витратити на поступову реконструкцію, до того ж не надто збільшувати вартість проживання в номері, що є однією із важливих умов вибору гостем готелю 3, 4, 5 зірок.

В готелях 4 зірки («Олександрівський», «Лондонська», «Гагарін», «Аркадія») та 5 зірок («Бристоль») впровадження енергозбереження із заміною обладнання номерів на клас А почалося достатньо давно. При цьому реконструкція номерів йшла паралельно із змінами дизайну та встановленням енергоощадного обладнання в усіх приміщеннях, особливо це стосувалося цехів, що забезпечували роботу ресторанів, кафе, барів та опалювання номерів в холодний період. В готелях 3 зірки («Вікторія», ОК «Одеса», «Континенталь») ці новації почалися пізніше, але достатньо масштабно: починаючи з впровадження енергозбережних лампочок і сучасного обладнання класу А, наприклад холодильників, закінчуючи встановленням пароконвектоматів замість печей та відмовою від центрального опалення за рахунок конвекторів, сучасних кондиціонерів та теплої підлоги.

Отже, на сучасному етапі готельний бізнес характеризується диверсифікованістю своєї діяльності та креативним підходом. Швидко розвиваються інноваційні технології надання послуг, з'являються нові пропозиції на ринку, що задовольняють різноманітний попит гостей. У конкурентній боротьбі між готелями чималого значення набуває баланс між рівнем комфорту і ціновою політикою, при цьому враховується незвичайність й унікальність

МЕМБРАННА ТЕХНОЛОГІЯ УТИЛІЗАЦІЇ РІДКИХ ВІДХОДІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ Бондар С.М.....	188
ПРОГНОЗУВАННЯ ВПЛИВУ ХЛІБОПЕКАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ Крусір Г.В., Кондратенко І.П.....	189
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРИРОДООХОРОННИХ ТЕХНОЛОГІЙ Крусір Г.В., Цикало А.Л.....	191
ДОСЛІДЖЕННЯ УТИЛІЗАЦІЇ ЛІГНОЦЕЛЮЛОЗНИХ ВІДХОДІВ МІКОКУЛЬТИВУВАННЯМ Мадані М.М., Кузнєцова І.О., Гаркович О.Л.....	193

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Д'яконова А.К., Пацела О.А.....	195
ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК В ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIEDE Дишкантюк О.В., Андріянова А.І.....	197
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ЗЕРНА ПОЛБИ Тележенко Л.М., Савенко А.А.....	199
УПРАВЛІННЯ РЕПУТАЦІЄЮ РЕСТОРАНУ ON-LINE Федосова К.С., Сорокіна Н.С.....	200
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	202
ВПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА Тітомир Л.А., Данилова О.І.....	204
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У СПА-ЦЕНТРИ ВЛАСНОГО ТА ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Каражей В.А.....	205
ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ – ІТ-ГОТЕЛІ Ряшко Г.М.....	206
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ХАРЧОВОГО ЛЬОДУ ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ ТА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ Коваленко Н.О.....	209
ДОСЛІДЖЕННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ САНАТОРІЮ ІМ. ПИРОГОВА «КУЯЛЬНИК» З МОЖЛИВІСТЮ ВПРОВАДЖЕННЯ СПА-ПОСЛУГ Саркісян Г.О.....	210
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є.....	211
MODERN TRENDS IN GASTRONOMIC TOURISM IN ODESSA Kateryna Fedosova, Anastasiia Sorokina.....	213
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИННИХ ФЕСТИВАЛІВ УКРАЇНИ Асауленко Н.В.....	215

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ПИТНОЇ ВОДИ»

УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТУ ВОДИ ІЗ ПОВІТРЯ ЗА ДОПОМОГОЮ БІОФІЛЬТРУ Коваленко О.О., Кормош К.Ю.....	217
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ В ЯКОСТІ ФІЛЬТРУЮЧОГО МАТЕРІАЛУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД Коваленко О.О., Новосельцева В.В.....	219
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД Стрікаленко Т.В.....	221
КЛАСИФІКАЦІЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА СТІЧНИХ ВОД Новосельцева В.В., Ветров Д.І.....	223
БЮВЕТИ – ЯК АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ПИТНОЇ ВОДИ В М. ОДЕСІ Ємонакова О.О.....	225
СТІЧНІ ВОДИ – НЕВИКОРИСТАНИЙ РЕСУРС Стрікаленко Т.В., Ляпіна О.В., Берегова О.М., Григор'єва-Патік Т.П.....	226

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

ДОСЛІДЖЕННЯ ЕПЮР ШВИДКОСТЕЙ В КОНІЧНІЙ ЧАСТИНІ ЦИКЛОН Гончарук Г.А., Опришко О.В.....	228
--	-----

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії
18 – 21 квітня 2017 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 № 15 від 25.04.2017 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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., 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., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., 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