

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

**Одеса 2018**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії  
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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

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

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

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

послуг, виділитися серед конкурентів, збільшити продажі і стимулювати імпульсні покупки, створити святкову атмосферу для гостя, підкреслити стиль, імідж та статус закладу, стимулювати повторне відвідування, мотивувати та підвищити працездатність персоналу, вирішити проблему природних неприємних запахів та створити асоціацію відвідувача з якісним товаром.

### **Література**

1. Джанджугазова Е.А. Инновационный комплекс маркетинга гостиницы: «Семь чувственных нот гостеприимства» // Российские регионы: взгляд в будущее. 2015. – № 3 (4). – С. 17-27.
2. Ламперт К. Психология отелей, ресторанов и баров. / Пер. с нем. – Харьков: Издательство «Гуманитарный центр», 2015.

## **ПОТЕНЦІАЛ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОДІЙ ЯК ВАЖЛИВОГО ЕЛЕМЕНТУ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ**

**Харенко Д.О., канд. техн. наук, ст. викладач  
Одеська національна академія харчових технологій**

Зворотною тенденцією глобалізації постає посилення регіональних чинників розвитку соціально-економічних процесів, зумовлених прагненнями зберегти свою етнокультурну спадщину, захистити власний ринок, національні кулінарні традиції, гарантувати продовольчу безпеку.

На сьогодні важливою складовою індустрії туризму є харчування гостей. Знайомлячись з визначними пам'ятками міста, екскурсанти одночасно хочуть знати про особливості національної кухні, яка притаманна окремому регіону. Гастрономія є значущим ресурсом території, джерелом формування її ідентичності.

Одним з перспективних напрямів розвитку ринку туристичних послуг є гастрономічний туризм спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням і дегустацією національних кулінарних традицій країн світу, що є синтезом екології, культури і виробництва.

Перевагою гастрономічного туризму порівняно з іншими підвидами пізнавального туризму є те, що тільки гастрономічний туризм активізує, крім зору і слуху, також інші органи відчуття людини, зокрема смак та запах.

Метою цього дослідження є визначення потенціалу гастрономічних подій як важливого елементу розвитку індустрії гостинності в Україні та визначення шляхів використання цього потенціалу.

В ході дослідження, було встановлено місце і роль гастрономічного туризму в системі індустрії гостинності. Визначено фактори, які можуть впливати на споживання їжі в індустрії гостинності, які розподілені за трьома категоріями: індивідуальними характеристиками, їжею і навколишнім середовищем. Показана роль гастрономічних локальних продуктів як сувенірної продукції для розвитку індустрії гостинності. На основі літературного аналізу, було обґрунтовано, що сфера гостинності для міста, регіону та в цілому всієї країни набагато ширше ніж туризм, вона повинна включати не тільки комфортне перебування приїжджаючих, але і проживаючих на цій території місцевого населення. Проведено аналіз сучасного стану та перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Досліджено ментальні кулінарні традиції регіонів України як об'єктів для створення гастрономічного бренду. Наведено характеристику гастрономічних можливостей регіонів України як потенційних атракцій гостинності. Визначені об'єкти гастрономічного туризму: регіональні гастрономічні фестивалі України, локаваторські ресторани, фермерські ринки, туристичні парки на базі підприємств з виробництва харчової продукції.

В останні роки в Україні почали розвиватися етнографічні заповідники – місця, де в повній мірі збереглися поселення малих корінних народів з усіма відповідними їм традиціями. У таких заповідниках туристи можуть познайомитися не тільки з культурою, мовою, історіями народу, але також з його побутом, зокрема, національною кухнею. В межах заповідника організуються культурні заходи, де відвідувачі зможуть відчутти атмосферу домашнього та святкового життя родового народу. Такі дестинації, як правило, включені у всі можливі тури, в тому числі і гастрономічні.

В останні роки в місті Одеса, активно розвивається готельний та ресторанный бізнес. Існує більшість ресторанів, орієнтованих на національні кухні народностей Одеської області. Наявність в області особливих ферм, які практично ніде не зустрічаються в Україні, створюють передумови для розвитку гастрономічних та других видів турів. Сьогодні, в цілях популяризації національних кухонь. Місцевий уряд, спільно з бізнесом, некомерційними організаціями та навчальними закладами – розробляють та розвивають гастрономічні тури по Одеській області. Розвиток туризму в Одеській області створює альтернативну економіку, яка заснована не тільки на видобутку природних ресурсів або виробництві сільськогосподарської продукції, але і на розвитку системи відпочинку та культури.

Гастрономічні фестивалі – це одна з можливостей для розвитку економіки області, яка, крім робочих місць, турів, доходів та об'єктів культури, створює позитивний образ регіону в Україні. Також, гастрономічні події – це один з інструментів популяризації традицій національної кухні. В Україні проводиться досить велика кількість гастрономічних фестивалів в різних регіонах країни і в цій статті були систематизовані українські фестивалі як об'єкти гастрономічного туризму.

Україна має всі передумови щодо формування сильного міжнародного гастрономічного бренду. Популяризація українських традиційних продуктів, створення локальних харчових систем, підтримка локальних ресторанів, створення туристичних парків на базі підприємств з виробництва харчових продуктів, застосування гастрономічних івентів для просування країни на ринку гастрономічного туризму і розвитку гостинності в цілому – є важливим завданням для економічного розвитку держави. Перспективними є подальші дослідження з вивчення профілю, основних мотивацій, характеристик відвідування, сприйняття гастрономічних фестивалів і якості досвіду, яке отримують відвідувачі фестивалів. Це дослідження дозволять дати конкретні рекомендації щодо поліпшення маркетингової стратегії для більш повного використання гастрономічного потенціалу України.

## **СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»**

### **СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**Добрянська Н.А., д.е.н., професор, Меліх О.О., д.е.н., доцент,  
Козловський Р.С., ст.викладач,  
Одеська національна академія харчових технологій**

Згідно із Законом України «Про туризм», держава проголошує туризм одним з пріоритетних напрямів розвитку економіки та культури і створює умови для туристичної діяльності [1].

Визначити туристичну галузь одним із пріоритетів соціально-економічного розвитку Одеської області дозволили використання міцного туристичного потенціалу щодо організації туристичних маршрутів, рекреаційних послуг, послуг лікування, медичної реабілітації та профілактики захворювань, а також постійно зростаючий попит зазначених послуг на

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТРАННОГО БІЗНЕСУ В РІЗНИХ РЕГІОНАХ УКРАЇНИ Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Данилова О.І., Жигайло П.О.....	147
ІННОВАЦІЙНІ МЕХАНІЗМИ УПРАВЛІННЯ ДЕСТИНАЦІЯМИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ Дишкантюк О.В., Івичук Л.М.....	149
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИСОКОВІТАМІННИХ НАПОЇВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	151
МІНІ-ПЕКАРНІ ЯК ОДИН З ЕЛЕМЕНТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Кожевнікова В.О., Ткачук О.В., Гушпіт Л.О.....	152
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ – АРОМАМАРКЕТИНГ Асауленко Н.В., Папела О.А.....	154
ПОТЕНЦІАЛ ГАСТРОНОМІЧНИХ ПОДІЙ ЯК ВАЖЛИВОГО ЕЛЕМЕНТУ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ Харенко Д.О.....	156

### **СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»**

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ Добрянська Н.А., Меліх О.О., Козловський Р.С.....	157
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КРУЇЗНОГО ТУРИЗМУ В ЄВРОПЕЙСЬКОМУ РЕГІОНІ Ярьоменко С.Г., Шикіна О.В.....	159

### **СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ, РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ І ПРОГРАМУВАННЯ»**

ОЦІНКА РЕЗУЛЬТАТІВ КЛАСТЕРИЗАЦІЇ ПРОГРАМНИМ МОДУЛЕМ «Zhy&Vor» Борис В.В., Жигайло О.М.....	165
ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ ТЕОРІЇ ГІДРОДИНАМІЧНОЇ НЕСТІЙКОСТІ ХВИЛЬ ГОРІННЯ ТА ДЕТОНАЦІЇ Волков В.Е.....	163
НЕЧІТКА ЛОГІКА ТА ПРОБЛЕМИ КЕРУВАННЯ Волков В.Е., Макосєд Н.О.....	164
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСІВ САМООРГАНІЗАЦІЇ КЛАСТЕРНОЇ СТРУКТУРИ МАТЕРІАЛУ НА СТАДІЇ ГЕНЕЗИСУ Герега О.М., Кривченко Ю.В.....	165
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ АВТОМАТИЗАЦІЇ МЕТОДІВ РОЗРАХУНКІВ З КОНТРАГЕНТАМИ Лобода Ю.Г., Орлова О.Ю.....	166

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

АДАПТИВНА СИСТЕМА РЕГУЛЮВАННЯ ШНЕКОВОГО ПРЕСА ДЛЯ ВІДТИСКАННЯ ВИНОГРАДНОЇ МЕЗГИ Галіулін А.А., Ліпін А.П., Шипко І.М.....	168
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОПАРЮВАЧА ЗЕРНА Алексашин О.В., Гончарук Г.А.....	170
АБРАЗИВНЕ ЗТЕРАННЯ ОБОЛОНОК З ПОВЕРХНІ ЗЕРНА Шипко І.М., Ліпін А.П.....	171
ВИДІЛЕННЯ МІНЕРАЛЬНИХ ДОМШОК З ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ КУКУРУДЗИ Станкевич Г.М., Гончарук Г.А., Шипко І.М.....	172
К ВОПРОСУ О ПРОЕКТИРОВАНИИ СОВРЕМЕННЫХ ТЕСТОМЕСИЛЬНЫХ МАШИН НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ Липин А.П., Шипко И.М., Галиулин А.А.....	174
ОСОБЛИВОСТІ КОНСТРУКЦІЇ І ЗАСТОСУВАННЯ ФОТОЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ ЩОДО РОЗДІЛЕННЯ ЗЕРНА І ЗЕРНОПРОДУКТІВ НА ФРАКЦІЇ ЗА ОЗНАКОЮ КОЛЬОРУ Солдатенко Л.С.....	177

### **СЕКЦІЯ «ФІЗИКА І МАТЕРІАЛОЗНАВСТВО»**

ДОСЛІДЖЕННЯ СЕГНЕТОЕЛЕКТРИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ДУЖЕ ТОНКИХ ПЛІВОК ПОЛІМЕРІВ НА ОСНОВІ ПВДФ Федосов С.Н.....	179
--	-----