

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК  
НАУКОВИХ ПРАЦЬ  
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ***



ОДЕСА  
2017

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров  
Н.М. Поварова  
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія  
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,  
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,  
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,  
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,  
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,  
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,  
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно  
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ  
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

планувати такі види роботи, які сприяють зниженню втоми. Ставлення студентів до свого здоров'я є основою здоров'язбереження, так як через мотивацію цього ставлення можна здійснити ціннісне-орієнтовану діяльність студентів по збереженню та зміцненню власного здоров'я.

Цілісний підхід до вирішення проблеми здоров'язбереження та формування культури здорового способу життя виявляється у формуванні культури здоров'язбереження шляхом об'єднання зусиль викладачів, кураторів груп, спортивних клубів.

Науковий керівник – зав. кафедри ФКтаС Сергеева Т.П.

### **Література**

1. Апанасенко Г.Л. Физическое развитие детей и подростков. – К.: Здоровье, – 1985. – 80 с.
2. Гримблат С.О. Здоровьесберегающие технологии в подготовке специалистов: [учебно-методическое пособие] / С.О. Гримблат, В.П. Зайцев, С.И. Крамской. – Харьков: Коллегиум, – 2005. – 184 с.
3. Теория и методика физического воспитания / Под ред. Т.Ю. Круцевич. – К.: Олимпийская литература, – 2003. – Т. 1. – 424 с.

## **SERVING THE MEAL IS ONE OF THE IMPORTANT ELEMENTS OF THE HAUTE CUISINE**

**Brunko K.R., the 1<sup>st</sup> year student of faculty of trade, hotel, restaurant and tourism business**

**Kharkiv Institute of Trade and Economics of Kyiv National University of Trade and Economics, Kharkiv**

Serving the meal is one of the main elements of the haute cuisine in the restaurant world. In modern gastronomy, everyone knows that one of the most important indicators of the success of the establishment is the presentation of the meal. First impressions are the most important emotions of your guests. Serving the meal and the right combination of colors can help to decide the customer to stay and order something else, or come back to you next time.

There are many ways of serving the meals. But it is most interesting to use original methods of presentation and win the affection of customers at first sight. You can impress the customers using the unusual dishes or original serving of drinks. Most often, the unusual decoration of dishes is the highlight of the establishment, as the secret of effective cooking is that "first we eat with our eyes." Therefore, today a lot of different elements of decorating dishes are offered. Let's consider some variants of a decor.

Edible flowers are flowering plants, grown on environmentally appropriate technologies, suitable for food. There are 45 types of edible flowers today. In Asia they are listed as an expensive and exclusive dish, but in Europe they are not common. These elements also include a variety of sauces-gels for decoration, such as: sauce-gel from baked pepper, tomato sauce-gel, mayonnaise with smoked paprika, strawberry vinegar, velvety sauce from Cheddar cheese.

The invariable attributes of a professional decorated table are beautiful dishes, cutlery. Undoubtedly, qualitative stylish dishes is an indicator of the status of the establishment,

which its image. Successful restaurateurs follow not only the quality of the dishes, but also of course for the fashion trends. So, here are the 4 main trends concerning modern tableware.

**Minimalism.** Simplicity in the decor, shape and color of the dishes became a real breakthrough in the art of decorating the table. The combination of minimalism and luxury became ultra-trendy.

**Floral concept.** Having passed many stages of modification, today such utensils appear in all its elegance and refinement. Separately, it is possible to distinguish thematic decoration of separate functional elements of dishes.

**Antiques:** the tableware are made in the style of Empire or Baroque, and decorate chic restaurants and tables at parties dedicated to past eras. Gilding and incrustation are the typical elements of this theatrical style.

**Fancy incredible shapes.** Fashion trend is the using of non-traditional dishes. Space design and extraordinary elements make ordinary household items real art objects. Artists also experiment with textures, give the surfaces of plates and mugs the look of lace, fabric or creased paper. It looks very conceptually and stylish.

Also, when serving the dishes, cooks use professional tools for decorating. For example: knife with a wavy blade is used for decorative cutting of butter, cheese, fruits and vegetables; knife for peel; spoon for cutting smooth balls of fruit, ice cream, soft cheese, butter; ring mold; spoons for decoration; culinary brush; ring for fried eggs; confectionery syringe. Modern gastronomy is very diverse today. Famous chefs from all over the world, specially take the time for the presentation of the dish, take into account the smallest details, they relate to this process very carefully. Therefore, serving the dishes is an integral part of professional cuisine.

Supervisor – assistant, Untila M.P.

## **CHEMISTRY IN THE FOOD PROCESSING INDUSTRY. FOOD ADDITIVES**

**Malitsa A.A., the 1<sup>st</sup> year student of faculty of trade, hotel, restaurant  
and tourism business**

**Kharkiv Institute of Trade and Economics of Kyiv National University  
of Trade and Economics, Kharkiv**

Food additives are the substances that are added to the product during cooking to provide a certain quality to it.

The history of food additives has become widely develop in the twentieth century. But different spices, salt, vinegar, baking soda are not true carcinogens. Chemicals are used to give the product an attractive look, a notable taste, and to extend shelf life. The chemicals in the food industry include food coloring, flavoring, substances that replace sugar, preservatives, antioxidants, emulsifiers. Now we can identify 9 major groups of food additives: nutrient supplements, additives that preserve freshness, additives that facilitate processing or producing, preservatives, spices, food coloring, sweetening, fillers.

Using of food additives in the food industry is not unusual for us. Extensive development of chemistry in our time has reached a high level, now it is almost impossible to find a product without any chemical intervention, but if you manage, then the price will be much higher, this is the main advantage of preservatives. Their low price and small doses of using, allows producers to save considerably on the production of goods. Abuse of food with high content of preservatives extremely influence on our organism. Now, many food additives are

TESTING OF CO-VERMICOMPOSTING OF A FAT-CONTAINING SEWAGE SLUDGE AND WASTE ACTIVE SLUDGE Chernyshova O.O. ....	196
BIOLOGICAL METHODS OF SEWAGE TREATMENT Boyko V.V., Stochkovska E.A. ....	198
ЛИШАЙНИКИ – ІНДИКАТОРИ СТАНУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА Пашняк А.В. ....	200
ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ ШЛЯХОМ ВПРОВАДЖЕННЯ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ Похлебінa Н.О. ....	202
SERVING THE MEAL IS ONE OF THE IMPORTANT ELEMENTS OF THE HAUTE CUISINE Brunko K.R. ....	204
CHEMISTRY IN THE FOOD PROCESSING INDUSTRY Malitsa A.A. ....	205
MOLECULAR GASTRONOMY IN MODERN EATING CULTURE Suhar A.B. ....	206
STRUCTURE OF THE AIC RELATIVET GOALS LCA Hubina V. ....	207
РОЗРОБКА СЕРВІСА З ПОШУКУ ВАКАНСІЙ НА РІЗНИХ РЕСУРСАХ Андрєєв О.Г. ....	208
ІНФОРМАЦІЙНА УПРАВЛЯЮЧА СИСТЕМА «МЕДИЧНИЙ ЦЕНТР» Собчук А.В. ....	209
ACCESS NETWORK TOPOLOGICAL STRUCTURES VARIETIES INVESTIGATION Kondratenko A.A. ....	210
ANALYSIS OF ACCESS NETWORK BANDWIDTH FOR DIFFERENT TOPOLOGIES Bosyi A.A. ....	212
ROUTER NETWORK ACCESS USING DYNAMIC RIP PROTOCOL Jaworski N.O. ....	214
ПРОЕКТУВАННЯ МЕРЕЖІ ДОСТУПУ НА БАЗІ ОБЛАДНАННЯ NGN Клепацький Д.О. ....	216
АПАРАТНА РЕАЛІЗАЦІЯ ВУЗЛІВ ДОСТУПУ ПРИ ПОБУДОВІ МЕРЕЖІ ДОСТУПУ Жирнова А.С. ....	218
СОЗДАНИЕ И УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОПТИЧЕСКИХ СЕТЕЙ ДОСТУПА Суходольский В.А. ....	220
РЕСУРСИ ВЛАДИ В ПОСТІНДУСТРІАЛЬНОМУ СУСПІЛЬСТВІ Нікітчина А.О. ....	222
ПОЛІТИЧНІ ПАРТІЇ В ДЗЕРКАЛІ МЕДІА: УКРАЇНСЬКИЙ ДИСКУС Савчак Є.М. ....	224
ОСНОВНІ ЗАСОБИ ЗА НАЦІОНАЛЬНИМИ ТА МІЖНАРОДНИМИ СТАНДАРТАМИ: НАЦІОНАЛЬНІ ТА МІЖНАРОДНІ АСПЕКТИ Гулавська К.І. ....	225

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич  
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко