

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

особливого значення набуває стратегічне планування.

Готельно-ресторанне господарство є одним з найважливіших факторів, що надають інтегральну оцінку соціально-економічному рівню суспільства та розуміння його стану, що необхідно для формування перспективних планів як для представників галузі, так і для організацій, які здійснюють нагляд за об'єктами цієї галузі [4]. Готельно-ресторанне господарство формує обсяг робіт для туризму, транспорту, роздрібною торгівлі, суспільного харчування, страхування, екскурсійного обслуговування, рекламної індустрії. Активний розвиток цього господарства надасть нові робочі місця, додаткові надходження до бюджету, дозволить сформувати позитивний туристичний імідж [5].

Однією з основних складових частин індустрії туризму є готельно-ресторанне господарство, що здійснює процеси розміщення, харчування та надання додаткових послуг. У процесі обслуговування туристів готельно-ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дає змогу вважати готельно-ресторанне господарство повноцінною складовою частиною індустрії туризму.

Існує низка проблем, які має вирішувати менеджмент:

- нестача якості обслуговування через нестачу кваліфікованих кадрів;
- відсутність мотивації до покращення рівня функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства;
- використання інновацій для покращення рівня задоволеності споживачів;
- соціально-економічне становище середньостатистичного внутрішнього туриста.

Механізм управління готельно-ресторанним господарством здійснюється на основі зовнішнього та внутрішнього управління, що створюють складну систему державного регулювання яка є прямо пропорційною та визначається як особлива форма економічних відносин, що впливають на процеси, об'єкти та систему загалом.

В сучасному бізнесі зростає роль своєчасного та якісного надання послуг, активним учасником якого є готельно-ресторанний бізнес [6]. Саме тому ефективне використання потенціалу готельно-ресторанного господарства є першочерговою метою системи управління.

Література

1. Камушков О.С. Сучасні умови успішного розвитку та функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства / Камушков О.С., Ткач В.О., Язіна В.А. // Науковий журнал «Причорноморські економічні студії». 57. – 2020. – С. 63-67.
2. Басюк О.В. Територіальні умови і стратегії розвитку туризму в регіонах. Вісник ОНУ імені І.І. Мечникова. – 2014. Т. 19. – Вип. 1/2. – С. 78–81.
3. Овчаренко Л.В. Развитие гостиничного бизнеса: современные мировые тенденции / Л.В. Овчаренко, А.В. Овчаренко // Мир человека. – 2009. – Т. 9. – № 1. – С. 120–126.
4. Кривошей В.В. Трудовий капітал ресторанного господарства: теорія та методологія управління : монографія. – Харків: ФОРТ. – 2011. – 255 с.
5. Сембер А.Ю., Хома Т.В. Матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг» (м. Львів, 7 грудня 2017 р.). – Львів: Растр-7, – 2017. – С. 314-316.
6. Максимюк С.О. Організаційний механізм економічної безпеки на прикладі підприємств індустрії гостинності. Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах євроінтеграції : матеріали наукової конференції. – Львів: ЛТЕУ, 2017. – С. 428–430.

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ

ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ТІСТА

Жигайло О.М., к.т.н. доцент, Топор М.М., аспірант
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Заміс тіста – найважливіша технологічна операція, від якої в значній мірі залежить подальший хід технологічного процесу і якість хліба. При замішуванні борошна, води, дріжджів, солі та інших складових частин отримують однорідну масу з певною структурою і фізичними властивостями, які напряму впливають на якість готового продукту.

Борошно – основна сировина для виготовлення тіста. Від нього залежить якість хліба. Хлібопекарські властивості визначаються його вуглеводно-амілазним і білково-протеїназним комплексами. При прийомі борошна на підприємство в лабораторних умовах проводять його випробування для визначення фізико-хімічних показників (вологість, число падіння (ЧП), кількість клейковини (КК) та якість клейковини (ЯК), білість, величина помолу. Також, в лабораторії визначають реологічні властивості тіста (сила борошна, тиск, індекс розтяжності, еластичність) на відповідних приладах [1]. Результати випробувань обумовлюють якість готової продукції.

Для визначення якості борошна та структурно-механічних показників тіста використовують такі прилади, як фаринограф, міксограф, валориграф [2]. Ці прилади засновані на єдиному принципі – реєстрації опору тіста зусиллям робочих важелів тістомісу. Вони мають деякі конструктивні відмінності, але при роботі викреслюють однакові криві по яким можна визначити: утворення і консистенцію, час утворення, еластичність і розтяжність, стабільність, розрідження тіста. Проведення всіх випробувань займає певний час.

Знання кожного параметра має важливе значення не тільки при безпосередній випічці хлібобулочних виробів, але і в процесі коригування якості борошна. Підбираючи добавки та програми замісу тіста в залежності від властивостей продукту, фахівці можуть знижувати вплив негативних чинників і підвищувати загальну якість продукції.

Результати оцінювання показників якості борошна та структурно-механічні показники тіста, які були отримані за допомогою фаринографу, були занесені до таблиці (табл. 1).

Таблиця 1 – Показники борошна та тіста (W- пружність; Р – в'язкість; L – еластичність; b – час утворення тіста; c – еластичність, розтяжність; d – стабільність)

Тип борошна	W	P/L	Білок %	Клейковина %	b	d	c
Дуже слабе	90/130	0,4/ 0,5	9-10,5	20	1,5	200	6
Слабе	130/180	0,4/ 0,5	10-11	20-25	3	150	10
Середнє	170/200	0,45	10-12	25-28	4	100	14
Сильне	300/310	0,55	13	30-32	5,5	75	16
Дуже сильне	340/400	0,55/0,6	13,5-15	33-40	7	50	25

На основі отриманих залежностей було розроблено web – додаток з використанням нейронної мережі за допомогою якого відбувається розрахунок структурно-механічних показників тіста (b, d, c). Нейрона мережа має 4 входи, 3 виходи, функція активації сигмоїд. На вхід подаються такі показники: число падіння, якість клейковини, кількість клейковини, кількість білка. За отриманими показниками тіста будується фаринограма. Для підтвердження працездатності нейронної мережі на вхід вказали показники різної муки і були отримані наступні результати:

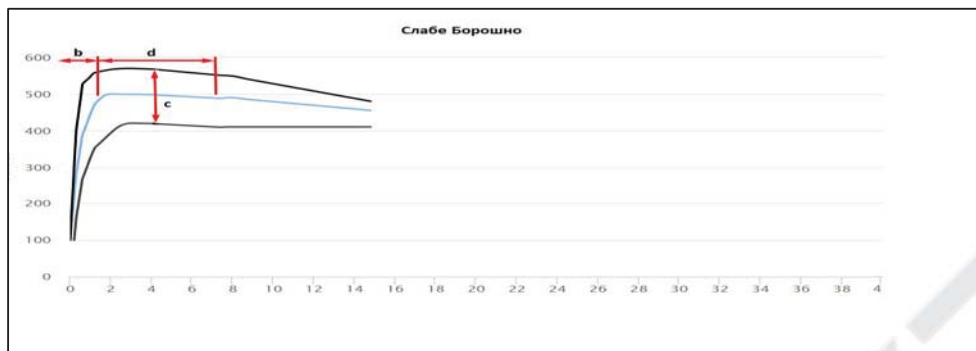


Рис. 1 – Побудова фаринограми для слабого борошна

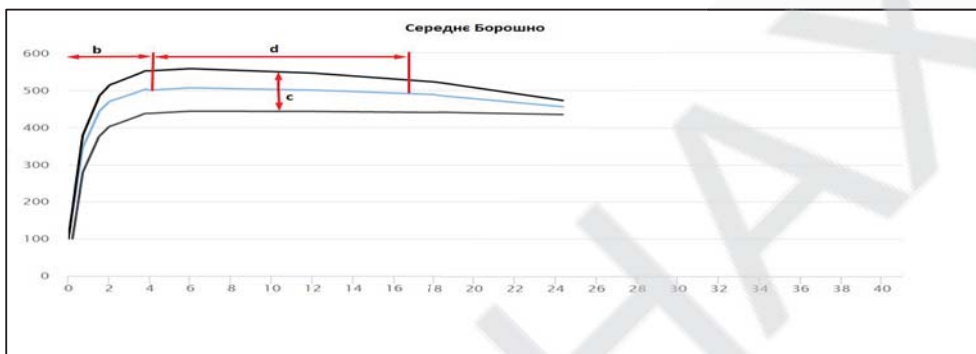


Рис. 2 – Побудова фаринограми для середнього борошна

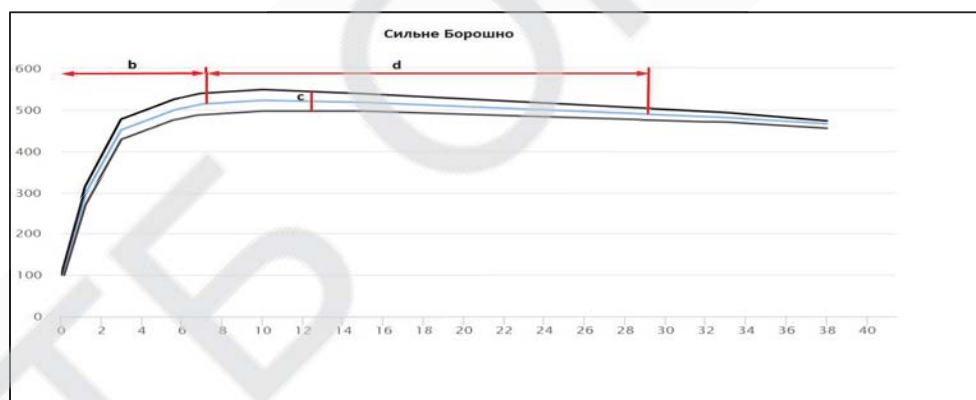


Рис. 3 – Побудова фаринограми для сильного борошна

Наступним кроком планується отримання та обґрунтування математичної моделі залежності показників тіста від показників муки.

Література

1. Основні технологічні процеси виробництва хліба. URL: <https://studfiles.net/preview/5740103/page:3/> (дата звернення: 23.03.2021).
2. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л.Я. Ауэрман; под общ. ред. Л.И. Пучковой. – Изд. 9-е, перераб. и доп. – СПб.: Профессия, 2002. – 416 с.

КОМПРОМІС ПАРЕТО МІЖ КРИТЕРІЯМИ ЕФЕКТИВНОСТІ

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT	
A. Soletska.....	118
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛОДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА	
Мельник І.В., Борта А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ	
Памбук С.А., Гарбазій К.С.....	122
ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО»	
Смокова Т.М.....	124
ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС	
Луцькова В.А.....	128

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Савенко А.А.....	129
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	
Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ B2B	
Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	133
ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА	
Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	
Жовтяк К.О.....	136
ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....	137
НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О.....	139
ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ	
Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....	142
ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Ряшко Г.М.....	144
АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ	
Стрікаленко Т.В.....	146

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ)	
Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С.....	147
ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ	
Калмикова І.С.....	148
ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....	149
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Камушков О.С., Ткач В.О.....	151

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ТІСТА	
Жигайло О.М., Топор М.М.....	153