

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ  
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ  
У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,  
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ,  
ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА:  
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної конференції  
здобувачів вищої освіти і молодих учених*

*У двох частинах*

*Частина 1*

*3 квітня 2019 р.*

Харків  
ХДУХТ  
2019

УДК 640.43.001.76  
ББК 65.431-55  
I-66

*Редакційна колегія:*

*О.І. Черевко*, д-р техн. наук, проф. (відпов. редактор); *В.М. Михайлов*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *О.О. Гринченко*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *А.А. Дубініна*, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. редактора); *С.В. Прасол*, канд. техн. наук (відпов. секретар); *В.О. Архипова*, доц.; *А.О. Борисова*, канд. психол. наук, проф.; *М.П. Головка*, д-р техн. наук, проф.; *Г.В. Дейниченко*, д-р техн. наук, проф.; *Н.В. Дуденко*, д-р мед. наук, проф.; *В.В. Євлаш*, д-р техн. наук, проф.; *О.М. Жданович*, нач. Видавництва університету; *В.О. Захаренко*, д-р техн. наук, проф.; *А.О. Колесник*, канд. техн. наук, доц.; *Л.П. Малюк*, д-р техн. наук, проф.; *А.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Д.М. Одарченко*, д-р техн. наук, проф.; *Р.Ю. Павлюк*, д-р техн. наук, проф.; *Є.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *П.П. Пивоваров*, д-р техн. наук, проф.; *В.В. Погарська*, д-р техн. наук, проф.; *М.І. Погожих*, д-р техн. наук, проф.; *В.О. Потапов*, д-р техн. наук, проф.; *О.В. Самохвалова*, канд. техн. наук, проф.; *О.Г. Терешкін*, д-р техн. наук, проф.; *Ю.М. Тормосов*, д-р техн. наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 8 від 24.12.18 р.

I-66 **Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді** : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 3 квітня 2019 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – Ч. 1. –

371, [XII] с.

ISBN 978-966-405-473-4

Перша частина містить тези доповідей з інноваційних технологій продуктів харчування, нанотехнологій та біотехнологій оздоровчих продуктів, удосконалення процесів, апаратів харчових виробництв і холодильної техніки, товарознавства та управління якістю. Розглянуто результати фундаментальних досліджень у галузі фізики, хімії, математики та механіки. Велику увагу приділено проблемам екології та охорони праці, упровадженню новітніх інформаційних технологій.

Збірник розраховано на наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарства, економіки та підприємництва, митних, податкових і економічних служб, фінансових установ, аспірантів, здобувачів вищої освіти і молодих учених у відповідних галузях.

УДК 640.43.001.76  
ББК 65.431-55

Видається в авторській редакції

© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2019

ISBN 978-966-405-473-4

## **ВИРОБНИЦТВО ПРИРОДНИХ ФАСОВАНИХ ВОД НА ТОВ «ШАЯНСЬКІ МІНЕРАЛЬНІ ВОДИ»**

**Мімей Т., гр. ТПВ-43**

Науковий керівник – д-р мед. наук, проф. **Т.В. Стрікаленко**  
Одеська національна академія харчових технологій

ТОВ «Шаянські мінеральні води» – сучасне підприємство в екологічно чистому районі Закарпаття, яке виробляє фасовані природні столові і лікувально-столові мінеральні води та фасовані питні природні води з 2000 р., і є одним з лідерів серед виробників фасованих мінеральних вод на Закарпатті. Підприємство компанії «Шаянські мінеральні води» знаходиться поряд з відомим санаторієм «Шаян», історія якого починається ще з 1818 р., коли тут, на базі джерел вуглекислих гідрокарбонатних залістистих мінеральних вод, функціонувала знаменита водолікарня «Замкова купіль».

На сьогоднішній день підприємство має сучасну виробничу базу, яка складається з двох цехів розливу, виробничої лабораторії, складських та офісних приміщень. На території підприємства знаходяться свердловини 07-07, 07-07 МТ, безпосередньо з яких розливають/фасують питну природну воду «Шаянська Джерельна» і природну столову воду «Шаянка». Лікувально-столова мінеральна вода «Шаянська» подається на підприємство безпосередньо трубопроводом із санаторію «Шаян», а лікувально-столову мінеральну воду «Драгівська» доставляють на підприємство спеціалізованою автоцистерною з Драгівського родовища мінеральних вод, що розташоване біля підніжжя долини Менчул.

При виробництві продукції підприємство використовує тільки фільтри механічної очистки, тому що використання даних фільтрів дозволяє зберегти природні властивості води і не зруйнувати її структуру. Ретельно стежать за якістю виробленої продукції фахівці власної атестованої виробничої лабораторії (за фізико-хімічними та мікробіологічними показниками якості води).

Завдяки динамічному розвитку підприємства постійно інвестуються значні кошти в розробку нових родовищ, впроваджується вдосконалення виробництва та розвиток персоналу. Одним із можливих шляхів вдосконалення виробництва, зважаючи на особливості мінімального оброблення води, може бути, як показали наші дослідження, використання біоцидного полімерного реагенту комплексної неокислювальної дії для оброблення свердловин/каптажу, транспортних засобів (автоцистерн), трубопроводів і тари.

**Секція 9. УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ  
ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

<b>Бутко Д.С., Долгінцев О.М.</b> (Керівн. <b>О.А. Маяк, С.М. Костенко</b> ) Імітаційна модель процесу сушіння овочевих вичавків у вібраційній вакуумній сушарці безперервної дії .....	251
<b>Вельмісов О.П., Купцова К.А., Образцов М.В.</b> (Керівн. <b>В.М. Михайлов, С.В. Прасол</b> ) Енерго- та ресурсоефективний процес виробництва концентратів із рослинної сировини .....	252
<b>Гордієнко І.О., Гончаренко В.А.</b> (Керівн. <b>О.Є. Загорулько</b> ) Розробка нових способів виробництва порошкоподібних продуктів .....	253
<b>Допілко І.О.</b> (Керівн. <b>Т.В. Стрікаленко</b> ) Удосконалення системи водопостачання кафе «Перлина» (Миколаївська обл.) .....	254
<b>Д'яченко Н.В., Чорненький Є.М.</b> (Керівн. <b>О.Є. Загорулько,</b> <b>І.О. Гордієнко</b> ) Дослідження структурно-механічних характеристик пюре з плодовоовочевої сировини .....	255
<b>Захарова А.О., Гордієнко І.О.</b> (Керівн. <b>О.Є. Загорулько,</b> <b>А.М. Загорулько</b> ) Розробка нового способу виробництва пастоподібного напівфабрикату .....	256
<b>Лисяк М.Я.</b> (Керівн. <b>Р.Б. Косів</b> ) Проблеми піноутворення в технології високогустинного пивоваріння .....	257
<b>Мартиненко Д.І., Дахно Г.А.</b> (Керівн. <b>Б.В. Ляшенко,</b> <b>А.М. Загорулько</b> ) Розробка рецептури м'ясоовочевих котлет.....	258
<b>Мартиненко Д.І., Трохименко О.С.</b> (Керівн. <b>В.М. Михайлов,</b> <b>Б.В. Ляшенко</b> ) Удосконалення конструкції пристрою для смаження січених виробів (ПССВ) .....	259
<b>Мельник М.І., Д'яченко Н.В.</b> (Керівн. <b>О.І. Черевко,</b> <b>А.М. Загорулько</b> ) Удосконалення технологічної лінії з виробництва органічних пряно-ароматичних спецій та приправ....	260
<b>Мельник М.І., Д'яченко Н.В.</b> (Керівн. <b>О.І. Черевко,</b> <b>А.М. Загорулько</b> ) Спосіб виробництва оздоровчих м'ясних виробів .....	261
<b>Михайлов Б.В., Нестреляй Р.Л., Горшенін Ю.М.</b> (Керівн. <b>І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко</b> ) Дослідження способу електроконтактного нагрівання напівфабрикатів на основі рослинної сировини .....	262
<b>Мімей Т.</b> (Керівн. <b>Т.В. Стрікаленко</b> ) Виробництво природних фасованих вод на ТОВ «Шаянські мінеральні води» .....	263
<b>Скороходов Д.С., Долгінцев О.М.</b> (Керівн. <b>О.А. Маяк,</b> <b>С.М. Костенко</b> ) Системно-динамічне моделювання тепло- масообмінних процесів харчових виробництв .....	264