

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ**

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2020**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії  
7 – 8 травня 2020 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 05.05.2020 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., 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  
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

Українські виробники для забезпечення конкурентоспроможності продукції повинні дотримуватися документів Комісії з СА, які охоплюють такі групи продуктів: продукти тваринного походження; продукти рослинного походження; мінеральні води, питну воду та напої; допоміжні засоби і матеріали для виробництва і обігу; корми для тварин; продукти, отримані за допомогою біотехнології. Оцінювання якості вітчизняних та імпортованих продуктів харчування на відповідність вимогам державних стандартів або іншій технічній документації за якою її вироблено і яка повинна бути зазначена на споживчій упаковці, зрозуміло не узгоджена з міжнародними нормами, тому може призвести до порушення угоди ТБТ. Саме тому дуже важливо відмовитись від використання стандартів, технічних правил або процедур оцінки відповідності у спосіб, що може обмежувати міжнародну торгівлю, перешкоджати імпорту та спричинитиме упереджене ставлення до індивідуальних експортерів та постачальників. Законодавство України повинне забезпечити справедливе і неупереджене застосування стандартів та технічних правил як до продукції внутрішнього ринку, так і до продукції, завезеної з країн – членів СОТ та інших країн.

## **СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

**Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

До основних умов успішних продажів харчової продукції відносяться не тільки висока якість товару і його доступна вартість, але також надійна, безпечна і естетично приваблива упаковка. Для транспортування, зберігання та ідентифікації готової продукції в даний час використовуються різні матеріали – від традиційних картону і скла, металу до інноваційного поліпропілену з бар'єрним шаром.

Скляна тара – споживчі вироби з цього традиційного пакувального матеріалу для різних харчових продуктів відрізняються абсолютною безпекою і екологічністю. Мінусами скляної тари є її недостатня механічна міцність (висока крихкість), значна вага (до 30 % брутто) і висока вартість самої тари та її транспортування. Кришки для всіх видів скляної тари виготовляють з білої або лакованої жерсті або алюмінію. Для напоїв, змішаних напоїв найпоширеніший вид скляної тари на ринку і у виробників – це пляшки вузькогорлого, широкогорлі різної місткості 200-1000 см<sup>3</sup>. За оцінками експертів, дев'ять з десяти європейських споживачів вважають скляну упаковку найбільш придатною для товарів класу «люкс». Вони кажуть, що це «класика» і «ознака справжнього товару».

Металева тара – тара з жерсті, алюмінію, інших металів та їх сплавів широко застосовується при фасуванні консервованих продуктів. Вона надійно захищає товари, продукти від механічного впливу і окислення. Її мінуси: висока вартість, невеликий асортимент і недостатня безпека для здоров'я людини (при порушенні технологій виробництва та використання). Найпоширеніша металева тара – це алюмінієва упаковка. Алюмінієва банка не іржавіє, як залізо, існують технології і заводи з її утилізації.

Як показали дослідження, покупець віддає перевагу полімерній тарі і ця тара користується максимальним попитом у населення. Переваги такої тари полягають у доступній вартості матеріалів, з яких вона виготовлена, простоті переробки тари, яка вже використана і можливістю сумісного виробництва великого асортименту різних виробів. Тому продукція з пластика зараз використовується найбільш широко. Основні мінуси подібної споживчої тари – низька екологічність; пропускання пластиком сонячних променів; досить висока газопроникність.

Комбінована упаковка – це спільне використанні полімерів, паперу або інших

матеріалів (фольги, картону). Для неї використовується асептичний спосіб консервування – продукт і тара стерилізуються (різними методами, окремо один від одного), а потім упаковка наповнюється продукцією і запечатується в умовах стерильності. Така обробка дозволяє істотно продовжити термін зберігання товарів без використання консервантів, запобігаючи втратам її споживчих властивостей. Основним недоліком такої тари є негативний вплив на довкілля та необхідність додаткових заходів для її утилізації.

Напівжорстка видувна тара типу РЕТ. Ця упаковка придатна для пакування рідких, пастоподібних та інших продуктів, газованих напоїв. Вона виготовляється з різних термопластів і являє собою преформи, з яких можна видувати пляшки при розігріванні заготовок до 100 °С. Поліетилентерефталат (полімерний матеріал з якого ця тара виготовлена) також потребує будування спеціальних виробництв для його утилізації.

М'яка полімерна тара типу упаковки ДОЙ-ПАК. Ця тара змінює форму і розміри при заповненні продукцією. Залежно від технології виробництва упаковка може бути видувною, литою і пресованою, термоформованою і зварною. До цього типу належать полімерні (пакети, мішки). М'які полімерні пакети поміщаються в металеві або полімерні, картонні жорсткі коробки, бочки або контейнери, які захищають продукт при транспортуванні від механічних навантажень. Переваги такої тари – низькі витрати на придбання та доставку, а також можливість герметизації, що запобігає окисленню упакованої їжі.

Відносно недавно в практиці харчової промисловості з'явилися реторт-пакети, які дозволяють поєднати переваги «м'якої» упаковки з перевагами стерилізованої харчової продукції, оскільки пакувальний матеріал, з якого вони виготовлені, не тільки важить не більше 5 % від маси готової продукції, а й дозволяє здійснювати заключну теплову обробку – стерилізацію продукції, при високій температурі як в паровому, так і в водяному середовищі.

Реторт-пакет – це харчова упаковка, яка використовується як альтернатива консервних банок при виготовленні консервів. Реторт-пакет складається з декількох ламінованих шарів, здатних витримати високі температури при стерилізації в автоклаві. Недоліком тари є складність складання в автоклаві.

Жорстка упаковка зберігає вихідну форму і розміри при заповненні продукцією. Вона здатна витримувати механічні дії в процесі транспортування і зберігання. У цю категорію потрапляють вироби з полімерних та інших матеріалів типу бочок та ящиків. Така упаковка для харчової продукції забезпечує захист вмісту від механічних впливів, а в деяких випадках – і від впливу кисню, мікрофлори, ультрафіолету. При цьому слід пам'ятати, що жорстка тара має велику вагу (25-30 % брутто), а також значну вартість.

Таким чином, на сьогодні харчові продукти можуть бути упаковані в різні види споживчої тари – від традиційної до більш сучасної, що дозволяє не тільки покращити терміни збереження та вживати різні маркетингові заходи, але й надає можливість виробникам донести до споживачів всю необхідну інформацію завдяки маркуванню, яке має свої особливості в залежності від виду споживчої упаковки.

## **АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА**

**Мартиросян І.А., старший викладач, Данилова О.І., канд. хім. наук, с.н.с.,  
Сіяно А.О., студент**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Діти-немовлята і діти ясельного віку є особливою групою користувачів текстильних виробів. Ця особливість полягає у тому, що вимоги і ступінь їхнього задоволення формують не самі споживачі, а дорослі – батьки або няні шляхом спостереження за реакцією дітей. І споживач частково може забезпечити дитину від неякісного одягу завдяки інформації на маркуванні. Але сьогодні існує низка труднощів із забезпечення нормативної документації

## СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ <b>Бочарова О.В., Данилова О.І.</b> .....	147
СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛІКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ <b>Верхівкер Я.Г.</b> .....	148
АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА <b>Мартиросян І.А., Данилова О.І., Сіянко А.О.</b> .....	149
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ТОВАРІВ У СВІТЛІ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ <b>Дроздов О.І.</b> .....	151
ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ <b>Круницька Л.О., Луцькова В.А.</b> .....	152
ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «ВИНА СВІТУ» м. ОДЕСА <b>Мельник І.В., Крамаренко Е.Є.</b> .....	154

## СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПОТЕНЦІАЛ І ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОДЕЩИНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ <b>Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Дряконова А.К.</b> .....	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЄКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ» <b>Солоницька І.В., Лебеденко Т.Є., Коротич О.М.</b> .....	158
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ <b>Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.</b> .....	160
УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ПОВЕРНЕННЯ ДО ВИТОКІВ ТА SLOW FOOD ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ <b>Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П.</b> .....	162
АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА <b>Тігомир Л.А.</b> .....	164
РИНОК НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ <b>Крупіна С.В.</b> .....	165
ЯКІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ВІДНОСЯТЬСЯ ДО ІННОВАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ <b>Жовтяк К.О.</b> .....	166
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ <b>Жовтяк К.О.</b> .....	167
МОНІТОРИНГ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСИ <b>Харенко Д.О., Федосова К.С.</b> .....	168
ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ <b>Халілова-Чуваєва Ю.О.</b> .....	170

## СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ <b>Меліх О.О., Меліх Т.Г.</b> .....	172
СУЧАСНИЙ СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ КРУЇЗНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ <b>Добрянська Н.А.</b> .....	174
ПІДВИЩЕННЯ АТРАКТИВНОСТІ ЛОКАЛЬНИХ ВИН В ЕНОТУРИЗМІ ШЛЯХОМ ПОСИЛЕННЯ ЇХ АРОМАТИЧНОГО ПРОФІЛЮ <b>Калмикова І.С.</b> .....	176
РЕСУРСИ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ <b>Орлова М.Л.</b> .....	178
CRISIS MANAGEMENT FOR THE TOURISM INDUSTRY IN 2020 <b>Margaryta Liganenko.</b> .....	180