

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІ-
ВЕРСИТЕТ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**«ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І КОМБІКОРМІВ»**

Одеса 2022

Збірник тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції [«Технології харчових продуктів і комбікормів»], (Одеса, 20-23 вересня 2022 р.) /Одеськ. нац. технол. ун-тет. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 76 с.

Збірник матеріалів конференції містить тези доповідей наукових досліджень за актуальними проблемами розвитку харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарної і кондитерської промисловості. Розглянуті питання удосконалення процесів та обладнання харчових і зернопереробних підприємств, а також проблеми якості, харчової цінності та впровадження інноваційних технологій продуктів лікувально-профілактичного і ресторанного господарства.

Збірник розраховано на наукових працівників, викладачів, аспірантів, студентів вищих навчальних закладів відповідних напрямів підготовки та виробників харчової продукції.

Рекомендовано до видавництва Вченою радою Одеського національного технологічного університету від 06.09.2022 р., протокол № 1.

*Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.*

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України, Лауреата державної премії України в галузі науки і техніки, д.т.н., професора, чл.-кор. НААН України, ректора ОНТУ Єгорова Б.В.

Редакційна колегія

Голова
Заступники голови

Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор
Поварова Н. М., канд. техн. наук, доцент
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор
Солоницька І.В., канд. техн. наук, доцент

Члени колегії:

Olivera Djuragic	PhDdr., директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія
Andrzej Kowalski	Professor PhD hab., директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща
Marek Wigier	PhD, заступник директора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща
Стефан Георгієв Драгосв	чл. кор. проф., д.т.н. інж., заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія
Еланідзе Лалі Данієловна	доктор харчових технологій, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогешавілі, Грузія
Гапонюк Олег Іванович	д.т.н., проф., зав. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ
Хвостенко Катерина Володимирівна	к.т.н., доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, голова Ради молодих вчених ОНТУ
Гончарук Ганна Анатоліївна	к.т.н., доцент кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ
Тележенко Любов Миколаївна	д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ
Козонова Юлія Олександрівна	к.т.н., доц. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ
Капустян Антоніна Іванівна	д.т.н., доц. зав. кафедри харчової хімії та експертизи ОНТУ
Паламарчук Анна Станіславівна	технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНТУ
Синиця Ольга Вікторівна	технічний секретар оргкомітету, PhD., ас. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів ОНТУ

роботах. Виявлені дані щодо балансу та післясмаку відкривають нові шляхи щодо поліпшення якості Рислінгу, як то – більш пізній збір врожаю, витримка на осаду і т.і. Для повної картини причин потрібно мати повний аналіз виноматеріалу, яку автор має намір зробити в наступних експериментах.

Література.

1. Pigott S. Best white wine on earth / S. Pigott. – New York : Abrams, 2014. - 208 с.
2. ДСТУ ISO 5492:2006 [Електронний ресурс] // Наказ від 07.09.2006 № 272 Про затвердження національних стандартів України. – 2007. – Режим доступу до ресурсу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=92870.
3. ДСТУ ISO 6564:2005 [Електронний ресурс] // Наказ від 25.05.2005 № 128 Про затвердження національних стандартів України та скасування нормативних документів. – 2006. – Режим доступу до ресурсу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=92887.
4. ДСТУ 7805:2015 [Електронний ресурс] // Наказ від 22.06.2015 № 61 Про прийняття нормативних документів України, гармонізованих з міжнародними та європейськими нормативними документами, національних стандартів України, скасування нормативних документів України та міждержавних стандартів в Україні. – 2015. – Режим доступу до ресурсу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=80803.
5. ДСТУ ISO 8586:2019 Дослідження сенсорне [Електронний ресурс] // Наказ від 25.07.2019 № 233 Про прийняття та скасування національних стандартів. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=83769.

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ БІЗНЕС З ТОЧКИ ЗОРУ РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ

**Калмикова І.С., к.т.н., доцент
Одеський національний технологічний університет**

Економіка Одеської області традиційно орієнтована на створення нових робочих місць в туризмі як в державному секторі, так і в підприємстві – особливо це актуально для малого та середнього бізнесу.

Метою цього дослідження є оцінка перспектив розвитку інноваційного підприємництва в сфері дегустаційного бізнесу в Одеському регіоні. Для розвитку регіональної економіки надзвичайно важливою є проблема формування інноваційного підприємництва, орієнтованого на виробництво та реалізацію інновацій.

Дегустаційний бізнес тяжіє до інноваційного підприємництва, адже саме тут констатується найбільша частка малих та середніх підприємств (МСП), які, в свою чергу, є основою інноваційного підприємництва, оскільки, як сказав Д.І. Менделєєв, «щось нове – завжди ризик, а тому привабити до участі вільні капітали завжди легше, якщо виробництво на початковій стадії обмежене в розмірах». На Одещині розвиток туристичного сектору економіки у знаходиться на досить високому рівні. Наприклад, надходження туристичного збору на Одещині за 2019 року становило 21,4 млн. грн, що на 84,5% більше у порівнянні з показниками у 2018 році (11,6 млн. грн). [1]. Протягом 2018-2020 років Управлінням туризму, рекреації та курортів Одеської обласної державної адміністрації була зібрана та систематизована інформація щодо існуючих та нових туристичних (винних, гастрономічних, екскурсійних, релігійних та екологічних) маршрутів (в Бессарабії, на півночі області, у центральній частині регіону), розроблено понад 19 нових туристичних маршрутів. На жаль, через поширення коронавірусної хвороби та занепаду туристичної галузі у 2020 році туристичний збір становив 15,2 млн. грн, що на 28,9% менше ніж у 2019 році [1].

В поспандемічний період, а також на період воєнного стану перед підприємцями регіону стоять нові виклики. На наш погляд, в сучасних кризових умовах великий потенціал щодо поживлення розвитку туристичної сфери Одещини має дегустаційний бізнес, який є не лише флагманом внутрішнього еногастрономічного туризму, але й може стати інструментом для

просування інноваційного підприємництва. В Одеському регіоні існує велика кількість МСП, які готові надавати дегустаційні послуги. Це маленькі сімейні крафтові виноробні, фермерські господарства, устричні та равликові ферми, винні бари і ресторани з локальною їжею і винами. Також реалізується проєкт «Дороги вина і смаку Південної Бессарабії», який є частиною проєкту Європейського союзу «Підтримка розвитку системи географічних позначень в Україні», де отримання досвіду дегустацій є значущим для туристів. Крім того, сьогодні активно складається інституція еногастрономічних гідів, сомельє, винних амбасадорів і блогерів, для яких дегустаційний бізнес є невід'ємною частиною професійної діяльності.

МСП у бізнесі можуть досягти найкращих результатів за рахунок кращого використання ресурсів, що знаходяться під їх контролем. Найкраще використання ресурсів включає: інновації в продуктах або послугах [2]; високу якість продукції/обслуговування клієнтів, наприклад, контроль якості, задоволення потреб клієнтів, неперевершений сервіс [3]; сегментацію покупців [4]. Інноваційність дегустаційного бізнесу полягає у впровадженні нових форм організації обслуговування туристів та вдосконалення існуючих практик проведення дегустацій, які сприяють: підвищенню ефективності бізнес-операцій; більш якісному обслуговуванню клієнтів; збільшенню прибутків; більшій задоволеності співробітників; більшій сталості розвитку бізнесу.

Для МСП особливо актуальною є розробка ефективної стратегії розвитку. Менеджери МСП в дегустаційному бізнесі повинні постійно приймати рішення серед стратегічних альтернатив, щоб отримати конкурентну перевагу в спробі отримати дохід вище за середній. Але, незважаючи на велику кількість досліджень, все ще бракує глибокого розуміння стратегічної поведінки МСП на ринку дегустаційних послуг.

Дослідження щодо оцінки перспектив розвитку інноваційного підприємництва в сфері дегустаційного бізнесу почали з міста Одеси. В місті працює близько десятка закладів, що належать до дегустаційного бізнесу. Зокрема, ресторан «Бернардацці», ресторан «Terraceseaview», енотека «OldOak», винний бар «Happywine», бар-магазин «Vino&Vino» тощо. Було вибрано три заклади, де надаються дегустаційні послуги та проводяться організовані екскурсійні дегустації. Серед менеджерів цих закладів було проведено опитування щодо стратегічного планування інновацій. Отримані результати показали, що вони мало зосереджені на розвитку інноваційного аспекту дегустаційного бізнесу, ними не контролюється якість обслуговування клієнтів, а в фірмі не існує зворотного зв'язку для відслідковування ступеня задоволеності клієнтів, не проводиться сегментація покупців. Менеджери, на жаль, не усвідомлюють важливості розширення маркетингових стратегій. Хоча реклама закладів та інформація про заходи й розміщена в Telegram-каналах, Instagram і Facebook, залучення клієнтів відбувається в основному шляхом «сарафанного радіо».

Таким чином, можна зробити висновок, що для розвитку регіонального інноваційного підприємництва в сфері дегустаційного бізнесу місто Одеса має великий потенціал, але економічний розвиток МСП, що надають дегустаційні послуги, потребує впливу з боку маркетингових і управлінських важелів. Стратегія розвитку закладів дегустаційного бізнесу повинна бути направлена на розширення пропозицій дегустаційної зали, створення додаткових послуг для відвідувачів, налагодження відносин зі споживачами.

Література

1. Звіт про виконання Програми розвитку туризму та курортів в Одеській області на 2017-2020 роки. URL: https://uyp.od.gov.ua/wp-content/uploads/2021/03/ZVIT-po-Programi-za-2017-2020-roky_compressed.pdf (дата звернення 06.09.2022).
2. Does a differentiation strategy lead to more sustainable financial performance than a cost leadership strategy? / R.D. Banker, R. Mashruwala, A. Tripathy // *Manag. Decis.* 2014. Vol. 52, № 5. P. 872-896.
3. Co-alignment in the resource-performance relationship: strategy as mediator / L.F. Edelman, C.G. Brush, T. Manolova // *J. Bus. Ventur.* 2005. Vol. 20. P. 359-383.
4. New venture strategies: theory development with an empirical base / N.N. Carter, T.M. Stearns, P. Reynolds // *Strateg. Manag. J.* 1994. Vol. 15, № 1. P. 21-41.

14. ЕКСПЕРТИЗА ЙОДОВМІСНИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Калугіна І.М.	25
15. РОСЛИННІ КОМПОНЕНТИ ЯК ДЖЕРЕЛО НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Бурдо А.К.	26
16. АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ВОДИ ТА ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ Коваленко О.О., Василів О.Б., Шаповал Є.О.	28
17. INVESTIGATION OF THE SPECIFIC SURFACE OF SORPTION AND RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS OF THE BIOSORBENTS OBTAINED FROM PEA PEELS, GRAPE VINE AND WASTE OF SUNFLOWER V. Novoseltseva, O. Kovalenko, H. Yankovych, M. Václavíková, I.V. Melnyk	29
18. ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНА СТЕРИЛІЗАЦІЯ ФРУКТОВИХ СОКІВ Палвашова Г.І.	31
19. УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ВИН КАТЕГОРІЇ "AMBERWINE" В УМОВАХ УКРАЇНИ Сугаченко Т.С., Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М.	32
20. ПОРІВНЯННЯ ХАРАКТЕРИСТИК СЕНСОРНИХ ПРОФІЛІВ ВИН З СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСКИЙ, ВИРОЩЕНИХ В УКРАЇНІ ТА ФРАНЦІЇ Каменева Н.В., Веречук О.А.	33
21. ДЕГУСТАЦІЙНИЙ БІЗНЕС З ТОЧКИ ЗОРУ РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ Калмикова І.С.	35
22. ORGANIC TOMATO SNACKS TECHNOLOGY RESEARCH I. Bobel, G. Adamczyk, N. Falendysh, A. Shulga	37
23. REGULATION OF FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS IN UKRAINE AND THE WORLD Капустян А.І	39
24. FEATURES OF THE PRODUCTION OF CANNED PRODUCTS FROM COMMERCIAL FISHERIES N. Kushnyrenko, S. Patyukov	41
25. ПОЛІСАХАРИДИ ГЕМІЦЕЛЮЛОЗ ЯК МОДИФІКАТОР ВЛАСТИВОСТЕЙ БАР: КОМПЛЕКС МАНАНУ З КУРКУМІНОМ Черно Н.К., Науменко К. І., Єршова К.С.	42
26. ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ ДЛЯ ОТРИМАННЯ БАР Дідух Г.В., Колесніченко С.Л., Гусак-Шкловська Я.Д.	44

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
Міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбикормів»**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора доцент Н.М. Поварова, професор М.Р. Мардар,
доцент І.В. Солоницька
Укладачі: А.С. Паламарчук, О.В. Синиця