

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

телятини, домашньої птиці та баранини». Так, споживачеві можуть стати в нагоді гастрономічні уподобання при вживанні даної категорії вин.

Перевірка штрихового кодування (або штрих-коду – машино-зчитуваного символу, що містить закодовану інформацію про характеристики виробленої продукції і дозволяє здійснювати її автоматизовану ідентифікацію) довела, що всі три вироби відповідають нормативній документації за штриховим кодуванням і це свідчить, що вони не фальсифіковані.

Для оцінки якості 3-х зразків ординарних сухих червоних вин були визначені фізико-хімічні та органолептичні показники, які регламентовані ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови».

За допомогою методик згідно з ДСТУ визначали основні фізико-хімічні показники якості вин, а саме об'ємну долю спирту, м.к. цукрів, м.к. титрованих кислот і масову частку сірки. Всі показники відповідали нормативному змісту в столових сухих червоних винах, відхилень не виявлено в усіх 3-х зразках.

Органолептичний аналіз вин здійснювався за допомогою дегустації, членами дегустаційної комісії були як студенти, так і викладачі кафедри ТтаМС. Методом бальної оцінки визначали наступні показники: прозорість, типовість, колір, букет, смак. Загальна оцінка складала 10 балів. Найбільшу оцінку отримав зразок № 2 – ТМ «Коблево» – 8,4; далі був зразок № 1 – ТМ «Шабо» – 8,2; зразок № 3 – ТМ «Ташбунар» отримав 7,4 бали.

Висновок: слід зазначити, що для ординарних червоних столових сухих вин всі зразки за органолептичними показниками отримали високі оцінки, тим більш порівнювалися вина, що вироблені з різних сортів винограду. Вино ТМ «Коблево» є лідером майже з усіх показників товарознавчої оцінки. У зразка ТМ «ШАБО» немає особливих переваг в характеристиках перед попереднім зразком, але він й немає переважних недоліків. Деякі недоліки в маркуванні тари за основними показниками і невисокі оцінки за смак зразка ТМ «Ташбунар» залишили його на третьому місці.

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПОТЕНЦІАЛ І ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОДЕЩИНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ

Лебеденко Т.Є., д.т.н., доц., Кожевнікова В.О., к.т.н., ст. викл.,

Д'яконова А.К., д.т.н., професор

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

За туристичним потенціалом Одеська область займає одне з провідних місць в Україні. Особливості географічного розташування, сприятливі природно-кліматичні умови, наявність пам'яток природи, архітектури, історії і культури створили всі передумови для формування високорентабельної туристично-рекреаційної галузі. На території області зосереджено унікальні бальнеологічні ресурси (чорноморське узбережжя, мінеральні води тощо), цінні екосистеми. Все це визначає пріоритетність розвитку в регіоні оздоровчого, екологічного, зеленого туризму [1, 2]. Більш того, на сьогодні одним із найперспективніших напрямків розвитку туризму у світі визнано етнічний аспект, який дозволяє покращити і надати унікальності іншим видам туризму, стати поштовхом для розвитку територій і громад. Етнічний туризм, як правило, передбачає екскурсії до поселень, що зберегли особливості традиційної культури певних народів, відвідування музеїв, «живих музеїв» з насиченими анімаційними програмами відтворення історичного середовища, національних свят, де туристів приваблюють споруди, предмети старовини, можливість спробувати національні страви, виготовлені за автентичними артизанськими технологіями, прийняти участь у святкуваннях тощо [3]. Глобалізація світу з її новими моделями просторової

організації соціокультурної реальності спричинила затребуваності і зацікавленості в етнічному туризмі, який успішно розвивається у всьому світі. Його також включено у число перспективних видів діяльності на території Одеського регіону. Одеська область на протязі багатьох віків є мультикультурним центром. Всі народи Одещини – українці, болгари, молдовани, євреї, росіяни, гагаузи та багато інших, як носії своєї етнічної культури і традицій, зумовили формування неповторних історико-культурних та етнографічних ресурсів. Найбільша кількість етно-поселень, які можуть бути цікавими для туристів, розташовані на Півдні Одеської області – у Арцизькому, Болградському, Ізмайльському, Кілійському, Ренійському, Татарбунарському районах. Для розвитку туризму, підтримки економічного та культурного процвітання регіону, збереження культурної, історичної спадщини розроблено та діють численні культурні та туристичні події – етнокультурні, музичні, культурно-пізнавальні, історичні, театральні, мистецькі, гастрономічні та інші свята і фестивалі [4, 5].

Слід відмітити, що разом з етнічним туризмом динамічно розвивається такий сегмент як гастрономічний туризм. Його призначення і роль, крім пізнавальної функції і пізнання національної картини регіону через важливу гастрономічну складову, полягає у вихованні культури у сфері харчування, формуванні національної і кулінарної ідентифікації, популяризації здорового харчування через етнічну місцеву кухню, локальні та автентичні продукти. Основні об'єкти гастрономічного туризму (заклади ресторанного бізнесу та підприємства харчової промисловості) повинні бути джерелом нових, приємних, унікальних вражень і емоцій через вміло виготовлені страви та напої, створену атмосферу, а також мають нести інформативну функцію. Разом з можливістю продегустувати страви місцевої національної кухні, вони мають в цікавій і доступній формі ознайомити гостя з історичним походженням та технологічними особливостями їх приготування, довести більш корисні властивості та безпечність за рахунок використання локальної свіжої сировини, буквально «від землі» та більш бережливих і досконалих ретроінноваційних технологічних прийомів обробки. Часто туристи бажають побачити «власними очима» як готуються страви, вирощується сировина, з якого вони виготовлені, прийняти участь на окремих ділянках виробничого процесу «від землі (на етапі вирощування та збирання сировини) – до столу (в цехах та залі ресторану)». Це несе як пізнавальну функцію, так і зближує «виробника» і «споживача», підвищує ступінь відкритості і довіри, популяризує і буде підтримувати місцевого українського виробника.

При цьому заклади ресторанного бізнесу мають приймати участь у таких напрямках гастрономічного туризму як: екологічний, сільський туризм з відвідуванням ресторану (кафе), які включають дегустацію страв місцевої кухні, з наголосом на органічність, натуральність, свіжість, відсутність хімічних добавок і можливість зануритися в атмосферу життя місцевого населення; етнографічний, краєзнавчий, культурно-історичний туризм передбачає ознайомлення з традиціями різних національностей регіону з обов'язковим відвідуванням закладів ресторанного бізнесу з відповідною національною кухнею і включенням в меню характерних страв і напоїв як більш відомих, так і унікальних, автентичних, притаманних саме для цієї місцевості, культура якої формувалась під впливом історичних, кліматичних, мультикультурних, сировинних особливостей Одещини; фестивальний подієвий туризм – тури, орієнтовані на відвідування місцевості в певний час для поєднання відпочинку і участі у видовищних заходах (національних святах, святах урожаю, ярмарках, музичних фестивалях тощо), що супроводжується дегустуванням місцевих страв і напоїв в закладах ресторанного бізнесу з різними формами організації виробництва та обслуговування тощо.

Для сприяння реалізації високого потенціалу Одеського регіону розроблено і діють програми розвитку туризму і курортно-рекреаційної галузі як в області, так і по районах, громадам. Проте в кожній з них зазначається, що реалізація високого потенціалу Одеського регіону у розвитку і просуванні гастрономічного й інших видів туризму гальмується низкою проблем, зокрема станом ресторанного бізнесу.

Так, для розвитку екологічного та сільського туризму актуальна інфраструктурна проблема, відсутність закладів ресторанного бізнесу або невідповідність діючих викликам і запитам сучасності, не налагоджені взаємозв'язки з місцевими виробниками сировини рослинного, тваринного походження, промислових продуктів харчування тощо.

Для ефективної роботи етнічних національних ресторанів, їх участі в етнографічному, краєзнавчому, фестивальному туризмі необхідно залучення фахівців з різних сфер: істориків, краєзнавців для збору та обробки інформації щодо особливостей харчування по регіонах і національностям, вимог до якості страв і напоїв, побудови меню, технологій приготування, використаної сировини, обладнання та способів обробки тощо; висококваліфікованих рестораторів, технологів та інших фахівців, необхідних для реалізації обраної концепції закладу; нових професій (наприклад, сомельє, хлібний сомельє, арт-кондитер, арт-пекар, титестер, бариста тощо), завданням яких буде донесення до гостей інформації про історію, культуру, особливості технології, споживчі, корисні властивості страв, напоїв та іншої продукції, проведення майстер-класів та дегустацій; спеціалістів зі створення атмосфери закладу, інтер'єру, музичного супроводу, аромодизайну тощо.

Таким чином, реалізація високого туристичного потенціалу Одеського регіону потребує висококваліфікованих фахівців з широким спектром знань, як традиційних класичних так і інноваційних, і не менш цікавих і популярних автентичних, національних, ретроінноваційних основ приготування страв і напоїв, їх подачі і реалізації.

Література

1. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / Під заг. редакцією В.Г. Герасименка. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с.
2. Плетос С.В. Зелений сільський туризм в Одеській області: сучасний стан та перспективний напрямок розвитку / С.В. Плетос // Вісник ХДУ. Серія Економічні науки. – 2017. – № 25, Ч.1. – С. 86-89.
3. Стецько Н. Концептуальні засади розвитку етнофестивального туризму в Україні / Н. Стецько. – Наукові записки, 2016. – № 2. – С. 138-146.
4. Галасюк С.С. Можливості організації етнічного туризму в Одеській області / С.С. Галасюк // Dny vědy – 2014: Materiály X mezinárodní vědecko-praktická konference (Praha, 25.03-05.04.2014). – Díl 8. Ekonomické vědy. – С. 27-31.
5. Привабливість туристичного та дегустаційного бізнесу Одеської області: монографія / Калмикова І.С., Кожевнікова В.О., Лебеденко Т.Є., Меліх О.О., Меліх Т.Г., Новічкова Т.П., Саркісян Г.О., Трішин Ф.А. – Київ: ХАМЕЛЕОН К, 2018. – 137 с.

РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЕКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ»

**Солоницька І.В. к.т.н., доц., Лебеденко Т.Є. д.т.н., доц., Коротич О.М. викл. стажист
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

За підтримки проекту Євросоюзу «Підтримка системи географічних зазначень в Україні» було створено перший в Україні проект еногастрономічного туризму «Дороги вина та смаку Української Бессарабії», робота над яким триває нині в Одеській області. Реалізація проекту сприяє збільшенню туристичних потоків на сільські території, підвищенню попиту на місцеву продукцію та збереженню гастрономічної спадщини Одеського регіону, України. Для розробки концепції розвитку сільського та еногастрономічного туризму в Україні європейськими експертами було обрано Одеську область саме тому, що там згуртовані національні виробники, які готові сертифікувати свою продукцію, а також, частково

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

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

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

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

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

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