

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

Література

1. Інновації у реалізації та розробці круїзних турів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://revolution.allbest.ru/sport/00847611_0.html.
2. Круїзне судноплавство як чинник розвитку приморських регіонів України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cr.niss.gov.ua/articles/1054/>.
3. Добрянська Н.А. Реалії сьогодення та перспективи розвитку туристичного бізнесу Одеської області / Н.А. Добрянська, С.С. Стоянова-Коваль, О.В. Ніколюк // Економіка харчової промисловості. – Одеса, 2018. – Том 10, – №1. – С.9-15.

ПІДВИЩЕННЯ АТРАКТИВНОСТІ ЛОКАЛЬНИХ ВИН В ЕНОТУРИЗМІ ШЛЯХОМ ПОСИЛЕННЯ ЇХ АРОМАТИЧНОГО ПРОФІЛЮ

Калмикова І.С., к.т.н, доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Мотивація вибору туристичної подорожі – найважливіша характеристика, що визначає поведінку туриста при плануванні ним відпочинку.. Виявлення рушійних чинників мотивації туристичних поїздок має велике значення для процесу розробки туристичних маршрутів, розвитку туристичних продуктів, впровадження нових видів туризму. Тому актуальним є ретельне вивчення когнітивних (від лат. cogito – розум, свідомість; англ. cognition – знання, пізнання) процесів свідомості подорожуючих з метою розуміння процесу прийняття ними рішень при формуванні вибору туристичної дестинації.

Із літературних джерел відомо про багатовимірність мотивації потенційних винних туристів відносно вибору місця призначення. Вивчення цих змінних має важливе значення для конкурентоспроможності дестинації. Крім таких вже досліджених елементів атрактивності дестинації, як природні ресурси, навколишнє середовище, загальна інфраструктура з одного боку, і гостинність та дружелюбність місцевих жителів, фольклор та популярна культура – з іншого, необхідно враховувати й інші критерії, які можуть розглядатися як потенційні опосередковуючі фактори впливу на прийняття рішення про подорож, зокрема, сприйняття чинників якості локального продукту.

Сприйняття, як і відчуття, пам'ять, мислення, уява, є когнітивно-психічним процесом. У світовій науково-дослідній літературі приділяється значна увага когнітивній (пізнавальній) складовій туризму. Так, наприклад, позитивне сприймання людьми дозвілля полягає в відчуттях та емоціях від туристичної подорожі, сприйнятті, розумінні та усвідомленні отриманої інформації, спогадах про поїздку.

Нами була розроблена схема зв'язку когнітивно-психічних процесів з процесом прийняття рішення в туризмі (рис. 1).



Рис.1 – Когнітивно-психічні процеси, що впливають на дії особистості під час прийняття рішення

Отже, в сфері туризму процес прийняття рішень є загальним результатом мотивації, пізнання і досвіду. Мотивація подорожі пов'язана з образами на основі особистого досвіду, знань, інформації, отриманої безпосередньо або опосередковано. Виходячи з цього, можна наголосити, що пам'ять про минулий досвід є також важливим фактором мотивації. А найсильнішими психологічними подразниками, які стимулюють спогади, викликаючи їх із пам'яті, є такі чинники якості локальних продуктів, як запахи, аромати.

Таким чином, нові й незвичайні аромати вин є однією з головних мотивацій для туристів відвідати виноробні регіони світу. Сучасні мандрівники вибирають подорож до тих виробників вина, які пропонують приємний та впізнаваний «сенсорний досвід»: вони очікують безпечного продукту, виробленого екологічно чистим способом і приємного у всіх сенсорних аспектах. Оскільки споживачі, особливо більш обізнані, прагнуть віддавати перевагу винам, які походять з конкретного регіону, перед виноробами постають нові виклики. Важливо знайти шляхи забезпечення наявності в локальних винах привабливих чинників якості, зокрема гарантованого, яскраво вираженого квітково-фруктового аромату.

Нами була виконана робота на актуальний запит енотуристичного бізнесу. Вона присвячена дослідженню впливу живлення, яке містить оливкову олію та фермент ліпазу, і вноситься в сусло разом з регідратованими активними сухими дріжджами, на якість (ароматний профіль та сенсорні властивості) вина, виготовленого з локального винограду сорту Ароматний.

З багатьох літературних джерел відомо, що ненасичені жирні кислоти є прекурсорами (попередниками) ароматоутворюючих речовин під час бродіння виноградного сусла. Оливкова олія є джерелом зв'язаної (у складі триацилгліцеридів) олеїнової кислоти, яка переходять у вільну форму за допомогою ферменту ліпази. Цей метод порівнювався з двома іншими: класичним методом отримання вин по-білому способом і методом сюр лі – витримкою на тонкому шарі осаду дріжджів протягом трьох місяців з перемішуванням. В досліджуваних винах були ідентифіковані та кількісно оцінені 19 найбільш помітних та активних з точки зору ароматоутворення летких сполук: вищі спирти, кислоти, складні естери, альдегіди, терпенові спирти. Вміст ароматоутворюючих сполук був істотно більшим у зразку, отриманого з внесенням живлення, порівняно з іншими варіантами. Цей зразок також мав найвище значення активності запаху (OAV). Сенсорний аналіз досліджуваних вин показав, що внесення живлення з оливковою олією і ліпазою позитивно впливає на ароматичний профіль вина (рис. 2). Цьому сприяло збільшення концентрації складних естерів та помірний вміст вищих спиртів.



1 – контроль (без внесення живлення для дріжджів та без витримки на осаді дріжджів);
 2 – внесення живлення для дріжджів (оливкова олія + ліпаза); 3 – без внесення живлення для дріжджів з витримкою виноматеріалу на тонкому шарі осаду дріжджів протягом 3 місяців (метод сюр лі)

Рис. 2 – Сенсорний профіль досліджуваних зразків вин

Внесення живлення не призводить до формування неприємних тонів запахів у винах, які можуть обумовлювати жирні кислоти, вміст яких був не високий.

Однією з переваг запропонованого способу внесення живлення з оливковою олією і ліпазою є простота отримання живлення і натуральні доступні інгредієнти. Це дослідження допоможе виноробам задовольнити попит споживачів на локальні вина з неповторним місцевим характером.

РЕСУРСИ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ

Орлова М.Л., кандидат географічних наук
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Ізмаїльський район розташований на південному заході Одеської області в межах історико-географічного регіону Буджак. Адміністративним центром району є місто обласного підпорядкування Ізмаїл. Середня чисельність населення міста Ізмаїл у 2019 році становила 71879 осіб, Ізмаїльського району – 50914 осіб [6]. На території району знаходиться 23 населених пункти, 22 – сільських та селище міського типу Суворове.

На зламі XX та XXI століть людство остаточно усвідомило, що через процеси глобалізації воно стрімко, і часто безповоротно, втрачає елементи духовної культури спільнот, насамперед етнічних (мову, фольклор, виконавські мистецтва, звичаї та обряди, традиційні ремесла тощо). З метою збереження, забезпечення поваги та підвищення рівня знань про важливість нематеріальної культурної спадщини 17 жовтня 2003 року на Генеральній Конференції ЮНЕСКО в Парижі була прийнята «Конвенція про охорону нематеріальної культурної спадщини» [5]. З визначення «Етнічний туризм – це підвид пізнавального туризму, метою якого є ознайомлення з матеріальною та духовною культурою певного етносу, що проживає зараз або проживав у минулому на відповідній території», можемо зробити висновок, що у якості важливої складової ресурсів етнічного туризму будь-якої території розглядається її населення як носій певної етнічної культури. Саме тому, етнічний туризм виступає одним з дієвих інструментів виконання положень зазначеного міжнародного документу.

Розпочнемо з дослідження етнічної структури населення Ізмаїльського району та її оцінки щодо розвитку етнічного туризму. Відповідно до результатів «Всеукраїнського перепису населення» (2001 р.) у Ізмаїльському районі проживали представники таких етносів (у дужках зазначено їх питому вагу від загальної кількості населення Ізмаїльського району) – українці (28,9 %), молдавани (27,6 %), болгари (25,7 %), росіяни (16,1 %), гагаузи (0,4 %), цигани (0,3 %), білоруси (0,2 %) [3]. Розрахуємо індекс етнічної мозаїчності Б. Еккеля всього населення Ізмаїльського району за формулою [1, с. 53]:

$$P = 1 - \sum_{j=1}^k (\pi)^2, \quad 0 \leq P < 1$$

де P – індекс етнічної мозаїчності; π – частка j -тої етнічної групи в населенні регіону;
 k – кількість етнічних груп.

Індекс етнічної мозаїчності всього населення Ізмаїльського району станом на 2001 рік становив 0,75. Значення цього показника були вищими ніж значення відповідного показника для Одеської області (0,56) та України (0,37).

Крім кількісного поєднання етносів на певній території, яку ілюструє індекс етнічної мозаїчності, для збереження етнічної свідомості та культури важливою є компактність розселення етносів в межах певної території. Її можна оцінити за допомогою коефіцієнта етнічної спільності Ю.Г. Ліпєця [1, с. 53]:

$$K = K_1 \cdot K_2,$$

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 |