

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 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 № 14 від 27-29.04.2021 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., проф.
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

Аспіранти і студенти проводять наукові дослідження відповідно до тематики робіт наукових керівників. В першу чергу наукова зацікавленість викладачів і студентів спрямована на покращення стану здоров'я населення, що співпадає з сучасними світовими трендами наукових досліджень в галузі харчування та напрямом підготовки фахівців по кафедрі ТРiОХ. Розробляються наступні напрями: розробка страв та напоїв зі збалансованим нутрієнтним складом; розрахунок спектрів і індексів харчової щільності сировини та готових продуктів; збагачення страв та кулінарних виробів мікронутрієнтами; визначення та корегування вмісту біологічно активних речовин та антиоксидантів; комплексне використання сировини та перероблення вторинних сировинних ресурсів; дослідження способу переробки луски риб на колаген з метою його застосування як структуроутворювача та збагачувача; переробка підсирної сироватки з метою отримання лактоферину, мікропартикуляту та компоненту крафтового пива; вилучення компонентів дикорослої сировини екстрагуванням, отримання йодованих та кальцієвмісних добавок, переробка зернових та бобових культур різними способами; отримання соусної та солодкої продукції з підвищеним вмістом фізіологічно функціональних інгредієнтів; визначення структурних елементів клітин за допомогою поляризаційного мікроскопа, визначення фізико-хімічних та реологічних показників сировини та готових продуктів. Викладачі кафедри розробляють раціони харчування для військовослужбовців, спортсменів, вагітних жінок, для геродієтичного харчування тощо.

Результати наукових робіт висвітлені в наукових звітах, монографіях, в тому числі закордонних, колективних та англійською мовою; статтях, тезах і патентах.

ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Тележенко Л.М. д.т.н., професор, Козонова Ю.О., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Особливості функціонування закладів ресторанного господарства (ЗРГ) останнім часом потребують суттєвого перегляду інновацій ще на стадії передінвестиційного проектування. Звісно, що такі позиції проектних угод, як розташування пункту харчування та функціональне призначення закладу, залишаються ключовими і потребують детальної проробки і максимальної уваги.

Згідно з Документом ДВН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування» (Заклади ресторанного господарства)» об'ємно-планувальні і конструктивні рішення приміщень повинні передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу: відсутність зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також руху відвідувачів і персоналу. В рамках протоколів НАССР метою таких заходів є виключення можливості бактеріального або хімічного забруднення продукції за рахунок недопущення порушення потоковості технологічного процесу на етапах проектування і будівництва ЗРГ та подальшої безпроблемної експлуатації приміщень і технологічного обладнання за призначенням.

Згідно з законом України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» передбачено перелік заходів, що припускаються цим законом: створення єдиного державного компетентного органу, який буде здійснювати контроль харчових продуктів, інших об'єктів та проведення санітарних заходів. Цей контролюючий орган влади – Держпродспоживслужба, що буде здійснювати нагляд за дотриманням санітарного законодавства на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контроль у критичних точках, шляхом залучення на місцях сертифікованих аудиторів НАССР.

Однією із першочергових сучасних інновацій у проектуванні є впровадження гнучких форм організації виробничого процесу та обслуговування споживачів. Такий підхід передбачає розгалуження процесів виробництва продукції та організації споживання.

Хоча ресторанам, як і раніше, слід прикладати зусилля для поліпшення якості своїх вечерь, чисельна кількість споживачів налаштована робити онлайн замовлення через сторонні служби доставки. У таких додатках доставки, як Uber Eats, Door Dash та Postmates, працюють зовнішні співробітники з доставки, що є досить зручним, так як за умов обмеженого пересування, наприклад, споживачам не потрібно виходити з дому. З іншого боку, підприємства можуть використовувати внутрішні послуги онлайн-замовлення, залучаючи своїх співробітників як для виробництва, так і для доставки їжі і отримання, таким чином, сукупного прибутку. Як сторонні рішення, так і пряме онлайн-замовлення можна інтегрувати з POS-системою ресторану. Це дозволить керівництву мати уяву про способи розрахунку, переваги доставки, популярні замовлення та продажі.

Одним із сучасних підходів у ресторанному бізнесі є запровадження кухонь Ghost, що не є традиційними ресторанами, оскільки вони виключають можливість обідати у закладі, а обслуговують лише замовлення на доставку. Такий підхід дозволяє підприємствам економити на оренді і витратах, пов'язаних із ресторанним обслуговуванням.

Моніторинг трендів у ресторанах дозволяє підприємствам скласти план дій, що буде відповідати мінливим потребам споживачів. Заклади ресторанного господарства повинні бути гнучкими, задля того, щоб задовольняти нові потреби, досягти тривалого існування та забезпечити свій прибуток. Так, ЗРГ повинні періодично проводити інжиніринг меню, для того щоб переводити нерентабельні страви у більш популярну групу та підвищувати відсоток рентабельних тих, що користуються розширеним попитом.

Також, однією з провідних тенденцій є імплементація спрощеного меню, що підвищує ефективність роботи підприємства та якість продукції, скорочує тривалість замовлення і дозволяє споживачам швидше зважувати можливі варіанти вибору страв. Через такі підходи, деякі ресторани відмовляються від ряду позицій у меню, щоб спростити систему замовлень, знизити витрати на виплату заробітної платні та інвентар. Керівництво і власники закладів повинні ретельно вивчити прибутковість і вартість кожної страви, перш ніж визначити, які саме з них необхідно залишити у меню.

Досить привабливою пропозицією у ресторанному бізнесі є створення спеціалізованих ресторанів. Незалежні заклади із фірмовими стравами та тематикою привертають увагу споживачів, що шукають особисту вечерю. Наприклад, оформлення закладу у стилі популярних закусочних минулого сторіччя, що пропонують вільну атмосферу з простими елементами меню, такими як, гамбургери, картопля фрі та коктейлі. Інші ресторани можуть знайти свою нішу завдяки використанню тематичного меню, як то, зосередитись на впровадженні виключно десертів або пропозиції страв здорового харчування шляхом введення певного інгредієнта у кожену страву.

На сьогодні споживачі більше піклуються про стан свого здоров'я, ніж будь-коли, в тому числі про стан шлунково-кишкового тракту. Дієтологи радять робити акцент на споживанні корисних бактерій і пробіотиків, щоб підтримувати здоровий мікробіом травної системи. Деякі споживачі слідкують за споживанням глютену. Доцільно вводити у меню страви з ферментованих продуктів та безглютенові альтернативи, задля задоволення потреб таких споживачів.

Сучасний ритм життя спонукає певну частку споживачів до необхідності швидкого обіду без очікування. Тому доцільно запроваджувати у ряді ЗРГ сучасні ресторанні технології, такі як кіоски самообслуговування, карманні пристрої та портативні планшети, що дозволяють споживачам відправляти замовлення та здійснювати транзакції за столом. Такі термінали покращують якість обслуговування за рахунок мінімізації часу очікування та збільшення швидкості обороту столів. Споживачі також можуть заздалегідь розміщувати замовлення на виніс їжі з мобільних додатків, щоб взагалі уникнути черг.

Одним із дієвих підходів у підвищенні популярності ЗРГ є використання соціальних мереж. Від Instagram до Twitter, ресторани повинні користуватись перевагами безкоштовної реклами у соціальних мережах. Гості люблять ділитися фотографіями ретельно продуманих страв і напоїв, а також унікальних концепцій ресторанів, що є бізнес-рекламою без додаткових витрат. Використання простих елементів, таких як цікаві назви страв, тематичні вечори або сучасні прикраси, також може зацікавити гостей.

Справжній бум у ресторанному бізнесі зараз створили такі формати як: fast casual та smart casual, що передбачають можливість швидко і смачно перекусити за доступними цінами. Така популярність обумовлена наступним:

По-перше, такі формати пропонують приємні для гостя ціни й, таким чином, отримують конкурентні переваги.

По-друге, такий формат є більш зручним: гість не чекає на замовлення довше 10 хвилин, а це важливо, зважаючи на темп життя.

По-третє, такі проекти дають кращі показники рентабельності, ніж звичайні ресторани. Головний фактор – це якість продукту, далі майже на одному рівні стоять доступність за ціною, зручне розташування та швидкість обслуговування. Серед інших вказаних факторів: friendly сервіс, персоналізація, інноваційні продукти або моменти в обслуговуванні та sustainability (те, які принципи старого розвитку використовує бізнес).

Необхідно відмітити, що підвищення результативності роботи ресторанів досягається також за рахунок впровадження сучасних технологій, енергоощадного обладнання, впровадження постійного контролю та управління якості продукції. Сучасні заклади ресторанного господарства являють собою перспективну галузь економічного розвитку держави, над удосконаленням роботи яких необхідно постійно працювати, запроваджуючи наукові напрацювання в практику.

THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS

**Kalugina I.M., PhD, associate Professor
Odessa National Academy of Food Technologies**

In the market transformation conditions of the Ukrainian economy, the key to the competitiveness of restaurants is the high quality of the provided products and services. Of course, the most important condition of the production of high-quality food is the strict compliance of the rules of the raw materials laying and modes of the technological process implementation in strict accordance with the established requirements, by all the enterprise employees. Of great importance are the technological processes mechanization, as well as the new advanced cooking technology development, the development of technology for the chilled dishes cooking and use, the creation of optimal conditions for the culinary products sale. The food quality improving largely depends on the restaurant professionals training.

For an active and successful functioning in the market, the manufacturer strives to achieve stable quality of its products, to use all tools produced by the world and domestic practice. The finished meals expertise, as well as culinary products and beverages, is the main tool for improving the products and services quality in restaurants, expanding and improving the products range, providing delicious and varied food for the consumers, prepared according to the established recipes and cooking technologies defined by the applicable regulations.

The problems of the consumers rights protection and their interests today are very important and topical. Control and supervision as a management function in the restaurant segment allows to establish an accordance of the manufactured products with the requirements of the regulatory documentation. Before reaching the consumer, semi-finished and finished products must be

СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»

ФЕРМЕНТОВАНІ ХАРЧОВІ ВОЛОКНА ЯК СТИМУЛЯТОР РОСТУ ПРОБІОТИЧНИХ КУЛЬТУР	
Пожіткова Л.Г., Труфкаті Л.В., Капрельянц Л.В.....	42
БІОТЕХНОЛОГІЧНЕ ОТРИМАННЯ ФЕНОЛЬНИХ АНТИОКСИДАНТІВ З ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ	
Велічко Т.О., Швець Н.О., Капрельянц Л.В.....	44

СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»

ТЕХНОЛОГІЯ ЗБОРУ І ОБРОБЛЕННЯ СУМІШІ ДОЩОВОЇ ВОДИ ТА СКОНДЕНСОВАНОЇ АТМОСФЕРНОЇ ВОЛОГИ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ ПІДГОТОВЛЕНОЇ ВОДИ НА ПРОМИСЛОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ	
Коваленко О.О., Василів О.Б., Григор'єва Т.П., Шаповал Є.О.....	46
ГУАНІДИНОВІ ОСНОВИ У ВОДОПІДГОТОВЦІ ТА ЕКОЛОГІЇ	
Стрікаленко Т.В., Нижник Т.Ю., Магльована Т.В., Нижник Ю.В.....	48
АКТУАЛЬНІ ЗАСАДИ УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ТЕХНОЛОГІЙ ПІДГОТОВЛЕННЯ ВОДИ	
Стрікаленко Т.В.....	50
ЦІННІСТЬ ВОДИ: ПРІОРИТЕТИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Берегова О.М., Ляпіна О.В.....	51
TREATMENT AND PROPHYLACTIC PRODUCTS FOR CHILDREN WITH INFECTIOUS DISEASE OF THE LUNGS AND KIDNEYS	
Palvashova G., Li Yunbo Teacher, Mazurenko I.....	52
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ДЛЯ НОВИХ ВИДІВ ПОЛІМЕРНОЇ ТАРИ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Доценко Н.В., Памбук С.А.....	54
ТЕХНОЛОГІЯ ОДЕРЖАННЯ АСОЦІАЦІЙ КЛУБЕНЬКОВИХ БАКТЕРІЙ З РОСЛИННИМИ КЛІТИНАМИ	
Безусов А.Т., Мирошніченко О.М., Нікітчина Т.І., Доценко Н.В.....	56
ФІТОПАТОГЕНИ ТА ФІТОФАГИ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ РОСЛИН В АГРАРНОМУ БІЗНЕСІ	
Палвашова Г.І.....	58
МОЖЛИВОСТІ БІОТЕХНОЛОГІЇ ПРИ УТИЛІЗАЦІЇ ОРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ АГРОПРОМИСЛОВОГО КОМПЛЕКСУ	
Афанасьєва Т.М.....	60
THE RELEVANCE OF THE STUDY OF BIOGENIC AMINES IN AQUATIC PRODUCTS	
Cui Zhenkun, Manoli T., Nikitchina T.....	61
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ НА ВОДОУТРИМУЮЧУ ЗДАТНІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Ільєва О.С.....	63

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ»

ОСНОВНІ НАУКОВІ НАПРЯМИ РОБОТИ КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Тележенко Л.М., Салавеліс А.Д.....	65
ВПРОВАДЖЕННЯ НОВІТНІХ НАУКОВИХ ПІДХОДІВ У СУЧАСНІ ПРОЄКТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Тележенко Л.М., Козонова Ю.О.....	67
THE IMPORTANCE OF EXPERTISE IN THE PRODUCTION QUALITY IMPROVING OF THE RESTAURANT ESTABLISHMENTS	
Kalugina I.M.....	69
ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРСНИХ КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ	
Дідух Г.В., Гусак-Шкловська Я.Д., Стефанова Є.О.....	71
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЧЕВИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ	
Атанасова В.В.....	73
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Бурдо А.К., Жмудь А.В.....	74
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДІЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА У ВИРОБНИЦТВІ КЕКСІВ	
Салавеліс А.Д., Поплавська С.О.....	75
КУЛІНАРНІ ЖЕЛІЙНІ ДЕСЕРТИ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Салавеліс А.Д., Павловський С.Н., Голінська Я.А.....	77