

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2018

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії
23 – 27 квітня 2018 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 № 12 від 24.04.2018 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

Волков В.Е., д.т.н., 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

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

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

Крім суто агрономічної шкоди (зниження врожаю сільськогосподарських культур і його якості), амброзія полинолиста – небезпечна для здоров'я людей. Квітковий пилок амброзії шкідливий для людини. У місцях її масового поширення в людей часто спостерігається алергійне захворювання, відоме під назвою «осіння сінна лихоманка» або «амброзійний поліноз». У хворого пухнуть слизові оболонки верхніх дихальних шляхів і очей, болить голова, посилюється виділення мокротини, з'являються задишка, слезотеча, погіршується зір, проявляються напади бронхіальної астми, підвищується температура, втрачається працездатність. Лікування алергії тривале й важке.

Згідно з карантинними правилами, все зерно: фуражне, продовольче, насіннєве; зернових, зернобобових, олійних, технічних, овочевих та інших культур; зерносуміші, комбікорми, сіно, солома, сировина льону, бавовнику, лікарських трав, шерсть тварин тощо – підлягає обов'язковій фітосанітарній експертизі з обов'язковим висновком герболога про наявність насіння чи плодів карантинних видів бур'янів.

Гербологічна експертиза є обов'язковою ланкою фітосанітарної експертизи, яку проводять акредитовані карантинні лабораторії державних інспекцій з карантину рослин згідно з ДСТУ 4009-2001. Мета гербологічної експертизи – аналіз підкарантинного матеріалу на встановлення засміченості продукції карантинними чи іншими видами бур'янів, їхньої чисельності та видового складу. За результатами експертизи зразків насіння проводять оформлення свідоцтва фітосанітарної експертизи.

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ

**Дишкантюк О.В., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Однією з умов підвищення конкурентоздатності економіки України та інтенсифікації механізмів державного і приватного партнерства є розвиток територіальних кластерів. Питання функціонування глобальних об'єднань та кластерів вивчали Дж. Уокер, С. Соорег і М. Hall, О. Чудновський, А. Александрова, А. Гайдук, С. Соколенко.

Індустрія гостинності в роботі Дж. Уокера представлена комплексом секторів: подорожування, розміщення, організація заходів, ресторани та управляючі послуги, відпочинок та вільний час (атракції, ігри, азартні ігри, парки, розваги), що забезпечують комфортне перебування приїжджаючих (подорожуючих) осіб [1]. У зарубіжній літературі ринок гостинності ототожнюють з ринком туристичних послуг. На думку автора, сфера гостинності набагато ширша, вона має включати не тільки комфортне перебування приїжджаючих, але й проживаючого на цій території місцевого населення. Нами запропоновано розширити та трансформувати запропонований Дж. Уокером комплекс секторів гостинності [1] та представити його у такому вигляді [2]:

- транспортно-технологічне забезпечення;
- комунікаційно-фінансова сфера;
- розміщення та проживання;
- забезпечення харчуванням;
- організація бізнес заходів;
- культурно-розважальні послуги;
- система торгівлі;
- архітектоніка та дизайн міських територій;
- освіта та виховання.

Для гармонійного розвитку індустрії гостинності необхідна взаємодія усіх її секторів. Перспективним в цьому сенсі є створення кластерів. Аналіз зарубіжного досвіду розвитку кластерів показує, що ринкова конкуренція і природна географічна близькість елементів галузевих кластерів забезпечують цілеспрямовану кооперацію й оптимізацію взаємовідносин в інноваційному ланцюжку «розробник – виробник – споживач».

Серед європейських країн найбільш активно впроваджують кластерну модель організації туризму такі країни, як: Франція, Італія, Норвегія. Туристичний кластер «Ніцца» (Франція) кожного року відвідують декілька мільйонів туристів. Схожі моделі на функціонують у Греції, Іспанії, Ірландії, Шотландії. Науково обґрунтованою є кластерна організація туризму в Італії. Певні області країни мають особливі умови: передумови для розвитку кількох видів туризму, значні туристичні ресурси, значущість туристичної зони тощо. Прикладами кластерів в Італії є: туристична система «Салінунтінські терми» (Сицилія); «Міста мистецтв, культури та бізнесу» (Емілія-Романія); «Тразименське озеро» (Умбрія); «Адріатичне море і берег». У Норвегії розвиваються кластери в галузі морського господарства. Разом з тим, слід відзначити, що кластери, які раніше формувалися еволюційно, в сучасних умовах створюються штучно в багатьох країнах світу, зокрема США, Великої Британії, Японії, Канаді, Франції, Фінляндії, Південній Кореї, Сінгапурі та ін.

Органи місцевого самоврядування й органи державної влади можуть впливати (чинити управлінський вплив) на функціонування та розвиток кластера за допомогою створення відповідного нормативно-правового забезпечення, фінансово-бюджетних механізмів, інвестиційних програм, орієнтованих на створення і розвиток кластерів, включаючи заходи адресної підтримки проєктів щодо створення високотехнологічної інфраструктури на території [3].

Історично в секторі гостинності такі елементи, як продукти харчування та напої, слугували допоміжній ролі в економіці туризму, оскільки вони не вважалися достатньо сильними атракціями для приведення туристів до дестинацій [4]. Однак, беручи до уваги зростаючу привабливість гастрономії, сьогодні тенденція змінилася і дослідження показали все більшу кількість дестинацій, які стали дуже популярними завдяки своїй неповторній гастрономії та кулінарним традиціям [5,6]. Усе частіше можна знайти приклади того, що для дестинацій, які знаходяться на межі руйнування, гастрономія часто виступає як рушійна сила їх відновлення.

Серед основних механізмів державно-приватного партнерства в гастрономічному туризмі виділяємо наступні:

- державні та регіональні програм розвитку гастрономічного туризму;
- створення галузевих та міжгалузевих громадських організацій;
- формування кластерних об'єднань;
- розвиток мережі туристично-інформаційних центрів;
- створення спеціальних економічних зон та територій пріоритетного розвитку туристично-рекреаційного типу.

Перспективним є створення кластерів гастрономічного туризму. Метою діяльності таких кластерів є об'єднання зусиль партнерів з метою створення інноваційних послуг, диверсифікація продукту гастрономічного туризму, його покращення та удосконалення, спільна розробка та реалізація маркетингової політики, реклама та брендинг туристичної дестинації, участь в інвестиційних проєктах та державних програмах розвитку туристичного регіону та ін. Кластер гастрономічного туризму – це територіальне об'єднання закладів ресторанного господарства національної кухні, виробників локальних продуктів та підприємств туристичної сфери, установ та організацій, що пов'язані партнерськими відносинами у технологічному ланцюгу створення, реалізації та просування гастрономічних турів. Модель виробничо-туристичного кластеру гастрономічного туризму має достатньо складну структуру. Як ядро кластеру гастрономічного туризму можуть виступати підприємства – виробники локальних продуктів, заклади ресторанного господарства національної кухні, а також громадські організації, зокрема професійні асоціації. Важливу

роль у структурі кластеру мають підприємства туристичної сфери, а також освітньо-наукові установи. Важливим інституційно-організаційним елементом є органи державної влади, місцевого самоврядування та громадські організації.

Для створення ефективних кластерних об'єднань у сфері гастрономічного туризму необхідно реалізувати систему заходів: розробка моделі кластерів регіонів України для розвитку потенціалу гастрономічного туризму; підтримка підприємств виробників локальних продуктів; проведення на базі кластерів навчання з питань реалізації кластерної моделі розвитку гастрономічного туризму, підготовки фахівців з організації гастрономічного туризму; створення в регіонах в рамках кластерів інформаційних центрів з питань розвитку гастрономічного туризму та забезпечення їх сучасними технологіями.

Література

1. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство // Дж. Р. Уокер: пер. сангл. [В.Н. Егорова]. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА, 2012. – 735 с.
2. Дишкантюк О.В. Формування інфраструктурного забезпечення сфери гостинності / О.В. Дишкантюк // Економіст. – 2016, – № 7. – С. 25-28.
3. Аніскін Ю.П. Корпоративне управління інноваційним розвитком : монографія / Ю.П. Аніскін та ін.; за ред. Ю.П. Аніскіна. – М.: Омега-Л, 2007. – 411 с.
4. Mak A.H.N. Factors influencing tourist food consumption / A.H.N. Mak, M. Lumbers, A. Eves, R.C.Y. Chang // International Journal of Hospitality Management. – 2012. – Vol. 31, – No. 3. – P. 928–936.
5. Hall C.M. Food tourism around the world / C.M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell [et al.]. – 2003. – 373 p.
6. Richards G. Food tourism around the world: development, management and markets / G. Richards // Tourism Review International. – 2006. – Vol. 9, – No. 4. – P. 396–398.

РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Д'яконова А.К., д-р техн. наук, професор, Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент,

Пацела О.А., асистент, Гушпіт Л.О., асистент

Одеська національна академія харчових технологій

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу розвивається, поширюється та постійно змінюється. Аналіз тенденцій розвитку країни свідчить, що в теперішній час значна частина внутрішнього валового продукту виробляється в сфері послуг, пов'язаних з туризмом. розвитком готельно-ресторанного господарством та суміжних галузей, які суттєво впливають на економіку країни. Ресторанний бізнес розглядається як один із сучасних галузей індустрії гостинності, яка неухильно розширюється і розвивається відповідно до вимог сучасності в умовах гострої конкуренції.

Слід відзначити, що останнім часом на ресторанний бізнес почали звертати увагу інвестори з інших галузей бізнесу, що пов'язано з можливістю отримувати стабільний прибуток на ринку ресторанних послуг за умов дотримання вимог ринку і здійснення необхідних перетворень, пов'язаних з розробленням і впровадженням у виробництво новітніх технологій та удосконаленням існуючих технологічних процесів у ресторанному господарстві

Ринок ресторанних послуг залежить від економічного стану країни і платоспроможності наших громадян. Слід відзначити, що під впливом західних країн в Україні значно підвищились вимоги до ресторанних послуг, які орієнтовані на міжнародні стандарти споживання. Відвідувачі ресторанів бажають не тільки скоштувати вишукані страви, але й відпочити, поспілкуватися, отримати естетичне задоволення.

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФІЗИЧНИХ, ХІМІЧНИХ, ЕНЗИМАТИЧНИХ ТА КОМБІНОВАНИХ МЕТОДІВ ДЕЗІНТЕГРАЦІЇ МІКРОБІАЛЬНОЇ МАСИ	
Капустян А.І., Черно Н.К.	117
БІЛКОВО-ВУГЛЕВОДНІ КОМПЛЕКСИ КЛІТИННИХ СТІНОК ДРІЖДЖІВ	
Решта С.П., Данилова О.І.	119

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСА РИБИ І МОРЕПРОДУКТІВ»

МІКРОБІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ПОСТ-ПАСТЕРИЗАЦІЇ	
Віннікова Л.Г., Єгорова А.В., Синиця О.В.	120
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ З АКТИНІДІЇ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ М'ЯСОПРОДУКТІВ	
Агунова Л.В., Янішогло О.М.	121
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Азарова Н.Г., Шлапак Г.В., Журба Н.О.	123
ADHESIVE PROPERTIES OF LACTOBACILLI	
Patiukova N.S., Fugol A.G., Patyukov S.D., Gerasim A.S.	124
УДОСКОНАЛЕННЯ СУЧАСНИХ СПОСОБІВ СТЕРИЛІЗАЦІЇ РИБНИХ КОНСЕРВІВ ТА ЇХ ОБГРУНТУВАННЯ	
Кушніренко Н.М.	125
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ З МОРЕПРОДУКТІВ АЗОВО-ЧОРНОМОРСЬКОГО БАСЕЙНУ	
Станкевич Г.М., Герасим А.С., Патюков С.Д., Патюкова Н.С.	127
ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНИХ ЕКСТРАКТІВ В ТЕХНОЛОГІЇ РИБНИХ ПРЕСЕРВІВ З МЕТОЮ ПОСИЛЕННЯ КОНСЕРВУЮЧОГО ЕФЕКТУ ПРИ ЗБЕРІГАННІ В УМОВАХ ПОМІРНИХ ПОЗИТИВНИХ ТЕМПЕРАТУРАХ	
Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Барішева Я.О.	130

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА І ЕНОЛОГІЯ»

УДОСКОНАЛЕННЯ КУПАЖНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ НАПІВСУХИХ ВИН	
Ходаков О.І.	132
ІННОВАЦІЇ В ОБЛАДНАННІ ДЛЯ АВТОМАТИЗОВАНОЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОБСТВА	
Муратов В.Г., Осипова Л.А.	133

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ ДЕСЕРТІВ НА МОЛОЧНІЙ ОСНОВІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ ТА ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ	
Памбук С.А., Ткаченко Н.А., Копійко А.В.	135
ОБГРУНТУВАННЯ ЕКСПРЕС-МЕТОДУ ВИЯВЛЕННЯ БЕНЗОАТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ВІДНОВЛЕНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО СОКУ	
Бочарова О.В., Решта С.П.	137
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПРОБЛЕМИ РИНКУ ТЕКСТИЛЮ ДЛЯ ОДЯГУ ПОБУТОВОГО ТА СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Пахолюк О.В., Мартиросян І.А.	139
МЕТОДОЛОГІЯ ТОВАРОЗНАВСТВА, ЯК ОСНОВА НОВОГО НАУКОВОГО НАПРЯМУ – ІНФОРМАЦІОЛОГІЇ	
Кіров І.М.	141
ГЕРБОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ЯК ЧИННИК РЕГУЛЮВАННЯ ШКІДЛИВИХ ОРГАНІЗМІВ В ЗЕРНІ ТА ЗЕРНОПРОДУКТАХ	
Когут С.Г.	143

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

КЛАСТЕРНИЙ ПІДХІД ЩОДО УПРАВЛІННЯ ГОСТИННІСТЮ	
Дишкантук О.В.	144
РОЛЬ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
Д'яконова А.К., Тітомир Л.А., Пацела О.А., Гушпіт Л.О.	146