

## **ОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

Міністерство освіти і науки України  
Міністерство аграрної політики і продовольства України  
Одеська національна академія харчових технологій  
Пловдивський університет харчових технологій (Болгарія)

## **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ**

Голова	Єгоров Б.В., д.т.н., професор, чл.-кор. НААН України, заслужений діяч науки і техніки України, Лауреат державної премії України в галузі науки і техніки, ректор ОНАХТ
Заст. голови	Поварова Н.М., к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи ОНАХТ
Заст. голови	Солоницька І.В., к.т.н., доцент, директор ННТІХП ім. М.В. Ломоносова, ОНАХТ

### **Члени оргкомітету:**

Olivera Djuragic	– PhD dr., 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 Драгоєв	– 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. Гогешашвілі, Грузія
Станкевич Георгій Миколайович	– д.т.н., проф., зав. кафедри технології зберігання зерна, ОНАХТ
Іоргачова Катерина Георгіївна	– д.т.н., проф., зав. кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, ОНАХТ
Ткаченко Наталя Андріївна	– д.т.н., проф., зав. кафедри технології молочних, олійно-жирових продуктів і косметики, ОНАХТ
Тележенко Любов Миколаївна	– д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНАХТ
Осіпова Лариса Анатоліївна	– д.т.н., проф., зав. кафедри технології вина та енології, ОНАХТ
Віннікова Людмила Григорівна	– д.т.н., проф., зав. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНАХТ
Коваленко Олена Олександрівна	– д.т.н., ст. наук. співр., зав. кафедри біоінженерії і води, ОНАХТ
Дьяченко Тетяна Леонідівна	– технічний секретар оргкомітету, провідний інженер НДІ ОНАХТ
Герасим Анна Станіславівна	– технічний секретар оргкомітету, к.т.н., доц. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНАХТ

# **КОРОТКІ ВІДОМОСТІ ПРО КОНФЕРЕНЦІЮ**

## **МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ КОНФЕРЕНЦІЇ**

Конференція проводиться в Одеській національній академії харчових технологій (вул. Канатна, 112, корпус «Б», конференц-зал, ауд. Б-210).

## **РЕЄСТРАЦІЯ**

Реєстрація учасників конференції 24 вересня з 8<sup>00</sup> до 10<sup>00</sup> у центральному холі Одеської національної академії харчових технологій (вул. Канатна, 112, корпус «А»).

## **РОБОТА КОНФЕРЕНЦІЇ**

Конференція проводиться 24 - 29 вересня 2018 р. у вигляді пленарних засідань, круглих столів, тренінгів та наукової постерної сесії.

Усі представлені доповіді будуть розміщені у збірнику тез на електронному носії та на сайті конференції: <http://foodconf.onaft.edu.ua>

## **ПРОБЛЕМАТИКА КОНФЕРЕНЦІЇ**

- Технологічний аудит та екологічні аспекти харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарської і кондитерської промисловості. Прогнозування розвитку технологій виробництва функціональних харчових продуктів з метою одержання якісної безпечної продукції.
- Новітні технології молочних, олійно-жирових і парфумерно-косметичних продуктів. Наукові основи технології переробки тваринної сировини, новітні технології нових видів м'ясних продуктів та гідробіонтів.
- Інноваційні технології очищення природних і стічних вод для харчової галузі. Управління якістю води у виробництві продуктів харчування. Актуальні проблеми технологій ресторанного і оздоровчого харчування.
- Біотехнологія в харчових виробництвах – розвиток, проблеми. Безпечні технології консервування.
- Інноваційні технології переробки вторинних продуктів харчових виробництв на продукти зі спеціальними властивостями. Виноробство в контексті світових трендів.

## **РЕГЛАМЕНТ**

Тривалість виступів 15 – 30 хв.

Ілюстративний матеріал можна представляти в електронному вигляді для демонстрації на мультимедійному проекторі.

Можливі зміни у роботі конференції (аудиторії, додаткові доповідачі)  
<http://foodconf.onaft.edu.ua>

## **ДОДАТКОВІ ВІДОМОСТІ**

Додаткову інформацію буде надано при реєстрації та під час роботи конференції.

Робочі мови конференції – українська, англійська, російська.

**24 вересня 2018 р.**

**Понеділок**

- 8<sup>00</sup> – 10<sup>00</sup> Реєстрація учасників конференції  
10<sup>00</sup> – 11<sup>00</sup> Постерна сесія

### **ЗАСІДАННЯ 1**

**Конференц-зал академії, ауд. Б-210**

Голова – к.т.н., доц. Солоницька І.В.

Секретар – к.т.н., ст. викл. Соколова Н.Ю.

1. 11<sup>00</sup> – 11<sup>20</sup> **Відкриття конференції, привітальне слово ректора**  
Вітання учасників конференції організаторами і партнерами
2. 11<sup>20</sup> – 11<sup>50</sup> **Poznan University of Life Sciences in Poznan – FACTS AND FIGURES**  
Edward Pospiech, Prof. Dr., Poznan University of Life Sciences, Poznan, Poland
3. 11<sup>50</sup> – 12<sup>10</sup> **Methodological approaches to the destruction of probiotic bacteria peptidoglycan**  
Antonina Kapustian, Ph.D., Scientific advisor Prof. Natalya Cherny, Odessa National Academy of Food Technologies
4. 12<sup>10</sup> – 12<sup>40</sup> **The application of beta-glucan as wall material for microencapsulation of bioactive substances**  
Marcin Kurek, Associate Professor, Ph.D., Warsaw University of Life Sciences, Warsaw, Poland
5. 12<sup>40</sup> – 13<sup>00</sup> **Безглютенові борошняні вироби: актуальність, наявні проблеми та шляхи їх вирішення**  
Макарова Тетяна Євгеніївна, власник компанії «Veronica Gluten Free 100 %», голова громадської організації «Безглютенове життя»

**13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> – перерва, кава-брейк**

- 14<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> Екскурсія по Одеській національній академії харчових технологій

**25 вересня 2018 р.**

**Вівторок**

- 10<sup>30</sup> – 18<sup>00</sup> **Міжнародний тренінг "Сенсорний аналіз в створенні і розвитку в Україні категорії виноградних вин з географічної індикацією"** ауд. Д-216х, Лабораторія сенсорного аналізу  
(програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)

### **ЗАСІДАННЯ 2**

**Конференц-зал академії, ауд. Б-210**

Голова – к.т.н., доц. Козонова Ю.О., к.т.н., доц. Кашкано М.А.

Секретар – Журлова О.Д.

1. 10<sup>00</sup> – 10<sup>25</sup> **Determination of qualitative indicators of wheat harvest in Kakheti Region**  
Manana Kevlishvili, Doctor of Agricultural Sciences, Iakob Gogebashvili

Telavi State University, Telavi, Georgia

2. 10<sup>25</sup> – 10<sup>50</sup> **Alternative curing as a method of reducing the risk of nitrosamines formation**  
<sup>1,2</sup>Ryszard Kowalski, Dr., ing., <sup>2</sup>Adam Kostecki, Dr., ing., <sup>1</sup>Bożena Danyluk, Dr., ing., <sup>1</sup>Agnieszka Bilaska, Dr., ing., <sup>1</sup>Mirosława Krzywdzińska-Bartkowiak, Dr., ing., <sup>1</sup>Michał Piatek, Dr., ing.,  
<sup>1</sup>Poznań University of Life Sciences, Poland,  
<sup>2</sup>AMCO sp. z o.o. Radzymin, Poland
3. 10<sup>50</sup> – 11<sup>15</sup> **Sensory analysis in development of bakery products**  
Sergii Kyselov, Ph.D., senior lecturer of Department of Technology of Restaurant and Healthy Nutrition, Odessa National Academy of Food Technologies
4. 11<sup>15</sup> – 11<sup>30</sup> **Effect of carbohydrate content on quality of two-layer jellies**  
Karine Avetisian, Ph.D, Senior Lecturer, Odessa National Academy of Food Technologies
5. 11<sup>30</sup> – 11<sup>45</sup> **New approaches to getting psychobiotics**  
Olena Zhuk, Postgraduate student of the Department of Biochemistry, Microbiology and Food Physiology, Odessa National Academy of Food Technologies
6. 11<sup>45</sup> – 12<sup>00</sup> **The past, present and future of products with phytosterols**  
Denys Honcharov, Scientific advisor Prof. Oksana Tkachenko, Odessa National Academy of Food Technologies
7. 12<sup>00</sup> – 12<sup>15</sup> **Experimental investigations of the biosorption process of heavy metal ions natural and waste water**  
Victoria Novoseltseva, past-graduate student, Scientific advisor Prof. Olena Kovalenko, Doctor of Technical Sciences, senior research associate, Odessa National Academy of Food Technologies
8. 12<sup>15</sup> – 12<sup>30</sup> **Development Of Technological Solutions For Flour Production With Specified Quality Indicators**  
Mykhailo Kovalov, Ph.D., senior lecturer Department of Technology of Grain Processing, Dmitriy Zhygunov, doctor of technical sciences, associate professor, Vasilisa Kovalova, post-graduate student, Department of Technology of Grain Processing, Odessa National Academy of Food Technologies
9. 12<sup>30</sup> – 12<sup>45</sup> **Corn: what is insite of silobag**  
Marina Zhelobkova, Deputy Director General for Quality «Grain Base of Ukraine», Postgraduate at the Department of grain storage technology Odessa National Academy of Food Technologies
10. 12<sup>45</sup> – 13<sup>00</sup> **Effect of wine training systems on aroma complex of Zagrey and Aromatnyi grapes and wines**  
Alexander Pashkovsky, National Scientific Center «Tairov Institute of Viticulture and Winemaking»

**13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> – перерва, кава-брейк**

14<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup> **Круглий стіл «Проблеми зберігання зерна» - ауд. А-234**  
(програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)

**26 вересня 2018 р.**

**Середа**

- 10<sup>30</sup> – 17<sup>00</sup> Міжнародний тренінг «Сенсорний аналіз в створенні і розвитку в Україні категорії виноградних вин з географічної індикацією», Лабораторія сенсорного аналізу, ауд. Д-216х,  
(програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)
- 10<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup> Засідання членів технічного комітету ТК 170 - «Зернові культури та продукти їх переробки» - ауд. А-234

### **ЗАСІДАННЯ № 3**

**Конференц-зал академії, ауд. Б-210**

Голова – д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Секретар – к.т.н., доц. Салавеліс А.Д.

1. 10<sup>00</sup> – 10<sup>30</sup> **Основні тенденції розвитку закладів ресторанного господарства**  
Подорога Валентин Ігоревич, директор філії ТОВ «ХЕЛС ФУД»
2. 10<sup>30</sup> – 11<sup>00</sup> **Збагачення козячого сиру фенольними речовинами вина «Сапераві»**  
Еланідзе Лалі Даніеловна, доктор харчових технологій, професор інституту харчових технологій телавського державного університету ім. Я. Гогешашвілі, Телаві, Грузія  
Бежуашвілі М.Г., д.т.н., Аграрний університет Грузії, Тбілісі, Грузія
3. 11<sup>00</sup> – 11<sup>20</sup> **Емульсійні композиції для здорового харчування**  
Колесніченко Світлана Леоніївна, доц., к.т.н., Тележенко Любов Миколаївна, проф. д.т.н.
4. 11<sup>20</sup> – 11<sup>50</sup> **Виробництво, споживання та експортно-імпортний потенціал виноробної продукції в Україні**  
Кучеренко Володимир Михайлович, генеральний директор Української корпорації з виноградарства і виноробної промисловості «Укрвинпром», директор наукового центру «Український інститут винограду і вина»
5. 11<sup>50</sup> – 12<sup>20</sup> **Розробка технології консервованих томатів кубиками**  
Тоценко Олександр В'ячеславович, провідний технолог «Агроф'южн», Безусов Анатолій Тимофійович, д.т.н., проф., Одеська національна академія харчових технологій
6. 12<sup>20</sup> – 12<sup>40</sup> **Роль лінгвістичної компетентності в сучасній діловій культурі**  
Зінченко Олена Сергіївна, к.ф.н., Карпінська Лариса Людвігівна, викл., Одеська національна академія харчових технологій
7. 12<sup>40</sup> – 13<sup>00</sup> **Peculiarities of fish feed production**  
Liudmyla Fihurska, Ph.D., Associate Professor, Department of Feed and Biofuel Technologies, Scientific advisor Prof. Bogdan Iegorov

**13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> – перерва, кава-брейк**

- 14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup> Дискусійна панель «Традиції та інновації в косметичній галузі» - ауд. Б-210, (програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)

**27 вересня 2018 р.**

**Четвер**

- 10<sup>30</sup> – 16<sup>00</sup> **Міжнародний тренінг "Сенсорний аналіз в створенні і розвитку в Україні категорії виноградних вин з географічної індикацією" - ауд. Д-216х, Лабораторія сенсорного аналізу**  
(програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)
- 10<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup> **Круглий стіл «Винний гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу» - ауд. А-324,**  
(програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)

#### **ЗАСІДАННЯ № 4**

##### **Конференц-зал академії, ауд. Б-210**

Голова – к.т.н., доц. Макаринська А.В.

Секретар – к.т.н., доц. Кац А.К.

1. 10<sup>00</sup> – 10<sup>20</sup> **Сучасні тенденції у використанні кормових добавок для виробництва повнораціонних комбікормів**  
Марченков Федір Семенович, к.б.н., заступник директора з наукової роботи ТОВ «Біоконтакт», ПП «Кронос-Агро», Київ
2. 10<sup>20</sup> – 10<sup>40</sup> **Обґрунтування способів посолу та обробки прісноводної риби**  
Головко Микола Павлович, д.т.н, проф., Головко Тетяна Миколаївна, к.т.н., доц., Крикуненко Людмила Олександрівна, аспірант, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків
3. 10<sup>40</sup> – 11<sup>00</sup> **Концепція технологій харчових продуктів для вирішення проблеми дефіциту есенціальних мікронутрієнтів**  
Погожих Микола Іванович, д.т.н, проф., Головко Тетяна Миколаївна, к.т.н., доц., Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків
4. 11<sup>00</sup> – 11<sup>20</sup> **Наукові основи підготовки комплексних наповнювачів при виробництві преміксів**  
Макаринська Алла Василівна, к.т.н., доц., науковий консультант: Єгоров Богдан Вікторович, д.т.н, проф., Одеська національна академія харчових технологій
5. 11<sup>20</sup> – 11<sup>40</sup> **Обґрунтування раціональних режимів термічної обробки формованих виробів на основі напівфабрикату з молюска прісноводного**  
Геліх Ганна, аспірант, Сумський національний аграрний університет, Суми, Головко Микола Павлович, д.т.н, проф., Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харків
6. 11<sup>40</sup> – 12<sup>00</sup> **Розробка технології біфштекса «Козацький» з додаванням поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд»**  
<sup>1</sup>Цихановська Ірина Василівна, к.х.н., доц., <sup>1</sup>Александров О. В., к.х.н., доц., <sup>2</sup>Євлаш В. В. д.т.н., проф., <sup>2</sup>Скуріхіна Л.А. к.т.н., доц.  
<sup>1</sup>Українська інженерно-педагогічна академія, Харків  
<sup>2</sup>Харківський університет харчування та торгівлі, Харків

**12<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> – перерва, кава-брейк**

Продовження роботи круглого столу «Винний гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу» - ауд. А-324,  
(програма за посиланням: <http://foodconf.onaft.edu.ua>)

**28 вересня 2018 р.**

**П'ятниця**

**ЗАСІДАННЯ № 5**

**Конференц-зал академії, ауд. Б-210**

Голова – д.т.н., проф. Віннікова Л.Г.

Секретар – к.т.н., доц. Солецька А.Д.

1. 11<sup>00</sup> – 11<sup>20</sup> **Механізм утворення біогенних амінів за участю молочнокислих бактерій**  
Баришева Яна Олегівна, аспірант, Безусов Анатолій Тимофійович, д.т.н., проф., Одеська національна академія харчових технологій, Одеса
2. 11<sup>20</sup> – 11<sup>40</sup> **Розширення асортименту екструдованих продуктів на основі зерна злакових культур**  
Буняк Олена Василівна, аспірант, Соц С.М., к.т.н., доц., Волошенко О.С., к.т.н., доц., Одеська національна академія харчових технологій, Одеса
3. 11<sup>40</sup> – 12<sup>00</sup> **Подовження терміну зберігання цільном'язових продуктів**  
Синиця Ольга Вікторівна, аспірант, науковий керівник: Віннікова Людмила Григорівна, д.т.н., проф., Одеська національна академія харчових технологій, Одеса
4. 12<sup>00</sup> – 12<sup>30</sup> **Особливості технології крижаного вина**  
Остапенко Вікторія Анатоліївна, аспірант, науковий керівник: Ткаченко Оксана Борисівна, д.т.н., проф., Одеська національна академія харчових технологій, Одеса
5. 12<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup> **Обговорення постерів та нагородження переможців**

**13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> – перерва, кава-брейк**

14<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> **Затвердження резолюції конференції**

**29 вересня 2018 р.**

**Субота**

10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> **Екскурсія по місту, музею «Шабо», до театру (за бажанням гостей конференції)**

## НАУКОВА ПОСТЕРНА СЕССІЯ

**24 вересня с 10<sup>00</sup> до 11<sup>00</sup> у холі конференц-зали (Б-210)**

- ВИКОРИСТАННЯ ЗЕРНОВОЇ ГЛЮКАНВМІСНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**  
Іоргачова К.Г., д.т.н., проф., Макарова О.В., к.т.н., доц., докторант, Котузаки О.М., к.т.н., ст. викл.
- ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ НА ОСНОВІ МАНАНУ ДРІЖДЖІВ**  
Черно Н.К., д.т.н., проф., Науменко К.І.к.т.н., ст. викл.
- РИНОК ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**  
Орлова М. Л., к.г.н., доц., Ярьоменко С. Г., к.г.н., доц.
- КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**  
Гілко О.К., ас.
- НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ФРАКЦИОНИРОВАНИЯ ВИН**  
Осипова Л.А., д.т.н., проф., Радионова О.В., к.т.н., доц.
- ТЕХНОЛОГІЯ ВОДОПІДГОТОВКИ ДЛЯ НОВОГО ВІЙСЬКОВОГО ПОЛІГОНУ В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ**  
Коваленко О.О., д.т.н., проф., Манова Ю.О., магістр, Ємонакова О.О., к.т.н., доц.
- КОВБАСИ З ВНЕСЕННЯМ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ**  
Агунова Л. В., к.т.н., доц., Цисар І.В., магістрант
- ПОРІВНЯЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО ПШЕНИЧНОГО ТА СПЕЛЬТОВОГО БОРОШНА ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА**  
Жигунов Д.О., д.т.н, доц., Волошенко О.С., к.т.н, доц., Хоренжий Н.В., к.т.н, доц.
- ВИРОБНИЦТВО ФЕРМЕНТОВАНИХ СОКІВ ТА НАПОЇВ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**  
Біленька І.Р., к.т.н., доц., Лазаренко Н.А., к.т.н., ст. викл.
- СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ**  
Золівська О.В., к.т.н., доц., Тележенко Л.М., д.т.н., проф.
- УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ГРАНУЛЮВАННЯ З МЕТОЮ ЗНИЖЕННЯ ЕНЕРГОВИТРАТ**  
Батієвська Н.О., аспірант, Єгоров Б.В., д.т.н., проф.
- АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ПЕРЕРОБКИ МАКУХ ТА ШРОТІВ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР В УКРАЇНІ**  
Шарабаєва К.М., аспірант, Єгоров Б.В., д.т.н., проф.
- ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ЛЮДИНИ РОСЛИННИМИ БІЛКАМИ**  
Валевська Л.О., к.т.н., доц., Овсянникова Л.К., к.т.н., доц., Чумаченко Ю.Д., к.т.н., доц.
- ПРОБІОТИЧНИЙ КОМПЛЕКС З ПРОПІОНОВОКИСЛИМИ БАКТЕРІЯМИ**  
Крупницька Л.О., к.т.н., доц., Труфкаті Л.В., к.т.н., доц., Капрельянц Л.В., д.т.н., проф.

### СТЕНДОВІ ДОПОВІДІ

- ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ЗМІШУВАННЯ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА З КОМПЛЕКСОМ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТАТІВ**  
Жигунов Д.О., д.т.н, доц., Хоренжий Н.В., к.т.н., доц., Ковальова В.П., аспірант
- БОРОШНЯНІ СУМІШІ З ЕКСТРУДОВАНИМ КОМПОНЕНТОМ**  
Хоренжий Н.В., к.т.н., доц., Волошенко О.С., к.т.н., доц.
- КІСТОЧКИ ЗІЗІФУСУ – ДЖЕРЕЛО КОРИСНИХ РЕЧОВИН**  
Котляр Є.О., к.т.н., ст. викладач, Палвашова Г.І., к.т.н., доц., Здоренко К. С., студ.



4. **ПЛАВЛЕНИЙ СИР З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ**  
Ланженко Л.О., к.т.н., доц., Дец Н.О., к.т.н., доц., Кручек О.А. к.т.н., доц.
5. **ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ БІОКОНВЕРСІЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОКОВОГО ВИРОБНИЦТВА**  
Палвашова Г.І., к.т.н., доц., Нікітчина Т.І., к.т.н., доц.
6. **pH І ТЕМПЕРАТУРОЗАЛЕЖНІ ГІДРОГЕЛЕВІ МАТЕРІАЛИ НА ОСНОВІ ХІТОЗАНУ**  
Костик О.А., Будішевська О.Г., д.х.н., проф., Вострес В.А., к.х.н.
7. **ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ АДАПТОВАНИХ ГІПОАЛЕРГЕННИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ПЕРШОГО РОКУ ЖИТТЯ**  
Авдєєва Л.Ю. д.т.н., с.н.с., Декуша Г.В. к.т.н., Жукотський Е.К.
8. **ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННИХ ПРОДУКТІВ ВИНОРОбСТВА І НЕКОНДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**  
Ковалевський К.А. к.т.н., проф., Мамай О.І. к.т.н., доц., Валько М.І. проф., д.т.н., Валько П.М. к.т.н., Яковенко Т.О. ас.
9. **ОБОГАЩЕНИЕ КОЗЬЕГО СЫРА ФЕНОЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ ВИНА САПЕРАВИ**  
Эланидзе Л.Д., д-р пищ. технологий, Бежуашвили М.Г., д-р техн. наук, Телавский
10. **РАЗРАБОТКА СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ С УЧЕТОМ ГЕДОНИЧЕСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ**  
Зенькова М.Л., к.т.н., доц., Ивашкевич А.М.
11. **ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ МАЛЬТИТОЛА, ІЗОМАЛЬТИТОЛА, ЕРИТРИТОЛА НА КОНСИСТЕНЦІЮ ТІСТА ДЛЯ ПРЯНИКІВ**  
Дорохович В.В., д.т.н., Донець А.С., асп., Сулима В.С., студ., Дорошенко Т.В.
12. **МАСОМЕТРИЧНІ ПОКАЗНИКИ ВНУТРІШНІХ ОРГАНІВ ЩУРІВ ДВОХ ПОКОЛІНЬ ПРИ ВЖИВАННІ ГЛІФОСАТ-РЕЗЕСТЕНТНОЇ ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНОЇ СОЇ ТА РАУНДАПУ**  
Дроник Г.В., д.б.н., Чорна І.В., здобувач
13. **ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРИЙМАННЯ ЗЕРНА ІЗ ЗАЛІЗНИЧНОГО ТРАНСПОРТУ НА ЗАТ «УКРЕЛЕВАТОПРОМ»**  
Станкевич Г.М., д.т.н., проф., Кац А.К., к.т.н., доц., Шпак В.М., інженер
14. **КОНЦЕПЦІЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ДЕФІЦИТУ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ**  
Погожих М.І., д.т.н., проф., Головка Т.М., к.т.н., доц.
15. **ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОНДИТЕРСЬКОГО ТІСТА З ДОДАВАННЯМ ВИНОГРАДНИХ ПОРОШКІВ**  
Брикова Т.М., пошукач, Гревцева Н.В., к.т.н., доц., Самохвалова О.В., к.т.н., проф., Касабова К.Р., к.т.н., доц.
16. **ОБГРУНТУВАННЯ РАЦІОНАЛЬНИХ РЕЖИМІВ ТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ НАПІВФАБРИКАТУ З МОЛЮСКА ПРІСНОВОДНОГО**  
Головка М.П., д.т.н., проф., Головка Т.М., к.т.н., доц., А.О. Геліх, асп.
17. **ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З МАКУХИ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК В ЯКОСТІ ЧАСТКОВОЇ ЗАМІНИ ПОРОШКУ КАКАО У ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГЛАЗУРИ**  
Городиська О.В., асп., Гревцева Н.В., к.т.н., доц., Самохвалова О.В., к.т.н., проф., Рубашенко Ю.В., магістрант
18. **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БІФШТЕКСА «КОЗАЦЬКИЙ» З ДОДАВАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «МАГНЕТОФУД»**  
Цихановська І. В., к.х.н., доц., Александров О. В., к.х.н., доц., Євлаш В. В. д.т.н., проф., Скуріхіна Л. А. к.т.н., доц.

19. **ДЕРИВАТОГРАФІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РОСЛИННИХ КРІОДОБАВОК НА СТАН СТАН ВОДИ У МАРМЕЛАДІ ЖЕЛЕЙНО-ФРУКТОВОМУ**  
Артамонова М.В., к.т.н., доц., Шматченко Н. В. ас., Аксьонова О. Ф., к.т.н., доц.
20. **CHEMICAL COMPOSITION AND PROPERTIES OF SMALL-SEEDED BEAN CULTURES**  
Ovsianynkova L.K., Ph.D. in Technical Sciences, Associate Professor , Valevska L.O. PhD in Technical Sciences, Associate Professor, Chumachenko Y.D., Ph.D. in Technical Sciences, Associate Professor
21. **ЗМІНИ АКТИВНОСТІ ПЕКТИНМЕТИЛЕСТЕРАЗИ ТОМАТІВ В ПРОЦЕСІ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПЕРЕРОБКИ**  
Тоценко О.В., аспірант, Нікітчина Т.І., к.т.н., доц., Безусов А.Т., д.т.н., проф.
22. **ОБГРУНТУВАННЯ СПОСОБІВ ПОСОЛУ ТА ОБРОБКИ ПРІСНОВОДНОЇ РИБИ**  
Головко М.П. д.т.н., проф., Головко Т.М. к.т.н., доц., Крикуненко Л.О. аспірант
23. **АЛГОРИТМ ВИКОРИСТАННЯ РЕАГЕНТІВ НА ОСНОВІ ПОЛІГЕКСАМЕТИЛЕНГУАНІДИНУ ГІДРОХЛОРИДУ НА ЕТАПАХ ВИРОБНИЦТВА ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД**  
Стрікаленко Т.В., д.мед.н., проф., Скліфос Г.В., магістр, Ляпіна О.В., к.х.н., доц., Берегова О.М., к.т.н., доц.
24. **ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПІДХІД ДО УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСАМИ ОБРОБЛЕННЯ ВОДИ**  
Стрікаленко Т. В., д.мед.н., проф.
25. **ЕМУЛЬСІЙНІ КОМПОЗИЦІЇ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**  
Колесніченко С.Л., к.т.н., доц., Тележенко Л.М., д.т.н., проф.
26. **СУЧАСНІ МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО БІОТЕХНОЛОГІЧНОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ І МІКРОБІАЛЬНОЇ СИРОВИНИ**  
Данилова О.І., к.х.н., Решта С.П., к.т.н., доц.
27. **PREREQUISITES FOR THE INNOVATIVE DEVELOPMENT OF THE HOSPITALITY INDUSTRY IN VARIOUS REGIONS OF UKRAINE**  
Titomir L.A., Danylova O.I., Reshta S.P.
28. **ALTERNATIVE CURING AS A METHOD OF REDUCING THE RISK OF NITROSAMINES FORMATION**  
Ryszard Kowalski, Dr., ing., Adam KostECKI, Dr., ing., Bożena Danyluk, Dr., ing., Agnieszka Bilska, Dr., ing., Mirosława Krzywdzińska-Bartkowiak, Dr., ing., Michał Piatek, Dr., ing.
29. **СПОСІБ ІММОБІЛІЗАЦІЇ АМІНОКИСЛОТ У МАТРИЦЮ ГЕЛЮ НА ОСНОВІ УРОНАТНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ**  
Кондратюк Н.В., к.т.н., доц.
30. **EXPERIMENTAL INVESTIGATIONS OF THE BIOSORPTION PROCESS OF HEAVY METAL IONS FROM NATURAL AND WASTE WATER**  
Novoseltseva V.V., post-graduate student, Kovalenko O.O., Doctor of Technical Sciences, senior research associate
31. **МОДИФИКАЦІЯ РЕЦЕПТУРИ ДЛЯ СНИЖЕННЯ ГЛИКЕМИЧЕСКОГО ИНДЕКСА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ Пониженной влажности**  
Соколова Н.Ю., к.т.н., ст. преп., В.А. Головняк, магістр
32. **ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ЕФЕКТИВНІ СПОСОБИ ЇХ ВИРІШЕННЯ В УМОВАХ ХЛІБОЗАВОДІВ ТА ПІДПРИЄМСТВ НОРЕСА**  
Аксьонов П.Е. магістр, Лебеденко Т.Є., д.т.н., доц., Павловський С.М., к.т.н., доц., Кожевнікова В.О., к.т.н., ас.
33. **ЗБИВНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ БЕЗ ЦУКРУ**  
Іоргачова К.Г., д.т.н., проф., Аветисян К.В. к.т.н., ст. викл.
34. **ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЛУКУМУ ЗБИВНОГО З КИЗИЛОВИМ ПОРЕ ПРИ ЗБЕРІГАННІ**  
Гордієнко Л.В., к.т.н., доц., Толстих В.Ю., к.т.н., доц.

35. **SUSTAINABLE WINEMAKING: GENERAL OVERVIEW**  
Titlova Olha, Ph.D., Associate Professor
36. **METHODOLOGICAL APPROACHES TO THE DESTRUCTION OF PROBIOTIC BACTERIA PEPTIDOGLYCAN**  
Kapustian A.I., Ph.D., Associate Professor, Chernov N.K., Doctor of Technical Sciences, Professor
37. **ДЕСКРИПТОРНО-ПРОФИЛЬНИЙ МЕТОД СЕНСОРНОГО АНАЛІЗА В СОВРЕМЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**  
Ткаченко О.Б., д.т.н, доц, Каменева Н.В. д.т.н, доц, Титлова О.А. д.т.н, доц.
38. **ПШЕНИЧНІ ВИСІВКИ ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ НОСІЇ ПРОБІОТИЧНИХ МІКРООРГАНІЗМІВ**  
Бужилов М.Г., асп.
39. **NEW APPROACHES TO GETTING PSYCHOBIOTICS**  
Zhuk O.V., Postgraduate student
40. **БИОТРАНСФОРМАЦИЯ ПШЕНИЧНЫХ И РЖАНЫХ ОТРУБЕЙ ФЕРМЕНТАМИ-ГИДРОЛАЗАМИ**  
Журлова Е. Д., к.т.н., Капрельянц Л. В., д.т.н., проф.
41. **СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ЗЕРНОВИХ МАС**  
Станкевич Г.М., д.т.н., проф., Ковра Ю.В., асп.
42. **РОЛЬ ЛІНГВІСТИЧНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В СУЧАСНІЙ ДІЛОВІЙ КУЛЬТУРІ**  
Зінченко О.С., к.ф.н., Карпінська Л.Л.
43. **ВИКОРИСТАННЯ ДЕКСТРАНУ В ЛАМЕЛЯРНІЙ КОСМЕТИЦІ**  
Безусов А.Т., д.т.н., проф., С.Л. Колесніченко, к.т.н., доц.
44. **ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ КОЛЛАГЕНУ У СОКОВИХ ПРОДУКТАХ**  
Павленко С.І. асп., Верхівкер Я.Г. д.т.н. проф., Мирошніченко О.М. к.т.н., доц.
45. **М'ЯСО ІНДИКІВ У ДІАБЕТИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ**  
Азарова Н.Г., к.т.н., доц., Шлапак Г.В., к.т.н., доц., Чухарев В.А., магістр
46. **УДОСКОНАЛЕННЯ МІНЕРАЛЬНОГО СКЛАДУ РИБНИХ КОНСЕРВІВ**  
Кушніренко Н.М., к.т.н., доц., Герасим Г.С., к.т.н., доц.
47. **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
Поварова Н.М., к.т.н., доц., Мельник Л.А., асп.
48. **ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА**  
Дідух Г.В., к.т.н., доц., Безусов А.Т., д.т.н., проф.