

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ

**ОДЕССКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**



ПРОГРАММА
МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И КОМБИКОРМОВ»

25 – 30 сентября 2017 г.
г. Одесса

ОРГАНИЗАТОРЫ КОНФЕРЕНЦИИ

Министерство образования и науки Украины
Министерство аграрной политики и продовольствия Украины
Одесская национальная академия пищевых технологий
Пловдивский университет пищевых технологий (Болгария)

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ

Председатель	Егоров Б.В., д.т.н., профессор, чл.-корр. НААН Украины, заслуженный деятель науки и техники Украины, ректор ОНАПТ
Зам. председателя	Поварова Н.Н., к.т.н., доцент, проректор по научной работе ОНАПТ
Зам. председателя по орг. вопросам	Солоницкая И.В., к.т.н., доцент, директор УНТИПП им. М.В. Ломоносова, ОНАПТ, г. Одесса

Члены оргкомитета:

Olivera Djuragic	– PhD dr., Директор Института пищевых технологий Университета в Новый Сад, Сербия
Andrzej Kowalski	– Professor PhD hab., Директор Института сельскохозяйственной и продовольственной экономики – Национальный исследовательский институт в Варшаве, Польша
Marek Wigier	– PhD, Заместитель директора по многолетней программе Института сельскохозяйственной и продовольственной экономики – Национальный исследовательский институт в Варшаве, Польша
Стефан Георгиев Драгоев	– Чл. кор. проф. д.т.н. инж., Заместитель ректора по научной деятельности и бизнес-партнерству Университета пищевых технологий в Пловдиве, Болгария
Эланидзе Лали Даниеловна	– Доктор пищевых технологий, профессор Института пищевых технологий Телавского государственного университета им. Я. Гогешвили, Грузия
Бордун Татьяна Васильевна	– к.т.н., доцент, директор Научно-исследовательского института ОНАПТ
Винникова Людмила Григорьевна	– д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии мяса, рыбы и морепродуктов ОНАПТ, г. Одесса
Жигунов Дмитрий Александрович	– д.т.н., зав. кафедрой технологии переработки зерна ОНАПТ, г. Одесса
Иоргачева Екатерина Георгиевна	– д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов ОНАПТ, г. Одесса
Станкевич Георгий Николаевич	– д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии хранения зерна ОНАПТ, г. Одесса
Тележенко Любовь Николаевна	– д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии ресторанного и оздоровительного питания ОНАПТ, г. Одесса
Осипова Лариса Анатольевна	– д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии вина и энологии ОНАПТ, г. Одесса
Ткаченко Наталия Андреевна	– д.т.н., проф., зав. кафедрой технологии молока, жиров и парфюмерно-косметических средств, ОНАПТ, г. Одесса
Коваленко Елена Александровна	– д.т.н., ст. научн. сотр., зав. кафедрой технологии питьевой воды ОНАПТ, г. Одесса
Ткаченко Оксана Борисовна	д.т.н., проф., зав. кафедрой безопасности, экспертизы и товароведения

КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О КОНФЕРЕНЦИИ

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ КОНФЕРЕНЦИИ

Конференция проводится в Одесской национальной академии пищевых технологий (ул. Канатная, 112, корпус «Б», конференц-зал, ауд. Б-210).

РЕГИСТРАЦИЯ

Регистрация участников конференции 25 сентября с 8⁰⁰ до 10⁰⁰ в центральном холле Одесской национальной академии пищевых технологий (ул. Канатная, 112, корпус «А»).

РАБОТА КОНФЕРЕНЦИИ

Конференция проводится 25-30 сентября 2017 г. в виде пленарных заседаний, круглых столов, тренингов и научной постерной сессии.

Все представленные доклады будут размещены в сборнике тезисов на электронном носителе и на сайте конференции <http://foodconf.onaft.edu.ua>

ПРОБЛЕМАТИКА КОНФЕРЕНЦИИ

- Технологический аудит и экологические аспекты пищевой, зерноперерабатывающей, комбикормовой, хлебопекарной и кондитерской промышленности. Прогнозирование развития технологий производства функциональных пищевых продуктов с целью получения качественной безопасной продукции.
- Новейшие технологии молочных, масложировых и парфюмерно-косметических продуктов. Инновации в производстве anti-age косметики.
- Научные основы технологии переработки животного сырья, новейшие технологии новых видов мясных продуктов и гидробионтов.
- Инновационные технологии очистки природных и сточных вод для пищевой отрасли. Управление качеством воды при производстве продуктов питания. Актуальные проблемы технологии ресторанного и оздоровительного питания.
- Биотехнология в пищевых производствах – развитие, проблемы. Безопасные технологии консервирования.
- Инновационные технологии переработки вторичных продуктов пищевых производств на продукты со специальными свойствами. Виноделие в контексте мировых трендов.

РЕГЛАМЕНТ

Продолжительность докладов 20 – 30 мин.

Иллюстративный материал к докладам можно представлять в электронном виде для демонстрации на мультимедийном проекторе.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Дополнительная информация будет предоставлена при регистрации и во время работы конференции.

Рабочие языки конференции – украинский, английский, русский.

- 8⁰⁰ – 10⁰⁰ Регистрация участников конференции
10⁰⁰ – 11⁰⁰ Экскурсия по Одесской национальной академии пищевых технологий
10⁰⁰ – 11⁰⁰ Ознакомление с постерами

ЗАСЕДАНИЕ 1**Конференц-зал академии, ауд. Б-210**

Председатель – к.т.н., доц. Солоницкая И.В.
Секретарь – к.т.н., ст. преп. Соколова Н.Ю.

- 11⁰⁰ – 11³⁰ **Открытие конференции**
Поздравление участников конференции организаторами и партнёрами
1. 11³⁰ – 11⁵⁰ **Эффект маринования на цветовые характеристики конины**
Драгоев Стефан Георгиев д.т.н.; Влахова-Вангелова Д.Б., д-р;
Балев Д.К., д-р;
University of food technology, Plovdiv, Bulgaria
2. 11⁵⁰ – 12¹⁰ **Экспертные методы оценки качества заменителей масла какао**
Лилишенцева Анна Николаевна, канд. техн. наук, доцент, зав. каф.
товароведения продовольственных товаров, Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»,
г. Минск
3. 12¹⁰ – 12³⁰ **Использование пробиотиков в «живой» косметике**
Ткаченко Наталья Андреевна, д.т.н., проф., ОНАПТ
4. 12³⁰ – 13⁰⁰ **Сучасній стан національної та міжнародної стандартизації у харчовій промисловості**
Кохан Світлана Василівна, провідний інженер науково-дослідного відділу з розробки та технічної перевірки стандартів Управління національної та міжнародної стандартизації, секретар ТК-154 «Соки та соковмісні продукти»

13⁰⁰ – 14⁰⁰ – перерыв, кофе-брейк

- 14⁰⁰ – 15⁰⁰ Научная постерная сессия, обсуждение постеров

ЗАСЕДАНИЕ № 2**Конференц-зал академии, ауд. Б-210**

Председатель – д.т.н., проф. Тележенко Л.Н.
Секретарь – к.т.н., доц. Салавелис А.Д.

1. 15⁰⁰ – 15²⁰ **Изменение качества зерна пшеницы и тритикале при проращивании**
Зенькова М. Л., к.т.н., доц. кафедры товароведения продовольственных товаров, Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет», г. Минск

2. 15²⁰ – 15⁴⁰ **Перспективи впровадження здорового харчування в закладах ресторанного господарства**
Тележенко Л. М., д.т.н., проф., ОНАХТ
 3. 15⁴⁰ – 16⁰⁰ **Поживні рештки кукурудзи – альтернатива природному газу**
Воронович В.А., директор НВЦ сушильних технологій
 4. 16⁰⁰ – 16²⁰ **Інноваційні заходи оптимізації виробничо-логістичного ланцюга у виробництві і садівництві Одеської області**
Бондаренко С. А., к.е.н., доцент, докторант
 5. 16²⁰ – 16⁴⁰ **Використання заквасок DVS у виробництві сирів**
Бакаленко В.А., регіональний представник ТОВ «Хр. Хансен Україна»
 6. 16⁴⁰ – 17⁰⁰ **Сучасні тенденції та перспективні напрямки розвитку закладів ресторанного господарства ТОВ «Сільпо-Фуд»**
Вельвер Л. В., завідувач кафе ТОВ «Сільпо-Фуд»,
Калугіна І. М., к.т.н., доц., ОНАХТ
- 17⁰⁰ – 18⁰⁰ Мастер-клас «Ридель-шоу» – Лабораторія сенсорного аналізу (ауд. Б-302)

26 сентября 2017 г.

Вторник

ЗАСЕДАНИЕ 3

Конференц-зал академии, ауд. Б-210

Председатель – к.т.н., доц. Козонова Ю.А.

Секретарь – к.т.н., ст. преп. Кашкано М.А.

1. 10⁰⁰ – 10²⁵ **The advisability of using of waxy wheat flour in the technology of various groups of pastry**
(Доцільність використання борошна з ваксі-пшениці в технології різних груп борошняних кондитерських виробів)
Ekaterina Khvostenko, candidate of Tech. Sciences (PhD), assistant,
Ekaterina Iorgachova, Doctor of Sciences, Professor, ONAFT
(Хвостенко К.В., ас., к.т.н., Іоргачова К.Г., д.т.н., проф.)
2. 10²⁵ – 10⁵⁰ **Features of production of extruded mixed feeds for valuable fish species**
Fihurska L., PhD, ONAFT
(Усовершенствование технологии производства комбикормов для ценных пород рыб)
Фигурская Л.В., к.т.н., ст. преп., ОНАПТ
3. 10⁵⁰ – 11¹⁵ **Experimental research of the process of biological treatment of water received from the air**
Kormosh Katerina Yurievna, post-graduate student,
Kovalenko Elena Aleksandrovna, Doctor of Technical Sciences, Senior Researcher, ONAFT

4. 11¹⁵ – 11⁴⁰ **Sensory Analysis In Restaurant Business**
Sergii Kyselov, PhD, senior lecturer, Department of Restaurant and Healthy Nutrition
5. 11⁴⁰ – 12⁰⁰ **The automatic control of wine quality attributes**
Автоматический контроль показателей качества вина
I.S. Kalmykova – PhD, Associate Professor of Department of Wine Technology and Oenology, ONAFT
V.I. Sakharov – Senior Lecturer of Department of Computer engineering, ONAFT
(Калмыкова И.С., к.т.н., доц., Сахаров В.И., ст. преп., ОНАПТ)
6. 12⁰⁰ – 12³⁰ **Experimental and in research of corn characteristics changes during storage under anaerobic conditions**
Zhelobkova M., Stankevich G., Babkov A., ONAFT
7. 12³⁰ – 13⁰⁰ **Changes in quality indicators of wheat grain during storage in metal silo**
A.A. Fomenko, D. Zhygunov, ONAFT

13⁰⁰ – 14⁰⁰ – перерыв

14⁰⁰ – 17⁰⁰ **Заседание членов технического комитета ТК 154**
«Соки та соковмісні продукти» (ауд. Б-210)

27 сентября 2017 г.

Среда

ЗАСЕДАНИЕ № 4

Конференц-зал академии, ауд. Б-210

Председатель – д.т.н. Жигунов Д.А.

Секретарь – асп. Ковалева В.П.

1. 10⁰⁰ – 10²⁰ **Напрямки та перспективи переробки зерна кукурудзи України**
Рибчинський Р. С., головний редактор журналу «Хранение и переработка зерна», директор спілки «Борошномели України»
2. 10²⁰ – 10⁴⁰ **Основні напрями розвитку сучасного хлібопечення, актуальні проблеми та шляхи їх вирішення**
Добровольський В. В., заст. директора з виробництва
ТОВ «Одеський коровай»
3. 10⁴⁰ – 11⁰⁰ **Дослідження впливу молочно-білкового концентрату казеїну в технології діабетичних виробів**
Дробот В.І., д.т.н., проф., Шевченко А. О., асп., Марченко О.С. асп.
Національний університет харчових технологій, м. Київ
4. 11⁰⁰ – 11²⁰ **Борошняні вироби на основі сумішей з продуктів переробки зернових культур: основні аспекти та технологічні рішення для їх виробництва**
Макарова О.В., к.т.н., проф., докторант, Іоргачова К.Г., д.т.н., проф., ОНАХТ

5. 11²⁰ – 11⁴⁰ **Науково-практичні аспекти виробництва харчових наноплівки на основі композицій уронатних полісахаридів**
Кондратюк Н. В., к.т.н., доцент, Дніпропетровський національний університет ім. Олеся Гончара
Пивоваров Є.П., д.т.н, професор,
Харківський державний університет харчування та торгівлі
Степанова Т.М., старший викладач,
Сумський національний аграрний університет
6. 11⁴⁰ – 12⁰⁰ **Використання α -амілази щодо покращення хлібопекарських властивостей борошна**
Ковальова В.П., аспірант, Жигунов Д.О., д.т.н., Жиронкіна Д.С., магістрант, ОНАХТ
7. 12⁰⁰ – 12²⁰ **Розробка науково-обґрунтованих технологій харчової продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження**
Фоцан А.Л. проректор з науково-педагогічної роботи
Євлаш В.В, д.т.н., проф., зав. каф. хімії, мікробіології і гігієни харчування
Харківський державний університет харчових технологій
8. 12²⁰ – 12⁴⁰ **Проблеми сучасного зерновиробництва та збереження врожаю основних польових культур**
Кирпа М.Я., д.с-г.н., ст.н.с., Інститут зернових культур НААН України, м. Київ
9. 12⁴⁰ – 13⁰⁰ **Інноваційні підходи створення технологій харчової продукції на основі низькоестерифікованих амідованих пектинів**
Степанова Т. М., старший викладач, Сумський національний аграрний університет
Кондратюк Н.В., к.т.н, доцент, Дніпропетровський національний університет ім. Олеся Гончара
- 13⁰⁰ – 14⁰⁰ – перерыв**
- 14⁰⁰ – 16⁰⁰ **Семинар «Современные инструменты обеспечения качества и безопасности в пищевой промышленности» – Лаборатория сенсорного анализа (ауд. Б-302)**

28 сентября 2017 г.

Четверг

ЗАСЕДАНИЕ № 5

Конференц-зал академии, ауд. Б-210

Председатель – д.т.н., профессор Станкевич Г.Н.,

Секретарь – к.т.н., доц. Кац А.К.

1. 10⁰⁰ – 10³⁰ **Проблеми технології та техніки сушіння зерна**
Станкевич Г.М., д.т.н., проф., ОНАХТ

2. 10³⁰ – 11⁰⁰ **Сучасні тенденції технології введення рідких інгредієнтів до складу комбікормів**
Ситько О.М., к.т.н., директор ТОВ «Біохем Україна»
3. 11⁰⁰ – 11³⁰ **Проблеми та шляхи вирішення технологій збагачення комбікормів біологічно активними речовинами**
Макаринська А.В., к.т.н., доц., Єгоров Б.В., д.т.н., проф., ОНАХТ
4. 11³⁰ – 12⁰⁰ **Реологічні показники мармеладних мас на агарі і каррагінані з різновидами цукрів**
Матяс Д. С., Камбулова Ю.В.
Національний університет харчових технологій, м. Київ
5. 12⁰⁰ – 12³⁰ **Визначення впливу цукрів та різних видів крохмальної патоки на властивості карамельної маси**
Дорохович А.М., д.т.н, професор, Мазур Л.С., аспірант
Національний університет харчових технологій, м. Київ
6. 12³⁰ – 13⁰⁰ **Удосконалення технології гранулювання розсипних комбікормів**
Батієвська Н.О., аспірант, д.т.н., проф. Єгоров Б.В., ОНАХТ

13⁰⁰ – 14⁰⁰ – перерыв

- 14⁰⁰ – 16⁰⁰ **Круглый стол «Инновационные технологии очистки природных и сточных вод для пищевой отрасли» – А-234**
- 16⁰⁰ – 17⁰⁰ **Мастер-класс «Сенсорный анализ – современный инструмент обеспечения качества - ХЛЕБ» – Лаборатория сенсорного анализа (ауд. Б-302)**

29 сентября 2017 г.

Пятница

ЗАСЕДАНИЕ № 6

Конференц-зал академии, ауд. Б-210

Председатель – д.т.н., проф. Винникова Л.Г.

Секретарь – к.т.н., доц. Солецкая А.Д.

1. 10⁰⁰ – 10³⁰ **Світові тренди в технології холодильної обробки м'яса**
Савінок О.М., к.т.н., доцент, Патюков С.Д., к.т.н., доцент, Герасим Г.С.
к.т.н., доцент, ОНАХТ
2. 10³⁰ – 11⁰⁰ **Компонентний аналіз монарди двійчастої (*Monarda didyma*) та її застосування у виробництві пікантних крекерів**
Дзигар О.О., Даценко А.В., Оболкіна В.І.,
Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій
3. 11⁰⁰ – 11³⁰ **Географічне зазначення як інструмент підвищення конкурентоспроможності вітчизняних продуктів Одеського регіону**
Батраков О.О., аспірант ОНАХТ

4. 11³⁰ – 12⁰⁰ **Використання порошку топінамбура та шротів олійних культур в технології заварного хліба із житнього борошна**
Пашова Н.В., Волощук Г. І., Гаврецький А.І., Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій
5. 12⁰⁰ – 12³⁰ **Простежуваність, як основа якості і безпечності продуктів з м'яса птиці**
Мельник Л.А., аспірант, к.т.н., доц. Поварова Н. М., ОНАХТ
6. 12³⁰ – 13⁰⁰ **Подведение итогов конференции.**
Принятие проекта решения конференции.

13⁰⁰ – 14⁰⁰ – перерыв

- 14⁰⁰ – 16⁰⁰ **Круглый стол по технологии мяса**
- 16⁰⁰ – 17⁰⁰ **Мастер-класс «Сенсорный анализ – современный инструмент обеспечения качества - ШОКОЛАД» – Лаборатория сенсорного анализа (ауд. Б-302)**

30 сентября 2017 г.

Суббота

- 11⁰⁰ – 13⁰⁰ **Екскурсія по городу, в театр по желанию гостей конференции**

НАУЧНАЯ ПОСТЕРНАЯ СЕССИЯ

25 сентября с 14⁰⁰ до 15⁰⁰ в зале конференц-зала (Б-210)

ПОСТЕРЫ ПО НАУЧНЫМ ШКОЛАМ

1. **ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ И БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ ПРИРОДНЫХ СОЕДИНЕНИЙ, ИХ КОМПЛЕКСОВ, СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**
д.т.н., проф. Капрельянц Л.В., д.т.н., проф. Черно Н.К.
2. **ТЕОРИЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ПРОЦЕСІВ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВОЇ СИРОВИНИ І СУШІННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**
д.т.н., проф. Гапонюк О.І., д.т.н., проф. Станкевич Г.М.
3. **РОЗРОБКА НОВИХ РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОПРОДУКТІВ І КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**
д.т.н., проф. Іоргачова К.Г.
4. **НАУКОВІ ОСНОВИ ТА ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**
д.т.н., проф. Єгоров Б.В.
5. **ТЕОРИЯ І ПРАКТИКА СТВОРЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**
д.т.н., проф. Віннікова Л.Г., д.т.н., проф. Безусов А.Т.

ПОСТЕРЫ

- ПОЛІСАХАРИДИ – ПРОТЕКТОРИ БІОЛОГІНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН**
Черно Н.К., д-р техн. наук, професор; Гураль Л.С., канд. техн. наук, доцент;
Капустян А.І., канд. техн. наук; Науменко К.І., канд. техн. наук, ОНАХТ
- НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОГРАМ ГОДІВЛІ СІЛЬСЬКОГОСПО-
ДАРСЬКОЇ ПТИЦІ**
Єгоров Б.В., д.т.н., проф., Макаринська А.В., к.т.н., доц., Ворона Н.В., к.т.н., ст. викл.
- ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ**
к.т.н., доц. Чумаченко Ю.Д., маг. Патевська Я.В., ОНАХТ
- ПЕКТИНОВЫЕ ВЕЩЕСТВА ИЗ СОИ**
к.т.н., асс. Пожиткова Л.Г., д.т.н., проф. Капрельянц Л.В., ОНАПТ
- ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ЗЕРНА КУКУРУДЗИ
ПРИ ЗБЕРІГАННІ В АНАЕРОБНИХ УМОВАХ**
д.т.н., проф. Станкевич Г.М., к.т.н., ст. викл. Бабков А.В., асп. Желобкова М.В.,
ОНАХТ
- KNOWLEDGE OF THE PHYSICAL-MECHANICAL AND TECHNOLOGICAL
PROPERTIES OF SMALL-SEED CROPS IS AN OBLIGATORY STAGE OF THEIR
POST-HARVEST PROCESSING**
Ovsyannikova L.K., Orlova S.S., Valevskaya L.A., ONAFT
- ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОЛІЗОВАНИХ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ В ПУДРІ
ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ З ANTI-AGE ВЛАСТИВОСТЯМИ**
д.т.н., проф. Ткаченко Н.А., к.т.н., доц. Дец Н.О., к.б.н., доц. Дюдїна І.А., к.т.н., ас.
Ланженко Л.О., к.т.н., ст. викл. Скрипніченко Д.М., магістрант Дрозд Є.С., ОНАХТ
- РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬ НА
ОСНОВІ ВИКОРИСТАННЯ РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА**
к.т.н., доц., докторант Макарова О.В., д.т.н., проф. Іоргачова К.Г.,
к.т.н., ас. Хвостенко К.В., аспірант Фатеева А.С., ОНАХТ
- СТРУКТУРУВАННЯ ПРОДУКТІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НА ОСНОВІ
ЛЕЦИТИНУ**
к.т.н., доцент Колесніченко С.Л., ОНАХТ
- FILM-FORMING COATING WITH BARRIER PROPERTIES FOR MEAT
SEMI-FINISHED PRODUCTS**
Ph.D., Associate Professor, A. Soletska, ONAFT
- ENZYMЕ PREPARATIONS FROM PLANTS IN THE CANNING INDUSTRY
(ФЕРМЕНТНІ РОСЛИННІ ПРЕПАРАТИ У КОНСЕРВНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ)**
Nikitchina T.I., Bezusov A.T., ONAFT
- BIOGENIC AMINES IN FOOD PRODUCTS: ROLE OF LACTIC ACID
FERMENTATION
(БІОГЕННІ АМІНИ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ: ЗНАЧЕННЯ
МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОДІННЯ)**
Bezusov A.T., Manoli T.A., Barysheva Y.O., ONAFT
- СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ – СОВРЕМЕННЫЙ ИНСТРУМЕНТ ФОРМИРОВА-
НИЯ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**
д.т.н. Ткаченко О.Б., аспірант Батраков О.О., ОНАПТ
- MODELLING OF THE PROCESS OF MICROMYCETUS SURVIVAL IN
LIQUEURS FOR FRUIT AND BERRY DRINKS AND WIENS**
Osipova L.A., Doctor of Technical Sciences, Professor, head of the chair of wine technology
and enology, Kirillov V.K., Doctor of Technical Sciences, head of the chair of higher math-
ematics, Khudenko N.P., Candidate of Technical Sciences, assistant professor of the chair of
higher mathematics, Sugachenko T.S., Candidate of Technical Sciences, senior teacher of
the chair of wine technology and enology

15. **СУЧАСНІ СПОСОБИ ОЧИЩЕННЯ СТИЧНИХ ВОД ВІД ВАЖКИХ МЕТАЛІВ**
Новосельцева В.В., аспірант, Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с., ОНАХТ
16. **ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ**
доц. Чумаченко Ю.Д., маг. Патеvська Я.В., ОНАХТ

СТЕНДОВІ ДОПОВІДІ

1. **ВИКОРИСТАННЯ α -АМІЛАЗИ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНА**
Жигунов Д.О., д.т.н., доц., Ковальова В.П., асп., Жиронкіна Д.С., магістр ОНАХТ
2. **CHANGES IN QUALITY INDICATORS OF WHEAT GRAIN DURING STORAGE IN METAL SILO**
Zhygunov D., Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, Fomenko A., student, OНАFT
3. **ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕРНА КУКУРУДЗИ, ЩО ВИРОЩУЄТЬСЯ І ПЕРЕРОБЛЯЄТЬСЯ В УКРАЇНІ**
Рибчинський Р.С., аспірант, Національний університет харчових технологій, м. Київ
4. **СУХІ ЗЕРНОВІ СНИДАНКИ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**
Хоренжий Н.В., к.т.н., доцент, Волошенко О.С., к.т.н., доцент, ОНАХТ
5. **ВПЛИВ ЛУЩЕННЯ ЗЕРНА НА КІЛЬКІСНО-ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ЛАБОРАТОРНОГО ПОМЕЛУ**
Ковальов М.О., к.т.н., ст. викладач, Донець А.О., к.т.н., ст. викладач, ОНАХТ
6. **ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ И ТРИТИКАЛЕ ПРИ ПРОРАЩИВАНИИ**
Зенькова М.Л., к.т.н., доцент, Белорусский государственный экономический университет, г. Минск
7. **ДОСЛІДЖЕННЯ ЗМІН ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ЗЕРНА КУКУРУДЗИ ПРИ ЗБЕРІГАННІ В АНАЕРОБНИХ УМОВАХ**
Станкевич Г.М., д.т.н., проф., Бабков А.В., к.т.н., Желобкова М.В., аспірант ОНАХТ
8. **ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПОЛЬ'ЯНИХ ПШЕНИЦЬ**
Кац А.К., к.т.н., доц., Станкевич Г.М., д.т.н., проф., Васильев С.В., аспірант, Кессар Н.В., магістрант, ОНАХТ
9. **УДОСКОНАЛЕННЯ ФОРМУВАННЯ ПАРТІЙ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ЦІЛЬОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**
Борта А.В., к.т.н., доц., Станкевич Г. М., д.т.н., проф., Ревенко А. А., аспірант, ОНАХТ
10. **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИЩЕННЯ ЗЕРНА ПРОСА**
Овсянникова Л.К., к.т.н., доц., Валевська Л.О., к.т.н., ст. викл., Юрковська В.В., аспірант, Соколовська О.Г., к.т.н., ас. ОНАХТ
11. **ИССЛЕДОВАНИЕ ГИДРАВЛИЧЕСКОГО СОПРОТИВЛЕНИЯ ГРУППОВОГО ПРЯМОТОЧНОГО ПЫЛЕУЛОВИТЕЛЯ НА ОСНОВЕ ВЗАИМОДЕЙСТВУЮЩИХ ЗАКРУЧЕННЫХ ПОТОКОВ**
Акулич А.В., д.т.н., проф., Лустенков В.М., к.т.н., доц., Акулич А.А., аспірант, Барсуков В.В., студент
Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь
12. **ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ЦУКРІВ ТА РІЗНИХ ВИДІВ КРОХМАЛЬНОЇ ПАТОКИ НА ВЛАСТИВОСТІ КАРАМЕЛЬНОЇ МАСИ**
Дорохович А.М., д.т.н., професор, Мазур Л.С., аспірант
Національний університет харчових технологій, м. Київ

13. **РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ МАРМЕЛАДНИХ МАС НА АГАРІ І КАРРАГІНАНІ З РІЗНОВИДАМИ ЦУКРІВ**
Матяс Д.С., аспірант, Камбулова Ю.В., к.т.н., доцент
Національний університет харчових технологій, м. Київ
14. **ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТУ КАЗЕЇНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ДІАБЕТИЧНИХ ВИРОБІВ**
Дробот В.І., д.т.н., проф., Шевченко А.О., аспірант, Марченко О.С., магістрант
Національний університет харчових технологій, м. Київ
15. **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОРГО В ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**
Дробот В.І., д.т.н., професор, Приходько Ю.С., аспірант
Національний університет харчових технологій, м. Київ
16. **ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ ЖИМОЛОСТІ ПРИ СТВОРЕННІ НОВОГО АСОРТИМЕНТУ ЦУКЕРОК З ПОМАДНО-КРЕМОВИМИ КОРПУСАМИ**
Вайсеро О., аспірант, Непомняща Н., магістр, Кохан О., доцент, Оболкіна В., професор
Національний університет харчових технологій, м. Київ
17. **КОМПОНЕНТНИЙ АНАЛІЗ МОНАРДИ ДВІЙЧАСТОЇ (*MONARDA DIDYMA*) ТА ЇЇ ЗАСТОСУВАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ ШКАНТНИХ КРЕКЕРІВ**
Дзигар О.О., аспірант, Даценко А.В., магістрант, Оболкіна В.І., д.т.н., проф.
Національний університет харчових технологій, м. Київ
18. **ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ТОПНАМБУРА ТА ШРОТІВ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР У ТЕХНОЛОГІЇ ЗАВАРНОГО ХЛІБА ІЗ ЖИТНЬОГО БОРОШНА**
Пашова Н.В., аспірант, Волощук Г.І., к.т.н., доцент,
Національний університет харчових технологій, м. Київ
Гаврецький А.І., к.м.н., доцент, Київський міський клінічний ендокринний центр
19. **ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ІЗ ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЮ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ РІЗНИХ ВИДІВ ПЕЧИВА**
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор, Макарова О.В., к.т.н., доцент, Котузаки О. М., к.т.н.,
ст. викладач, ОНАХТ
20. **ЛИСТОВІ ВАФЛІ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА ЗІ ШРОТУ ЛЬОНУ**
Макарова О.В., к.т.н., доцент, Хвостенко К.В., к.т.н., асистент, Фатєєва А.С., аспірант,
ОНАХТ
21. **ВПЛИВ АГРЕГАТНОГО СТАНУ ЖИРУ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЖИРОВОЇ НАЧИНКИ**
Коркач Г.В., к.т.н., доц., Паламарчук Б.В., магістрант, Дубасова Л.С, магістр., ОНАХТ
22. **ОСНОВНІ НЕДОЛІКИ ТЕХНОЛОГІЙ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПКАННЯ» І ШЛЯХИ ЇХ УСУНЕННЯ**
Солоницька І.В., к.т.н., доц., Пожіткова Л.Г., к.т.н., асистент, Добровольський В.В.,
пошукач, ОНАХТ
23. **ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНО-ПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ З УРАХУВАННЯМ ЕКОЛОГІЧНИХ АСПЕКТІВ**
Гапонюк О.І., д.т.н., проф., Гончарук Г. А., к.т.н., доцент, ОНАХТ
24. **ЭКСПЕРТНЫЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗАМЕНИТЕЛЕЙ МАСЛО КАКАО**
Лилишенцева А.Н., к.т.н., доцент
Белорусский государственный экономический университет, г. Минск
25. **СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПОЛУЧЕНИЯ ЗАКВАСОК ПРИ ФЕРМЕНТАЦИИ МОЛОКА КУЛЬТУРОЙ РИСОВОГО ГРИБА**
Шингарева Т.И., к.т.н., доцент, Куприец А.А., ассистент
Могилевский государственный университет продовольствия

26. **ПОДБОР ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НИЗКОЛАКТОЗНЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**
 Шуляк Т.Л., к.т.н., доцент, Гуща Н.Ф., к.т.н., доцент,
 Могилевский государственный университет продовольствия
 Головнева Н.А., канд. биол. наук
 Институт микробиологии Национальной академии наук Беларуси, г. Минск
27. **СОЗДАНИЕ КОМБИНИРОВАННЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СО ЗЛАКОВОЙ ДОБАВКОЙ**
 Шуляк Т.Л., к.т.н., доцент, Гуща Н.Ф., к.т.н., доцент,
 Могилевский государственный университет продовольствия
28. **КОМБІНОВАНИ МОЛОЧНО-РОСЛИННИ БІФІДОПРОДУКТИ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**
 Ткаченко Н.А., д.т.н., проф., Кручек О.А., к.т.н., доц., Избаш Є.О., к.т.н., доц.,
 Тупікова І.О., ас., Копійко А.В., магістрант, Рамазашвілі Г.Р., магістрант, ОНАХТ
29. **ВИКОРИСТАННЯ ГІДРОЛІЗОВАНИХ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ У ПУДРІ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ З ANTI-AGE ВЛАСТИВОСТЯМИ**
 Ткаченко Н.А., д.т.н., проф., Дец Н.О., к.т.н., доц., Дюдіна І.А., к.б.н., доц., Ланженко Л.О., к.т.н., ас., Скрипніченко Д.М., к.т.н., ст. викладач, Дрозд Є.С., маг., ОНАХТ
30. **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВЕРШКОВОГО МАСЛА «ШОКОЛАДНЕ», ЗБАГАЧЕНОГО ПОРОШКОМ З ВИНОГРАДНИХ ШКІРОК**
 Севастьянова О.В., к.х.н., доц., Котляр Є.О., к.т.н., ст. викл., Маковська Т.В., асистент,
 Черкашина В.Ю., бакалавр, ОНАХТ
31. **ОТРИМАННЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО КОНЦЕНТРАТУ МАСЛЯНКИ**
 Бондар С.М., к.т.н., доц., Чабанова О.Б., к.т.н., доц., Трубнікова А.А., аспірант,
 Мамінтова К.С., магістрант, ОНАХТ
32. **ВЛИЯНИЕ МАРИНОВАНИЯ НА ЦВЕТОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КОНИНЫ**
 Влахова-Вангелова Десислава Бориславова, д-р, научный сотрудник, Драгоев Стефан Георгиев, д.т.н., проф., Балев Десислав Костадинов, д-р, доцент
 Университет пищевых технологий, г. Пловдив, Болгария
33. **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСА ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ ПТИЦЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**
 Азарова Н.Г., к.т.н., доц., Агунова Л.В., к.т.н., доц., Шлапак Г.В., к.т.н., доц., ОНАХТ
34. **СВІТОВІ ТРЕНДИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДИЛЬНОЇ ОБРОБКИ М'ЯСА**
 Савінок О.М., к.т.н., доц., Патюков С.Д., к.т.н., доц., Герасим Г.С., к.т.н., доц., ОНАХТ
35. **ОЦІНКА ПРИДАТНОСТІ ПІДЗЕМНИХ (ГРУНТОВИХ) ВОД РІЧОК ДОВБОКА ТА КУБАНКА (БАСЕЙН КУЯЛЬНИЦЬКОГО ЛИМАНУ, ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ, УКРАЇНА) ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЛЮДИНОЮ**
 Лобода Н.С., д.г.н., проф., Гриб О.М., к.г.н., доц., Отченаш Н.Д., к.г.н., Яров Я.С.
 Одеський державний екологічний університет
36. **СОРБЦІЙНЕ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД ВІД ІОНІВ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ ЗА ДОПОМОГОЮ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**
 Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с., Новосельцева В.В., аспірант, ОНАХТ
37. **ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ БІОЛОГІЧНОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ, ОТРИМАНОЇ ІЗ ПОВІТРЯ**
 Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с., Кормош К. Ю., аспірант, ОНАХТ
38. **БІОТЕХНОЛОГІЧНА ПЕРЕРОБКА ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР**
 Данилова О.І., к.х.н., ст.н.с., Решта С.П., к.т.н., доц., Барікян К.С., студент, ОНАХТ
39. **МОДИФИКАЦИЯ СТРУКТУРЫ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СВОЙСТВ БЕЛКОВ СОИ МЕТОДОМ РЕГУЛИРУЕМОГО ПРОТЕОЛИЗА**
 Капрельянц Л.В., д.т.н., проф., Труфкати Л.В., к.т.н., доц., Шпырко Т.В., к.т.н., доц., ОНАХТ

40. **ЗАЛЕЖНІСТЬ КОРОЗІЙНОЇ АГРЕСИВНОСТІ ЯБЛУЧНОГО СОКУ ВІД КОНЦЕНТРАЦІЇ В НЬОМУ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ**
Кузнєцова І.О., к.т.н., доц., Янченко К.А., асистент, ОНАХТ
41. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЕЖИМОВ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВАНИЯ ЗАМЕСОВ ИЗ БИОАКТИВИРОВАННОГО ЗЕРНА РЖИ И ТРИТИКАЛЕ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА**
Миронцева А.А., ст. преп., Цед Е.А., к.т.н., доц., Волкова С.В., к.т.н., доц.
Могилевский государственный университет продовольствия
42. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ РЕЖИМОВ ОСНОВНОГО НАГРЕВАНИЯ ЗАМЕСОВ ИЗ БИОАКТИВИРОВАННОЙ РЖИ И ТРИТИКАЛЕ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА**
Миронцева А.А., ст. преп., Цед Е.А., к.т.н., доц., Волкова С.В., к.т.н., доц.
Могилевский государственный университет продовольствия
43. **ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ ГІДРОГЕЛІВ**
Степанова Т.М., ст. викладач, Сумський національний аграрний університет
Кондратюк Н. В., к.т.н., доцент
Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара
44. **БЕЗПЕЧНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**
Хомич Г.П., д.т.н., проф., Горобець О.М., асистент, Левченко Ю.В., асистент
ВНЗ УКС «Полтавський університет економіки і торгівлі»
45. **ПОЛІСАХАРИДИ – ПРОТЕКТОРИ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН**
Черно Н.К., д.т.н., проф., Гураль Л.С., к.т.н., доц., Капустян А.І., к.т.н., доц.,
Науменко К.І., к.т.н., ОНАХТ
46. **DETERMINATION OF ANTIOXIDANT E300 WITH USING THE Tb(III) – CIPROFLOXACIN COMPLEX AS THE LUMINESCENT MARKER**
Malinka E.V., candidate of chemical sciences, assistant professor, Beltyukova S.V., doctor of chemical sciences, professor, Cherednychenko Ie.V., graduate student
Odessa National Academy of Food Technologies
47. **ФЕНОЛОКИСЛОТЫ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ ДОБАВКИ ИЗ ВИНОГРАДА СОРТА «РКАЦИТЕЛИ»**
Эланидзе Л.Д., д-р пищевых технологий
Телавский Государственный университет им. Як. Гогебашвили, Грузия
48. **ЛЕТУЧИЕ КОМПОНЕНТЫ ДИСТИЛЛЯТОВ ИЗ ЯГОД ЧЕРНОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ**
Яковлева О.В., ст. преп., Волкова С.В., к.т.н., доц., Цед Е.А., к.т.н., доц.
Могилевский государственный университет продовольствия, Республика Беларусь