

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні Вченої ради факультету харчових
технологій та управління якістю продукції АПК

Протокол № 1 від «20» серпня 2016 р.

Декан факультету Л.В. Баль-Прилипко
на засіданні кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів

Протокол № 1 від «29» серпня 2016 р.

Завідувач кафедри О.А. Савченко

29 серпня 2016 р.

НАПРЯМИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

здобувачів освітньо-наукової програми "Харчові технології"
підготовки фахівців PhD доктор філософії із спеціальності 181
«Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Л.В. Баль-Прилипко /Баль-Прилипко Л.В./

Харчові технології – галузь науки і техніки, що займається розробленням та удосконаленням технологій виробництва та зберігання, управлінням якістю і безпечністю харчових продуктів для ефективного використання ресурсів сировини та отримання продукції високої якості.

Основною метою є встановлення закономірностей зміни хімічного складу та технологічних властивостей рослинної і тваринної сировини та продукції аквакультури, а також наукове обґрунтування технологічних режимів їх переробки.

Напрями досліджень:

1. Дослідження м'ясної, молочної та іншої продукції тваринництва, рибних продуктів і продуктів з гідробіонтів та іншої продукції аквакультури як предметів технологічної переробки у виробі харчового, кормового, технічного чи іншого призначення.

2. Розроблення і удосконалення методологічних засад і наукових методів досліджень хімічного складу та структури, оцінювання якості і безпечності м'ясної, молочної, рибної сировини, продукції аквакультури, а також готових м'ясних, молочних, рибних та аквапродуктів.

3. Удосконалення існуючих технологічних процесів переробки м'ясної, молочної, рибної сировини та продукції аквакультури у напрямку розширення асортименту та поліпшення якості і безпечності готової продукції, зниження ресурсо- та енерговитрат на її виробництво.

4. Наукове обґрунтування та розроблення інноваційних технологій м'ясних, молочних, рибних продуктів та аквапродуктів.

5. Наукове обґрунтування та розроблення нових методів оброблення м'ясної, молочної, рибної сировини та продукції аквакультури, а також готових м'ясних, молочних і рибних продуктів.

6. Наукове обґрунтування, розроблення і вдосконалення технологій м'ясних, молочних і рибних продуктів спеціального, лікувально-профілактичного, геродієтичного чи функціонального призначення, а також фармацевтичних, хімічних, білкових та інших препаратів із м'ясної, молочної, рибної сировини та продукції аквакультури.

7. Теоретичні основи технологічних процесів харчової, переробної, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості (статика, кінетика, динаміка). Розроблення нових, удосконалення наявних процесів та обладнання для їх реалізації.

8. Нові теоретичні й експериментальні методи дослідження процесів харчових, переробних, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв.

9. Оптимізація технологічних процесів харчових, переробних, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв, а також режимних і конструктивних параметрів обладнання.

10. Розроблення актуальних наукових напрямків дослідження процесів харчових, переробних, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв (мембранні методи розділення, процеси екструзії, комбіновані або сполучені процеси, кріотехнологічні методи тощо).

11. Інтенсифікація, поліпшення якості і збільшення виходу продукту, зменшення енерговитрат із використанням нових фізичних методів впливу на

процеси харчових, переробних, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв.

12. Наукове обґрунтування й розроблення нових показників якості, реології і функціонування процесів харчових, переробних, мікробіологічних і фармацевтичних виробництв, специфічних засобів їх вимірювання та обчислення.

13. Дослідження процесів і обладнання харчових, переробних, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв як об'єктів автоматичного управління.

14. Дослідження і впровадження нових екологічно безпечних, ресурсо- й енергоощадних процесів; обладнання харчових, переробних, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв. Поліпшення технологічних і конструктивних параметрів (продуктивності, енергоємності, металоємності, віброакустичних, радіозавад тощо) обладнання харчових, переробних, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв.

15. Розроблення пристроїв, обладнання для пакування виробів харчової, переробної, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості.

16. Науково-технічні засади створення нормативних документів з питань безпеки продукції (процесів, робіт, послуг) для життя, здоров'я, майна громадян, охорони довкілля та безпеки народногосподарських об'єктів з урахуванням ризику виникнення природних і техногенних катастроф.

17. Наукові основи створення та впровадження технологічних рішень для забезпечення та збереження якості і безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів впродовж технологічного процесу та у процесі зберігання.

18. Розроблення та впровадження інтегрованих систем управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів впродовж технологічного процесу та у процесі зберігання.