

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**УКРАЇНСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ЯКОСТІ
БІОРЕСУРСІВ ТА БЕЗПЕКИ ЖИТТЯ НУБІП УКРАЇНИ**

**УКРАЇНСЬКА ЛАБОРАТОРІЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ
ПРОДУКЦІЇ АПК**



ПРОГРАМА

МІЖНАРОДНОЇ

**НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки молоді у вирішенні
актуальних проблем виробництва та
переробки сировини, стандартизації і
безпеки продовольства»**

20 – 22 квітня 2011 р.

КИЇВ – 2011

СКЛАД ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І
БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»**

Голова: Мазуркевич А.Й – проректор з наукової та інноваційної діяльності НУБіП України, д.вет.н., професор

Співголови: Мельничук С.Д. – директор УННІ якості біоресурсів та безпеки життя НУБіП України, д.б.н., професор

Сухенко Ю.Г. – завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, д.т.н., професор

Заступник голови: Скибіцький Володимир Гурійович – завідувач кафедри мікробіології, вірусології та біотехнологій НУБіП України, д.вет.н.

Відповідальний секретар: Ткачук А.І. – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

Члени оргкомітету:

Арутюнов Б.А. – д.т.н., професор Московського державного технічного університету хімічного машинобудування (Росія)

Мезенова О.Я. – д.т.н., професор Калінінградського державного технічного університету (Росія)

Лебська Т.К. – завідувач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, д. т. н., професор

Засєкін Д.А. – завідувач кафедри санітарії та гігієни переробних підприємств АПК НУБіП України, д.вет.н., професор

Гуменюк Г.Д. – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, д. с.-г. н., професор

Гроховський В.А. – професор Мурманського державного технічного університету, к.т.н. (Росія)

Яблонська О.В – професор кафедри мікробіології, вірусології та біотехнологій НУБіП України, д.вет.н.

Кирик М.М. – професор кафедри інтегрованого захисту та карантину рослин НУБіП України, д.б.н.

Баль-Прилипка Л.В.– декан факультету якості, стандартизації та сертифікації НУБіП України, к. т. н. доцент

Новіцька О.В. – доцент кафедри мікробіології, вірусології та біотехнологій НУБіП України, к.вет.н.

Цвіліховський В.І. – завідувач науково-дослідного відділу хроматографічного та спектрального аналізу Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК, к.б.н., доцент

Сухенко В.Ю. – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

Матиящук А.М.– доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України , к.т.н.

Слива Ю.В. – ст. викладач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н.,

Авдєєва Л.Ю. – ст. викладач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, к.т.н.

Сисолятин С.В. – мол. наук. співробітник науково-дослідного відділу хроматографічного та спектрального аналізу Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК

Гудзенко М.М. – завідувач лабораторії кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України

РОЗПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Середа, 20 квітня 2011 року

**Фойє навчального корпусу №12 9⁰⁰-10⁰⁰
РЕЄСТРАЦІЯ УЧАСНИКІВ**

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

20 квітня 10⁰⁰ к.12 ауд. 404

ВІДКРИТТЯ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

**«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ МОЛОДІ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ
ПРОДОВОЛЬСТВА»**

- ❖ **А.Й. Мазуркевич**, проректор з наукової та інноваційної діяльності НУБіП України, доктор ветеринарних наук, професор.

«Привітання учасникам конференції від ректорату НУБіП України»

- ❖ **С.Д. Мельничук**, директор Українського ННІ якості біоресурсів та безпеки життя НУБіП України, доктор біологічних наук, професор, член-кореспондент НААН України.

Вступне слово: «Якість біоресурсів – основа безпечного життя»

- ❖ **Ю.Г. Сухенко**, зав. кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, доктор технічних наук, професор.

«Проблеми розвитку агропромислового комплексу та сільських територій»

- ❖ **Л.В. Баль-Прилипко**, декан факультету якості, стандартизації та сертифікації продукції АПК НУБіП України, доцент, кандидат технічних наук.

«Актуальні проблеми і перспективи системи якості та безпеки харчових продуктів в Україні»

- ❖ **Г.Д. Гуменюк**, професор кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, доктор сільськогосподарських наук.

«Державне регулювання якості і безпечності сільськогосподарської та харчової продукції в Україні»

РОБОТА В СЕКЦІЯХ:

<u>Секція 1</u>	<u>21 квітня 14⁰⁰-18⁰⁰;</u>	<u>22 квітня 14⁰⁰-16⁰⁰</u>
<u>Секція 2</u>	<u>21 квітня 14⁰⁰-18⁰⁰;</u>	<u>22 квітня 14⁰⁰-16⁰⁰</u>
<u>Секція 3</u>	<u>21 квітня 14⁰⁰-18⁰⁰;</u>	<u>22 квітня 14⁰⁰-16⁰⁰</u>
<u>Секція 4</u>	<u>21 квітня 14⁰⁰-18⁰⁰;</u>	<u>22 квітня 14⁰⁰-16⁰⁰</u>
<u>Секція 5</u>	<u>21 квітня 10⁰⁰-17⁰⁰</u>	

П'ятниця, 22 квітня 2011 року, ауд. 404, корпус 12, 16³⁰-17³⁰

1. Підбиття підсумків міжнародної науково-практичної конференції «Наукові здобутки молоді у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»
2. Звітні виступи голів секцій
3. Закриття конференції

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ

- ♦ Доповіді на пленарному засіданні – до 20 хв.
- ♦ Доповіді на секційному засіданні – до 10 хв.
- ♦ Виступи в обговоренні – до 5 хв.

СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ

Корпус №12, аудиторія №400 блок Д 14⁰⁰

Секція 1 Стандартизації і сертифікації продукції АПК та технологій і засобів її виробництва

Голова: Гуменюк Г.Д. – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, д.с.-г.н., професор

Секретар: Слива Ю.В. – ст. викладач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н.,

- 1. О.Л. Романенко, В.В. Туманов, І.А. Гелевер, В.А. Бурлака, Т.М. Сукненко**
Економічна ефективність використання детергента алуніт у відгодівлі індичок
- 2. І.П. Гелевер, Л.П. Горальський, Т.В. Вербелочук, І.Ф. Палій**
Гематологічні показники свинюматок при використанні в раціонах ГМО шротів
- 3. А.О. Білоус, Ю.С. Баранов, Є.В. Новожилова**
Валідовані методики – необхідна умова надійності системи управління безпечністю продукції
- 4. В.Є. Рубльов, В.І. Рубльов**
Обґрунтування групи показників якості доїльних установок
- 5. В.Г. Сніцар, Г.Д. Гуменюк**
Вивчення сучасного стану стандартизації в деревообробній промисловості
- 6. Т.А. Данюк, Г.Д. Гуменюк**
Вимоги та їх обґрунтування при розробленні стандарту на технологію вирощування конюшини
- 7. І.А. Красноженок, Г.Д. Гуменюк**
Вивчення режимів утримання та годівлі курей-несучок, які впливають на якість яєць
- 8. Г.С. Сухенко, Г.Д. Гуменюк**
Вивчення режимів технологічних процесів при солінні та копченні риби
- 9. М.В. Дроща, Г.Д. Гуменюк**
Обґрунтування вимог при розробці проекту стандарту на технологію вирощування вівса
- 10. Н.І. Биховченко, Г.Д. Гуменюк**
Вимоги до оформлення митних документів на імпортовану харчову та сільськогосподарську продукцію
- 11. Ю.В. Кандиба, Г.Д. Гуменюк**
Досвід розроблення СУЯ у вищих навчальних закладах Росії та в Білорусії
- 12. А.А. Кузнєцова, Г.Д. Гуменюк**
Сучасний стан гармонізації вітчизняних стандартів з міжнародними та європейськими щодо техніки безпеки сільськогосподарських машин та обладнання
- 13. Л.О. Осауленко, Г.Д. Гуменюк**
Вивчення оптимальних режимів вирощування фрезії для розроблення стандарту на технологію її вирощування
- 14. Г.А. Духта, Г.Д. Гуменюк**
Вивчення національного та європейського законодавства щодо регулювання безпечності харчової продукції та недоліки національної системи державного контролю і нагляду
- 15. Т.В. Герман, Г.Д. Гуменюк**
Обґрунтування оптимальних режимів при вирощуванні птиці для розроблення стандарту

16. П.В. Січкач, Г.Д. Гуменюк

Аналіз законодавчих та нормативно-правових актів щодо охорони здоров'я дрібних тварин

17. Є.С. Коваленко, Г.Д. Гуменюк

Вивчення можливості визначення вмісту токсичних елементів методом інверсійної вольтамперометрії

18. О.С. Шатайло Г.Д. Гуменюк

Аналіз нормативної бази щодо різальних інструментів деревообробної промисловості та рівень їх гармонізації

19. С.П. Кісель

Державні органи, які забезпечують якість та безпечність харчової продукції в Україні

20. О.В. Єрмоленко, О.М. Якубчак

Розроблення ТУ У на засіб дезінфікуючий

21. Л.В. Іщук, О.М. Якубчак, С.М. Грисюк

Визначення відповідності дикорослих ягід гігієнічним вимогам радіологічних показників

22. О.А. Лоборук, В.П. Тетера

Особливості розроблення технічного регламенту безпеки машин та устаткування, а також Директиви 2006/42/ЄС щодо машин і механізмів

23. В.М. Онищук, В.П. Тетера

Застосування аналізу ризиків в оцінці відповідності та ринковому нагляді в країнах СНД

24. Н.В. Совгира, В.П. Тетера

Розвиток системи ринкового нагляду у директивах ЄС

25. О.В. Стрелецька, В.П. Тетера

Дослідження міжнародних і національних нормативних документів щодо сертифікації персоналу

26. О.Є. Лазаревич, В.П. Тетера

Аналіз нових підходів до акредитації в директивах ЄС та вимоги чинного законодавства України

27. І.С. Щербак, В.П. Тетера

Аналіз гармонізації вимог до органів, які управляють системами сертифікації

28. Ю.А. Шиян, Я.М. Юзьків

Стан електрифікації сільського господарства на сучасному етапі

29. О.П. Мончак, Я.М. Юзьків

Відповідність облаштування залізничних переїздів європейським правилам

30. Ю.А. Москаленко, Я.М. Юзьків

Загальна характеристика вантажів які перевозяться транспортом

31. О.Г. Шуляк, Я.М. Юзьків

Міжнародні угоди та принципи захисту рослин

32. Т.М. Комар, Я.М. Юзьків

Елементи автодорожньої інфраструктури і підвищення безпеки дорожнього руху

33. Н.В. Кузьменко, Н.І. Кос'янчук

Вимоги до якості питної води при виготовленні продуктів харчування

34. Н.А. Луцій, Н.І. Кос'янчук

Формування засад управління екологічними аспектами на ВАТ «Червонозаводський хлібозавод»

35. Т.М. Ситюк, Н.І. Кос'янчук

Аналіз міжнародних та національних вимог до виробництва молока

36. В.А. Баран, Н.І. Кос'янчук

Вплив факторів, які впливають на якість деревини на підприємстві «Міхаліс» м. Хмельницький

37. К.С. Остапа, Н.І. Кос'янчук

Вивчення вимог безпечності харчових продуктів, регламентованих у вітчизняних та міжнародних нормативно-правових актах

38. Я.Б. Сайко, Н.І. Кос'янчук

Вивчення регламентованого вмісту солей важких металів у м'ясі та м'ясопродуктах в Україні та ЄС і розроблення рекомендацій щодо гармонізацій

39. В.І. Радевич, Є.В. Новожилова

Регламентация безпечності м'яса/м'ясопродуктів в Україні та пропозиції щодо адаптації до міжнародних вимог і норм (на прикладі залишків ветеринарних препаратів)

40. О.В. Венгловська, Є.В. Новожилова

Вивчення екологічних вимог і заходів охорони довкілля при проектуванні і будівництві автостоянок в ЖМК

41. Л.О. Новожилова, Є.В. Новожилова

Порівняльний аналіз нормативно-правового регулювання виробництва якісних та безпечних молокопродуктів та молока в Україні

42. А.В. Кучер, Є.В. Новожилова

Екологічні аспекти згідно ДСТУ ISO 14001: 2006 в умовах молокопереробних підприємств

43. І.О. Власенко, Є.В. Новожилова

Регламентация безпечності пшениці в Україні та ЄС і пропозиції щодо адаптації до міжнародних вимог на прикладі мікотоксинів

44. В.Л. Красінський, Є.В. Новожилова

Вивчення ризиків під час виробництва несоленого масла на молокопереробному підприємстві та розроблення пропозицій щодо їх мінімізації

45. А.С. Остапенко, Є.В. Новожилова

Види екологічних ризиків та управління ними в умовах харчових підприємств

46. М.Ю. Кондратенко, Є.В. Новожилова

Розроблення НАССР плану виробництва овочевих консервів

47. В.В. Коберник, Є.В. Новожилова

Порівняльний аналіз пестицидів для використання на зернових в українській та міжнародній практиці

48. А.О. Білоус, Ю.С. Баранов, Є.В. Новожилова

Валідовані методики – необхідна умова надійності системи управління безпечністю продукції

49. О.О. Вержиховський, С.Д. Мельничук, Є.В. Новожилова

Можливості та перспективи розвитку органічного агровиробництва в Україні

50. О.О. Колодинська, Є.В. Новожилова

Розроблення елементів системи НАССР при виробництві варених ковбас в умовах товариства Сарним'ясопром

51. В.О. Поліщук, Є.В. Новожилова

Основні положення при розробленні НАССР-плану виробництва соків

52. І.П. Тавлуй

Передумови використання міжнародних стандартів в освітній сфері

53. С.В. Нестеренко, Ю.В. Слива

Європейські вимоги до пакувальних матеріалів що контактують з харчовими продуктами

54. В.І. Прокоф'єв, Ю.В. Слива

Вимоги ДСТУ ISO 22005 до системи простежуваності

55. П.В. Вдович, Ю.В. Слива

Забезпечення виробництва безпечної харчової продукції в Україні

56. Д.І. Колісніченко, Ю.В. Слива

Особливості розроблення системи управління безпекою та гігієною праці згідно вимог OHSAS 18000 в Україні

57. Д.М. Петрова, Ю.В. Слива

Перевірка харчових продуктів на основі оцінки ризиків

58. О.В. Руденко, Ю.В. Слива

Вимоги до екологічно-чистої продукції згідно міжнародних стандартів

59. М.В. Коберник, Ю.В. Слива

Вивчення факторів, які впливають на якість та безпеку пакувального матеріалу для харчових продуктів

60. П.В. Кукса, Ю.В. Слива

Фактори, що впливають на технологію вирощування органічних томатів

61. Я.Ю. Пивовар, Ю.В. Слива

Особливості розроблення системи безпеки харчових продуктів на основі принципів НАССР

62. О.П. Сокирко, Ю.В. Слива

Аналіз ризиків професійної безпеки та здоров'я в умовах м'ясопереробного підприємства

63. Р.М. Дубенко, Ю.В. Слива

Еволюція та формування концепції управління безпекою у харчовій промисловості в Україні та світі

64. С.В. Карлащук

Роль належних сільськогосподарських практик в досягненні цілей стійкого сільського господарства

65. А.В. Головнич, Н.Б. Сілонова

Аналіз вимог вітчизняних нормативних документів в галузі переробки овочів

66. К.В. Пирог, Н.Б. Сілонова

Аналіз міжнародних та європейських вимог щодо маркування харчової продукції

67. Т.М. Федорченко, Н.Б. Сілонова

Аналіз нормативної бази щодо показників якості та безпеки продовольчої картоплі

68. Р.О. Заєць, Н.Б. Сілонова

Аналіз правових організаційних природоохоронних заходів спрямованих на збереження та відновлення родючості ґрунтів

69. С.В. Потравка, Н.Б. Сілонова

Аналіз вимог нормативних документів щодо вирощування великої рогатої худоби молочного напрямку

70. Ю.О. Шаповал, Н.Б. Сілонова

Аналіз вимог європейських та вітчизняних нормативних документів щодо вирощування лікарських рослин

71. К.І. Махно, Н.Б. Сілонова

Аналіз вимог нормативних документів щодо застосування харчових добавок

72. Н.Б. Сілонова

Аналіз нормативного забезпечення кращих практик ризик-менеджменту на підприємствах харчової промисловості

73. Л. Яковлева, Н.Б. Сілонова

Сучасний стан нормативного забезпечення в галузі ґрунтознавства

74. М.А. Капінус, І.В. Голінка

Загальні засади менеджменту ризиків харчових алергенів

75. Д.І. Колісніченко, І.В. Голінка

Аналіз вимог кризисного менеджменту при гарантуванні безпечності харчової продукції

76. Л.С. Старшинська, І.В. Голінка

Складові управління відносинами з постачальниками як елемент системи управління безпечністю харчових продуктів

77. А.А. Кузнецова, І.В. Голінка

Практичні аспекти розроблення та впровадження програм контролю маркування і пакування

78. М.В. Богомаз, І.В. Голінка

Роль належних сільськогосподарських практик (GAPS) у захисті води, ґрунтів та повітря

79. М.Ю. Кондратенко, І.В. Голінка

Системний підхід до управління ризиками в харчопереробній галузі

80. І.В. Голінка

Шляхи підвищення результативності стандартизації при впровадженні інновацій та підвищення конкурентоспроможності

81. І.В. Голінка

Місце та значення міжнародних стандартів у встановленні вимог до програм-передумов для харчопереробних підприємств

82. А.В. Горголь, М.А. Галабурда

Розроблення системи моніторингу продовольчої продукції, що реалізується в торгівельній мережі м. Києва

83. Т.В. Сиченко, М.А. Галабурда

Розробка документованих процедур для запровадження системи ISO 9001 у вищому навчальному закладі аграрного профілю

84. Г.Ю. Макарова, М.А. Галабурда

Засади створення системи відстеження для гарантування безпечності харчової продукції

85. О.В. Хміль, О.В. Арнаута

Функціональна їжа як фактор здорового харчування

86. А.Є. Бондюхов, О.В. Арнаута

Дієтичні продукти та їх особливості

87. О.В. Цеменко, О.В. Арнаута

Фальсифікація як чинник впливу на якість і безпеку тваринницької продукції

88. С.В. Козоріз, О.В. Арнаута

Особливості вимог нормативно-правових актів щодо якості молочної продукції в Україні

89. М.В. Богомаз, О.В. Арнаута

Особливості проведення сертифікації лісових господарств відповідно до ISO 14001

90. Л.Х. Костина, Н.В. Долгунова

Изменение объёма продаж алкогольной продукции в Астраханской области в связи с переходом на современные виды упаковки

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 2 Харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Голова: Баль-Прилипка Л.В. – декан факультету якості, стандартизації та сертифікації продукції АПК НУБіП України, к. т. н. доцент

Секретар: Сухенко В.Ю. – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

Корпус №1, аудиторія №102 14⁰⁰

Підсекція 2.1 Технології м'ясних, рибних та морепродуктів

Голова: Лебська Т.К. – завідувач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, д.т.н., професор

Секретар: Авдєєва Л.Ю. – ст. викладач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, к.т.н.

1. Б.І. Леонова, Л.В. Баль-Прилипка, М.І. Осейко

Вплив типу годівлі молодняку свиней на якісні показники м'яса

2. М.Ф. Перехейда, О.О. Жидельова, Л.В. Баль-Прилипка

Використання білково-жирових емульсій для забезпечення стабільності фаршевих систем

3. С.І. Саєнко, Л.В. Зоткіна, Л.В. Баль-Прилипка

Сучасні технології виробництва маргаринів

4. А.Ю. Тимошук, Л.В. Зоткіна, Л.В. Баль-Прилипка

Використання харчових домішок в олійножировій промисловості

5. М.М. Бондар, Л.В. Баль-Прилипка

Удосконалення технології зберігання варених ковбас з використанням нанокomпонентів

6. К.О. Сухоцька, Л.В. Баль-Прилипка, М.І. Осейко

Вплив технологічних параметрів вирощування курчат-бройлерів на якісні показники м'яса

7. Ю.Ю. Долгоп'ятова, Л.В. Баль-Прилипка

Удосконалення технології м'ясних виробів з використанням фітопрепаратів

8. Л.В. Шпачук, Т.А. Скорчено

Вдосконалена технологія згущених термічно оброблених молочних консервів

9. Я.М. Тичина, Л.Ф. Бабич, В.А. Бурлака, Т.М. Сукненко

Показники якості перепелиних яєць при використанні мінеральних добавок

10. Л.І. Галузіна, Л.М. Степченко

Біологічна цінність м'яса чорного африканського страуса за впливу кормової добавки "Тумлід"

11. П.Г. Гвоздьов, О.С. Віннов

Вплив способу та режимів бланшування сировини на якість рибних консервів в олії

12. С.В. Кучинський О.С. Віннов

Вплив різних видів гідроколоїдів на властивості захисних покриттів мороженої риби у процесі зберігання

13. Л.В. Охріменко, О.С. Віннов

Застосування ферментативного препарату Corolase® 7089 для виробництва гідролізату з чорноморської кільки

14. Л.В. Охріменко, О.С. Віннов

Застосування ЕХА-систем для підготовки рибного соленого напівфабрикату у виробництві рибної продукції зниженої вологості

- 15. В.І. Приймак, О.С. Віннов**
Використання прісноводних риб для виробництва продуктів геродієтичного профілю підвищеної харчової цінності
- 16. Т.М. Безштанковська, О.С. Віннов**
Технологія ферментних дозрівачів з відпрацьованих тузлуків
- 17. А.А. Менчинська, Т.М. Ткаченко, Т.К. Лебська**
Оцінка можливості використання прісноводних риб для виготовлення БАД
- 18. Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська**
Удосконалення рецептури пресервів з прісноводної риби
- 19. О.А. Сокольвак, Т.К. Лебська**
Удосконалення технології БАД «комплекс хітину з водорозчинними вітамінами»
- 20. В.Ю. Вовк, Т.К. Лебська**
Удосконалення технології виготовлення пастоподібних продуктів з морських безхребетних
- 21. Р.В. Хоменко, Т.К. Лебська**
Технології реструктурованих продуктів на основі рибної сировини України
- 22. О.О. Шелегеда, Т.К. Лебська**
Технології рибних ковбас
- 23. Т.М. Маєвська, Т.К. Лебська**
Гідробіонти України як альтернативна сировина для виробництва суші
- 24. О.А. Сокольвак, Т.К. Лебська**
Удосконалення технології БАД «Комплекс хітозана з водорозчинними вітамінами»
- 25. С.М. Четвертинівський, Т.К. Лебська**
Підвищення біологічної ефективності та безпеки рибного жиру з товстолоба
- 26. О.В. Гаврилюк, О.А. Штонда**
Застосування харчових барвників натурального походження в ковбасних виробках
- 27. Д. Дорошенко, О.А. Штонда**
Дріжджові екстракти для покращення смаку м'ясних продуктів
- 28. М. Козка, О.А. Штонда**
Використання гелеутворювачів у м'ясопереробній промисловості
- 29. Я.П. Коток, О.А. Штонда**
Використання білку сочевиці у виробництві варених ковбас
- 30. В.В. Панчук, О.А. Штонда**
Використання овочів у технології субпродуктових ковбасних виробів
- 31. О.І. Самойлік, О.А. Штонда**
Упаковка у змінній атмосфері, як спосіб збереження якості м'ясних напівфабрикатів
- 32. О. Сторубльовцева, О.А. Штонда**
Напрямки виробництва м'ясних січених напівфабрикатів
- 33. Н.М. Шаповал, О.А. Штонда**
Фізико-хімічні властивості клітковини
- 34. О.С. Савченко, Д.Ю. Прасол**
Вдосконалення технології пресованого м'яса
- 35. С. М. Граб, Д.Ю. Прасол**
Використання багатокомпонентних розсолів в технології м'ясопродуктів
- 36. М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко**
Якість і харчова цінність варених ковбас з амарантом
- 37. М.М. Хаба, К.С. Чумак, В.В. Сорока, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Біохімічна трансформація фаршу під впливом комплексної бактеріальної закваски у виробництві ковбас

- 38. М.М. Хаба, В.В. Сорока, К.С. Чумак, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Використання мікродисперсного амаранту в рецептурах варених ковбасних виробів
- 39. В.В. Сорока, М.М. Хаба, К.С. Чумак, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Технологія виробництва варених ковбас з структуроутворюючою зерною добавкою
- 40. К.С. Чумак, В.В. Сорока, М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Продовження терміну зберігання варених ковбас завдяки використанню «бар'єрної» технології
- 41. І.А. Веретинська, Л.І. Корець, М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Комбіновані ковбасні вироби з амарантом
- 42. І.А. Веретинська, М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Покращення якості варених ковбас
- 43. І.А. Веретинська, В.В. Сорока, М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Ковбасні вироби з зерновими добавками комплексної дії
- 44. Г. Вінніченко, Н.М. Ломова**
Хімічний склад кави розчинної
- 45. Є. Желтоносова, Н.М. Ломова**
Властивості шоколаду
- 46. Е.Н. Очколяс, Н.Н. Ломова**
Химические показатели новых видов консервного стерилизованного масла
- 47. Е.Н. Очколяс, Н.Н. Ломова**
Содержание твердой фазы молочного жира для исследования глубины охлаждения
- 48. Е.Н. Очколяс, Н.Н. Ломова**
Жирнокислотный состав стерилизованного консервного масла в процессе хранения
- 49. Е.Н. Очколяс, Н.Н. Ломова**
Качественные показатели консервного стерилизованного масла
- 50. О.О. Сніжко, Н.М. Ломова**
Використання продуктів бджільництва у молочній промисловості
- 51. Т. Береза, Н.М. Ломова**
Споживча цінність чаю
- 52. Я. Василюк, Н.М. Ломова**
Енергетична цінність та хімічний склад окремих видів борошна
- 53. В. Мороз, Н.М. Ломова**
Поживний і ситний напій з какао й шоколаду
- 54. О.М. Смоляр, В.І. Ємцев**
Перспективи розвитку рибного господарства внутрішніх водойм України
- 55. І.А. Герасимчук, В.І. Ємцев**
Конкурентоспроможність підприємств рибної промисловості
- 56. С.А. Плічко, В.І. Ємцев**
Сучасний стан та тенденції розвитку рибної галузі України
- 57. Я.В. Бабенко, В.І. Ємцев**
Бізнес-план як інструмент підвищення ефективності управління підприємством
- 58. С.А. Кравченко, В.І. Ємцев**
Шляхи збільшення ефективності використання основних виробничих фондів у м'ясній промисловості
- 59. Т.М. Мельник, В.І. Ємцев**
Вплив НТП на конкурентоспроможність підприємств м'ясної промисловості
- 60. Н.М. Нечай, В.І. Ємцев**
Шляхи зниження собівартості продукції в м'ясній промисловості
- 61. О.В. Буряк, В.І. Ємцев**
Проблеми ринку сировини для м'ясопереробних підприємств

- 62. Н.М. Нагорна, В.І. Ємцев**
Формування конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості
- 63. В.Ф. Мороз, В.І. Ємцев**
Основні напрями збільшення економічної ефективності в ковбасному виробництві
- 64. Л.Л. Глушак, В.І. Ємцев**
Конкурентоспроможність олійно-жирової галузі України
- 65. К.А. Крупдюрова, В.І. Ємцев**
Сучасний стан та тенденції у виробництві маргаринової продукції в Україні
- 66. І.В. Кашовська, В.І. Ємцев**
Сучасний стан та тенденції у виробництві майонезної продукції в Україні
- 67. А.О. Солдатенкова, В.І. Ємцев**
Сучасний стан та тенденції імпорту тропічної олії
- 68. І.В. Ємцева, В.І. Ємцев**
Проблеми інноваційної діяльності підприємств в сучасних умовах
- 69. А.О. Сліпченко, Н.М. Слободянюк**
Біологічна цінність м'яса курчат-бройлерів залежно від умов годівлі
- 70. Н.М. Нагорна, Н.М. Слободянюк**
Біологічна цінність печінки курчат-бройлерів залежно від умов годівлі
- 71. О. Домбровський, Н.М. Слободянюк**
Асортимент та характеристика виробів із соленого м'яса свинини
- 72. Н.М. Нечай, Н.М. Слободянюк**
Використання харчових добавок при виробництві м'ясних виробів
- 73. О. Тичина, Н.М. Слободянюк**
Забійні якості свиней залежно від впливу технологічних факторів
- 74. Н.О. Пантус, Н.М. Слободянюк**
Функціональні властивості білкових інгредієнтів і їх роль у створенні стійкої фаршевої структури
- 75. О.В. Колодєєва, Н.М. Слободянюк**
Принципи модифікації рецептур м'ясопродуктів при використанні білкових препаратів
- 76. І.М. Клочко, Н.М. Слободянюк**
Якість і вихід варених ковбасних виробів залежно від якості вихідної сировини
- 77. О.В. Буряк, Н.М. Слободянюк**
Зміни азотомістких речовин в процесі виготовлення ковбасних виробів з білковими добавками
- 78. М.П. Бандюк, Н.М. Слободянюк**
Біологічна цінність варених ковбас з добавками
- 79. А.И. Клименко, В.А. Гроховский**
Изолят рыбного белка из полярной трески как основа для изготовления майонеза
- 80. Е.К. Пузанова, В.А. Гроховский**
Установление возможности использования шкуры форели для изготовления кожевенных изделий
- 81. Е.В. Малышева, В.А. Гроховский**
Технология изготовления рыбной костной пасты
- 82. Е.В. Малышева, В.А. Гроховский**
«Жёсткость режима посола» как комплексный параметр для регулирования продолжительности просаливания гидробионтов
- 83. А.В. Кайченев, В.А. Гроховский**
F - эффект - основа управления процессом стерилизации консервов
- 84. А.В. Кайченев, В.А. Гроховский**
Исследование теплообмена в консервной банке конической формы

- 85. Я.І. Мелешко, Л.Ю. Авдєєва**
Вплив сировини рослинного походження на якість напівфабрикатів
- 86. І.П. Гречана, Л.Ю. Авдєєва**
Використання рослинних білків в технології м'ясних напівфабрикатів
- 87. Е.И. Лейумаа, О.Я. Мезенова**
Технология пресервов из балтийской кильки с применением молочной кислоты
- 88. М.В. Матковская, О.Я. Мезенова**
Обоснование выбора лекарственных растений для функциональных напитков, направленных на улучшение урологических функций
- 89. О.В. Скапец, О.Я. Мезенова**
Комплексное использование молочной сыворотки при ее фракционировании биополимерами
- 90. Ю.А. Жукова, О.Я. Мезенова**
Биоэтанол и перспективы его получения из возобновляемого сырья калининградской области
- 91. Л.А. Похольченко, С.И. Овчинникова, В.С. Анохина**
Биохимические особенности заводской молоди атлантического лосося
- 92. Н.Р. Калинина, В.С. Анохина**
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродукции в Мурманской области
- 93. О.В. Гудз, М.А. Попова, В.А. Большакова**
Удосконалення технології ліверних та паштетних ковбас
- 94. О.Б. Дроменко**
Розробка та обґрунтування асортименту та технологій м'ясних посічених заморожених напівфабрикатів
- 95. Д.О. Бидюк, Ф.В. Перцевой**
Особенности технологии эмульсии на основе ядра сояшникового насіння
- 96. М.Ф. Перцевой, М.Б. Колеснікова**
Новий продукт структурований з використанням концентрату ядра насіння сояшнику
- 97. І.С. Сидоренко, С.В. Журавльов, Ф.В. Перцевий**
Технологія продукту структурованого на основі сиру кисломолочного нежирного
- 98. К.І. Цирульник, Ф.В. Перцевий**
Технологія отримання вітамінізованого забарвленого масла
- 99. І.С. Тесленко, Ф.В. Перцевий**
Технологія оболонки на основі агароїду
- 100. В.Ю. Сухой, С.В. Журавльов, Ф.В. Перцевий**
Визначення поверхневих властивостей розчинів драглів високомолекулярних сполук, якими є полісахариди червоних морських водоростей та желатину
- 101. Р.Є. Слободнюк**
Структурно-механічні властивості механічно зруйнованого оклейстеризованого крохмалю
- 102. Ю.С. Говоріна, Г.М. Бандуренко**
Сучасні технології формованих рибо-круп'яних виробів
- 103. І.П. Самойленко, І.Л. Корецька, В.В. Фоменко**
Вивчення впливу гідроколідів на швидкість ретроградації крохмалю
- 104. Т.Г. Скоба, Г.М. Бандуренко, П.М. Карповець**
Використання лікарських рослин в технології рибо-рослинних дієтичних продуктів
- 105. Н.С. Плех, Г.М. Бандуренко, П.М. Карповець**
Шляхи розширення асортименту консервів дитячого харчування на основі рибної сировини
- 106. А.О. Туніцька, О.В. Сидоренко**
Особенности технологии структурообразователей на основе вторичной рыбной сировини

- 107. Л.В. Труфкати, Т.В. Шпырко, Л.В. Капрельянц**
Биотехнологические подходы использования фосфолипидных добавок в пищевых продуктах
- 108. О.О. Черняев, П.В. Гурский**
Визначення динаміки втрат вологи в пастах закусочних на основі сиру кисломолочного нежирного
- 109. Т.П. Пічкур, Д.А. Засєкін, Г.М. Бандуренко**
Особливості хімічного складу та харчової цінності курячого м'яса
- 110. Т.П. Пічкур, Д.А. Засєкін, Г.М. Бандуренко**
Вплив електроактивованої води на маринування курячих напівфабрикатів
- 111. А.Б. Мурзашева, С.А. Мижуева**
Некоторые аспекты использования рыбного сырья для школьного питания
- 112. А.М. Тюкова, Н.И. Коваленко, Т.В. Голенская, Н.В. Долганова**
Особенности обновления промышленного ассортимента рыбной продукции в Астраханской области
- 113. Л.А. Уфалова, О.С. Якубова**
Рациональное использование рыбного коллагенсодержащего сырья в технологии пищевых продуктов
- 114. Л.А. Уфалова, С.А. Мижуева**
Експертиза питтєвої води, реалізуємої в торгових організаціях г.Астрахани
- 115. Т.М. Марченко, Н.В. Ярцева, Н.В. Долгунова**
Улучшение технологии рыбных продуктов при помощи обогащения пребиотическими добавками

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Корпус №12, аудиторія №404 14⁰⁰

Підсекція 2.2 Санітарії та гігієни переробних підприємств АПК

Голова: Засєкін Д.А. – завідувач кафедри санітарії та гігієни переробних підприємств АПК НУБіП України, д.вет.н., професор

Секретар: Кучерук Марія Дмитрівна - ст. викладач кафедри санітарії та гігієни переробних підприємств АПК НУБіП України, к.вет.н.,

- 1. В.В. Касянчук, О.М. Бергілевич, М.П. Остапик, О.О. Бергілевич**
Особливості впровадження системи НАССР на молочних фермах
- 2. В.В. Касянчук, А.М. Марченко, О. Іваннікова**
Взаємозв'язок рівня санітарії та біобезпеки на молочних фермах з опірністю лактоцитів до *S.Aureus* при маститі корів
- 3. Г.А. Скрипка, В.В. Касянчук**
Ветеринарно-санітарний контроль небезпечних хімічних залишків в меді
- 4. О.О. Каганець, В.В. Касянчук**
Ветеринарно-санітарний контроль мікробіологічних показників меду
- 5. О.М. Бергілевич, Д.А. Засєкін**
Розробка ветеринарно-санітарних заходів для молочних ферм щодо попередження потрапляння до сирого молока бактерій *E.Sakazakii*
- 6. С.А. Чамов, Д.А. Засєкін**
Зберігання та санітарна обробка яєць птиці

- 7. Д.Л. Сидоренко, Д.А. Засєкін**
Щодо облаштування та санітарно-гігієнічного супроводу невеликого харчового закладу
- 8. Т.М. Сукненко, В.В. Туманов, Д.А. Засєкін, І.В. Хом'як**
Алюмосилікати в раціонах індичок при заключній відгодівлі
- 9. М.О. Рєзник, Д.А. Засєкін**
Вода – як складова харчових продуктів
- 10. О.С. Павлюк, Д.А. Засєкін**
Санітарно-гігієнічний супровід роботи ресторану
- 11. В.Л. Павлюк, Д.А. Засєкін**
Ресторанне господарство в сучасних умовах
- 12. Л.А. Кібітлевська, Д.А. Засєкін**
Облаштування та санітарно-гігієнічний супровід субпродуктового цеху
- 13. Г.В. Губар, Д.А. Засєкін**
Ефективна санітарна обробка – запорука безпечної продукції
- 14. М.Д. Засєкін, Л.В. Шевченко, Д.А. Засєкін**
Вплив мікотоксинів на живу масу курчат-бройлерів та якість м'яса
- 15. В.Ф. Шевчук, М.М. Кривий, І.В. Бордюг**
Вплив технології вирощування та кліматичних умов на загальну ембріональну виживаність слимака виноградного
- 16. О.В. Матіящук, Г.Р. Ашмаріна, А.М. Матіящук**
Якість питної води
- 17. О.Т. Ступак, Н.В. Гудзь**
Вимоги до дезінфекційних засобів, що використовуються на рибопереробних підприємствах
- 18. А.І. Слободяник, Н.В. Гудзь**
Вимоги до особистої гігієни працівників рибопереробних підприємств
- 19. А.В. Місюра, Н.В. Гудзь**
Фактори, що впливають на якість дезінфекції
- 20. С.В. Савицька, В.В. Соломон**
Належна виробнича санітарія та гігієна - запорука безпечності готового продукту
- 21. Д.О. Грек, В.В. Соломон**
Перспективи використання біполярної іонізації при виробництві та зберіганні харчової продукції
- 22. А.О. Головін, В.В. Соломон**
Гігієна доїльного обладнання та молочного посуду
- 23. О.В. Гаврилюк, В.В. Соломон**
Подовження термінів зберігання м'ясної продукції залежно від методу пакування
- 24. І.Л. Помпа, М.Д. Кучерук**
Ендогенне обсіменіння м'яса забійних тварин
- 25. В.Л. Павлюк, М.Д. Кучерук**
Антисептична дія нанорозчинів срібла
- 26. Г.В. Губар, М.Д. Кучерук**
Щодо знезараження стічних вод від переробних підприємств України
- 27. Д.І. Вєтров, Н.А. Постол, В.М. Очеретна, Т.В. Стрікаленко**
Еколого-гігієнічні проблеми використання води при виробництві напоїв

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Підсекція 2.3 Процесів і обладнання переробки продукції АПК

Голова: Сухенко Ю.Г. – завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, д.т.н., професор

Секретар: Матіящук А.М. – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

- 1. В.М. Бородіна, Ю.В. Бойко, Ю.Г. Сухенко, К. Лукасік**
Дослідження впливу геометричних параметрів на характеристики клапанів гомогенізаторів
- 2. М.М. Муштрук, Ю.В. Бойко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко, О.А. Литвиненко**
Використання гідродинамічної кавітації для виробництва біодизельного палива
- 3. Є.В. Чайка, О.В. Плієнко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Захист деталей обладнання цукрових заводів від корозійно-механічного спрацювання
- 4. В.В. Доценко, М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко, А.М. Матіящук**
Застосування вібрацій для інтенсифікації процесу подрібнення м'ясопродуктів
- 5. В.В. Доценко, М.М. Хаба, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Оптимізація процесу подрібнення м'ясної сировини для отримання фаршу сирокочених ковбас
- 6. С.В. Хоменко, О.І. Тхорівський, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Граційне сепарування насіння гречки перед луценням
- 7. Л.І. Корець, В.М. Бородіна, А.М. Матіящук, Ю.Г. Сухенко**
Властивості пектинів та способи їх вилучення з рослинної сировини
- 8. І.А. Веретинська, В.М. Бородіна, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко**
Мобільна технологічна лінія для виробництва пектиновмісних паст
- 9. Л.І. Корець, В.М. Бородіна, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Ефективний гідроліз сировини для вилучення пектинів
- 10. М.М. Муштрук, Ю.В. Бойко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Використання гідродинамічної кавітації у виробництві дизельного біопалива з природних жирів
- 11. О.Є. Назаренко, С.В. Гаркавлюк, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Вплив біопалива з рослинних олій на параметри робочого процесу дизельного двигуна
- 12. В.В. Доценко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Модифікація подрібнювальних інструментів вовчків
- 13. І.А. Веретинська, В.В. Доценко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Режими різання м'яса у вовчках
- 14. О.А. Бондаренко, В.А. Адамович, В.В. Доценко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко**
Підвищення довговічності м'ясорізальних ножів
- 15. М.М. Муштрук, А.А. Петрик, Ю.В. Бойко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Дизельне паливо з тваринних жирів
- 16. М.М. Муштрук, Ю.В. Бойко, А.А. Петрик, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко**
Каталіз реакції перетворення жирів у біопаливо
- 17. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко**
Тваринні технічні жири – сировина для виробництва біопалива
- 18. О.В. Плієнко, О.Ю. Савченко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко**
Інгібування мийної води для овочів
- 19. Л.І. Корець, О.Ю. Савченко, Ю.І. Бойко, В.Ю. Сухенко**
Оптимізація різання овочів ножами

- 20. В.В. Доценко, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Методи підвищення довговічності м'ясоподрібнюючого інструменту вовчків
- 21. В.В. Доценко, І.А. Веретинська, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко**
Особливості роботи м'ясоріжучого інструменту
- 22. М.В. Чорний, Ю.Г. Сухенко, А.М. Матіящук, О.В. Матіящук**
Оцінка якості експериментальних даних
- 23. М.В. Чорний, А.М. Матіящук, П.М. Немирович, О.В. Матіящук**
Застосування фільтр-циклонів для очищення газів
- 24. А.В. Блохіна, А.М. Матіящук, П.М. Немирович, О.В. Матіящук**
Застосування баромембранних процесів для очищення соку в цукровій промисловості
- 25. О.М. Гончарова, А.М. Матіящук, В.Ю. Сухенко**
Визначення оптимальних параметрів перекачування в'язкої рідини у технологічних трубопроводах
- 26. І.Ю. Ліннік, А.М. Матіящук, В.Ю. Сухенко**
Визначення оптимального числа корпусів багатокорпусної випарної установки
- 27. М.М. Бондар, Ю.Г. Сухенко, А.М. Матіящук**
Інтенсифікація процесів прогрівання консервів під час стерилізації в автоклаві
- 28. В.В. Панчук, А.М. Матіящук, В.Ю. Сухенко**
Оптимізація та інтенсифікація процесу теплообміну
- 29. О.Н. Півень**
Визначення реологічних властивостей композиційних середовищ
- 30. О.А. Дениско, А.І. Ткачук**
Удосконалення обладнання для виготовлення крупів
- 31. М.В. Воробей, О.А. Дениско, А.І. Ткачук**
Дослідження процесу миття картоплі
- 32. М.В. Воробей, М.М. Гудзенко, А.І. Ткачук**
Аналіз енергомосткості переробки картоплі
- 33. С.М. Корчевський, Д.В. Зінько, А.І. Ткачук**
Обґрунтування енергозберігаючого процесу подрібнення м'яса птиці
- 34. М.В. Кравчук, А.І. Ткачук, О.А. Дениско**
Аналіз конструкцій та обґрунтування параметрів макаронного преса
- 35. В.В. Марциновський, А.І. Ткачук, О.А. Дениско**
Обґрунтування енергозберігаючого процесу переробки молока в умовах ВП НУБіП України НДГ "Великоснітинське ім. Музиченка"
- 36. О.А. Дениско**
Динамічна модель вальцедекового верстата з віброактивною декою
- 37. С.О. Іваненко, М.М. Гудзенко, А.І. Ткачук**
Обґрунтування машинної технології переробки насіння соняшника в умовах ВП НУБіП України НДГ «Агрономічна дослідна станція»
- 38. С.М. Корчевський, А.І. Ткачук, О.А. Дениско**
Обґрунтування програми виробництва ковбасних виробів в умовах ТОВ „Зоря” Катеринопільського району Черкаської області
- 39. Р.П. Оніщенко, А.І. Ткачук, О.А. Дениско**
Методика розрахунку жаровні для волого-теплової обробки олійної сировини
- 40. О.М. Савеленко, О.В. Романенко, О.А. Дениско, А.І. Ткачук**
Дослідження процесу подрібнення кісточкових плодів
- 41. А.С. Федченко, А.В. Тарашук, А.І. Ткачук**
Шляхи підвищення економічної ефективності міні-пекарні
- 42. М.І. Ікальчик, О.А. Дениско, А.І. Ткачук**
Удосконалення процесу сепарування молока комбінованим сепаратором

- 43. О.В. Хавро, О.А. Дениско, А.І. Ткачук, О.В. Дацишин**
Рекомендації щодо підвищення технічного рівня млинів і крупорушок
- 44. С.О. Іваненко, М.М. Гудзенко, А.І. Ткачук**
Визначення енергомісткості виробництва олії
- 45. А.А. Петрик, М.М. Гудзенко**
Аналіз пристроїв для інтенсифікації подрібнення насіння в олійних пресах
- 46. В.В. Крикун, М.М. Гудзенко**
Кулачкові насадки в олієвідтискних двогвинтових прес-екструдерах
- 47. І.П. Цимбал, М.М. Гудзенко**
Визначення степені стискання прес-екструдера при переробці соняшника
- 48. О.М. Мельник, М.М. Гудзенко**
Визначення раціонального зазору в матриці прес-екструдера
- 49. М.В. Личак, М.М. Гудзенко**
Обладнання для теплової обробки олійної сировини перед пресуванням
- 50. О.О. Литвиненко, М.М. Гудзенко**
Дослідження теплового режиму прес-екструдера
- 51. М.М. Гудзенко**
Обґрунтування раціонального температурного режиму відтискання насіння ріпаку на прес-екструдерах
- 52. Н.О. Примак, М.М. Гудзенко**
Вплив відхилення напруги на споживачів електроенергії на виробництві
- 53. В.В. Степченко, М.М. Гудзенко**
Дослідження структури мезги при відтисканні олії
- 54. Є.М. Корчагін, В.В. Сарана**
Визначення раціонального типу лінії для переробки насіння круп'яних культур
- 55. Ю.П. Янок, В.В. Сарана**
Удосконалення машинної технології виготовлення сиру
- 56. Ю.М. Паламаренко, В.В. Сарана**
Визначення раціонального типу сепараторів зерна для фермерських господарств
- 57. О.О. Хилько, В.В. Сарана**
Удосконалення машинної технології виготовлення чіпсів
- 58. О.М. Хомка, В.В. Сарана**
Удосконалення машинної технології виготовлення сушених овочів
- 59. С.Ю. Фесун, В.В. Сарана**
Визначення раціонального типу лінії для переробки насіння олійних культур
- 60. В.О. Дядюк, В.В. Сарана**
Обґрунтування раціональних режимів роботи вальцевих верстатів для подрібнення зерна
- 61. Р.В. Василенко, В.В. Сарана**
Визначення впливу концентрації і температури лужного розчину на тривалість очищення картоплі
- 62. О.Ф. Григоренко, О.І. Єременко**
Перспективи застосування вертикальних пластинчастих фільтрів в олійних виробництвах АПК
- 63. Р.С. Олексієнко, О.І. Єременко**
Аналіз конструкцій протиручних машин для переробки плодоовочів
- 64. І.М. Білецький, В.М. Нигора**
Інформаційна підтримка проектування структури функціональних модулів технологічних машин
- 65. М.М. Нагорний, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко**
Аналіз конструкцій подрібнюючого механізму машин для тонкого подрібнення м'яса

- 66. Д.А. Соколов, О.В. Мартиненко, Л.І. Ільякова**
Використання емульсаторів у виробництві ковбасних фаршів
- 67. Ю.В. Сидоренко, О.В. Мартиненко**
Значення процесу гомогенізації при виробництві молочних продуктів
- 68. О. Соколов, О.В. Мартиненко, Л.І. Ільякова**
Шприцювання ковбасних виробів
- 69. М.О. Лишко, О.В. Мартиненко, Л.І. Ільякова**
Застосування лускатого льоду в хлібопекарській галузі
- 70. Д.А. Соколов, О.В. Мартиненко, Л.І. Ільякова**
Приготування фаршу при виробництві варених ковбас
- 71. Р.А. Квачук, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко**
Основи технологічного процесу гомогенізації молочних продуктів плунжерними гомогенізаторами
- 72. І. Костина, О.В. Мартиненко, Л.І. Ільякова**
Прогресивна технологія зберігання фруктів і овочів
- 73. І. Старовойт, О.В. Мартиненко, Л.І. Ільякова**
Удосконалення апаратурного оформлення процесу очищення коренебульбоплодів від шкірки
- 74. Р. Квачук, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко**
Аналіз конструкцій морозильних апаратів
- 75. С.М. Малюга, В.Є. Василенков**
Експлуатація водяних систем
- 76. Р.О.Шабатін, В.Є. Василенков**
Ефективність гідравлічного режиму теплових мереж
- 77. Д.А. Погребний, В.Є. Василенков**
Захист трубопроводів
- 78. Д.А. Погребний, В.Є. Василенков**
Катодний захист підземних трубопроводів системи водопостачання тваринницьких комплексів
- 79. В.П. Курган, П.С. Вишнівський**
Аналіз виробництва олійних культур в Україні

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 3 Біології тварин і лабораторної діагностики їх здоров'я та якості і безпеки продукції тваринництва

Голова: Яблонська О.В – професор кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, д.вет.н.

Секретар: Новіцька О.В. – доцент кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, к.вет.н.

Корпус №12Е, аудиторія № 306, 14⁰⁰

Підсекція 3.1 Біології продуктивних тварин

Голова: Хомич В.Т.– професор кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, д.вет.н.

Секретар: Мельник М.В.– доцент кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, к.вет.н.

1. Т.І. Римаренко, Н.В. Гудзь

Добробут курчат-бройлерів при клітковому способі утримання

2. Н.В. Субота, Н.В. Гудзь

Вплив щільності посадки на добробут птиці

3. В.В. Отченашко, І.І. Ібатуллін

Теоретичні проблеми розробки норм годівлі для птиці

4. Н.В. Вертебна, В.В. Отченашко

Оптимізація годівлі корів в умовах ВП НУБіП України НДГ «Великоснітинське ім. О.В. Музиченка»

5. К.О. Масловська, Т.А. Мазуркевич

Екологічна ситуація в Одеській області та м. Одеса

6. M.S. Kalachnyuk, L.G. Kalachnyuk

One of the mechanisms of the process of translation control

7. I.M. Yakymchuk, I.M. Basarab, L.G. Kalachnyuk, G.I. Kalachnyuk

Plural spectrum of molecular isoforms of ldh in the hepatic cells of newborn calves with digestive disorders

8. Д.О. Близнюк, Ж.Г. Стегней

Ендосимбіотична теорія

9. Д.О. Главацька, Ж.Г. Стегней

Роль тучних клітин у захисних реакціях організму

10. О.С. Королькова, Ж.Г. Стегней

Макро- і мікроструктура органів дихання курей

11. Г.О. Васілішина, Н.В. Дишлюк

Прояви життєдіяльності клітин

12. Є.В. Київська, Н.В. Дишлюк

Апоптоз-запрограмована смерть клітин

13. А.Г. Овчіннікова, Н.В. Дишлюк

Історія розвитку дисципліни «цитологія, гістологія, ембріологія (електронномікроскопічний період)

14. О.В. Хавін, Н.В. Дишлюк

Морфологія кишечника голубів

15. П.В. Бойко, Н.В. Дишлюк

Морфологічні особливості будови селезінки голубів

16. І.А. Лазаренко, Н.М. Мельникова

Активність амінотрансфераз крові щурів при отруєнні наночастинками свинцю

17. Л.М. Моргун, В.Т. Хомич

Внутрішньоорганні кровоносні судини слизової оболонки клоакальної сумки гусей

18. О.О. Смоленський, И.Н. Курбатова, О.Н. Тупицкая, В.В. Цедик

Влияние аммиака на икру карпа (*Cyprinus carpio L.*)

19. О.О. Смоленський, И.Н. Курбатова, О.Н. Тупицкая, В.В. Цедик

Екологічний стан малих водойм рибогосподарського призначення Черкаської області

20. В.В. Білоус, І.М. Курбатова, О.М. Тупицька

Хімічний склад води малих водойм рибогосподарського призначення

21. М.О. Дейнека, І.А. Шепельова, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова

Інтенсивність накопичення кадмію в нирках кролів

22. Т.В. Лисюк, І.А. Шепельова, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова

Азотний обмін в організмі кролів за умов отруєння кадмію сульфатом та способи його корекції

23. Р.Р. Сулейманова, Є.А. Деркач, І.А. Шепельова, Н.М. Мельникова

Зміна вмісту деяких біогенних елементів в організмі кролів за дії цезію

24. А.В. Костюк, В.Т. Хомич

Морфологія клоакальної сумки африканського страуса у постнатальному періоді онтогенезу

25. В.В. Борщенко

Планування підгодівлі м'ясної худоби культурами зеленого конвеєра при застосуванні постійного випасу тварин на пасовищі

26. В.В. Борщенко

Оптимізація підгодівлі концентрованими кормами ремонтних телиць в умовах постійного випасу

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Корпус №12Д, аудиторія № 226, 14⁰⁰

Підсекція 3.2 Патології продуктивних тварин

Голова: Яблонська О.В. – професор кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, д.вет.н.

Секретар: Новіцька О.В. – доцент кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, к.вет.н.

1. Д.М. Романченко, Н.Б. Колич

Гістологічні зміни при хворобі Ньюкасла у папуг

2. А.О. Покотицький, К.В. Дідаш

Епізоотична ситуація в ВП НУБіП України “Агрономічна дослідна станція” при нематодозах свиней

3. М.В. Шосталь, В.А. Грищенко, В.А. Томчук

Показники ліпідного обміну в сироватці крові щурів за дії на організм кадмію та їхні зміни при застосуванні ліпосом

4. О.С. Бадзюх, В.А. Грищенко, В.А. Томчук

Прооксидантна – антиоксидантна система крові за гострих розладів травлення новонароджених телят та її корекція ентеросорбентами

5. О.С. Бадзюх, В.А. Грищенко, В.А. Томчук

Зміни в процесах антиоксидантного захисту в організмі щурів за впливу екзогенного кадмію

6. Д.В. Мочернюк, Т.П. Патік, О.О. Коваленко

Перспективи застосування мембранних технологій у харчовій промисловості

7. Д.О. Главацька, Л.В. Кліх

Мінеральний склад нирок щурів, отруєних стронцію хлоридом

8. С.О. Дащенко, Л.В. Кліх

Вміст продуктів азотного обміну у щурів, отруєних стронцієм

9. О.В. Єрмішев, Н.М. Мельникова

Вплив цезію на біохімічні показники крові та морфологічну структуру нирок щурів

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Корпус №12Д, аудиторія №121, 14⁰⁰

Підсекція 3.3 Мікробіології сировини і харчових продуктів тваринного походження

Голова: Волосянко О.В. – професор кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, д.вет.н.

Секретар: Козловська Г.В. – доцент кафедри мікробіології, вірусології та біотехнології НУБіП України, к.вет.н.

1. А.П. Клочкова, М.В. Мельник

Мікрофлора пшеничного борошна

2. М.А. Дідович, М.В. Мельник

Мікрофлора мороженої риби

3. Ю.Й. Дзедзіц, Н.В. Дишлюк

Неклітинні структури організму

4. М.О. Власенко, Н.В. Дишлюк

Мікроскопічна будова стравоходу курей

5. А.Ю. Кошель, Н.В. Дишлюк

Макро- та мікроструктура легень курей

6. І.З. Стельмашук, Н.В. Дишлюк

Мікроструктура м'язової частини шлунка качок

7. А. Барнасевич, О. Самчук, О.В. Новіцька

Санітарна якість предстартерного комбікорму за умов збереження

8. С.Г. Нагайська, Г.В. Козловська

Бактеріологічні показники м'яса, що реалізується на продовольчому ринку м. Києва

9. Л.В. Фігурська, Б.В. Єгоров

Зміна мікробіологічних показників якості кормових добавок при тепловій обробці

10. М.В. Обозна, Ф.В. Перцевой

Визначення мікробіологічних показників сирного продукту м'якого

11. Я.В. Хоменко, В.Г. Скибіцький

Розробка експрес-методу детекції бруцел

12. Ю.В. Бреус, В.Г. Скибіцький

Експрес-тест на основі імунохроматографічного аналізу для виявлення антитіл, специфічних щодо збудника репродуктивно - респіраторного синдрому свиней (РРСС)

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 4 Біології і захисту рослин та лабораторної діагностики якості і безпеки продукції рослинництва та довкілля

Голова: Кирик М.М. – професор кафедри інтегрованого захисту та карантину рослин НУБіП України, д.б.н.

Секретар: Дмітрієва О.Є. – доцент кафедри інтегрованого захисту та карантину рослин НУБіП України, к.б.н.

1. О.М. Усатюк, Н.О. Стеценко, Т.Я. Чернякова, С.П. Громадюк

Дослідження рослинної сировини як перспективного джерела біологічно активних речовин

2. О.А. Бабич, О.П. Матвієнко, А.Г. Бабич

Заходи регуляції чисельності цистоутворюючих нематод в сучасних агроценозах

3. Ю.С. Вишнівська, П.С. Вишнівський

Вплив азотних добрив на формування урожайності льону олійного

4. І.А. Сімінський, О.Ф. Антоненко

Вплив збудника борошнистої роси ріпаку на вміст загальних цукрів в рослинах

5. О.П. Валовненко, О.П. Дерменко

Вплив фунгіцидів на розвиток септоріозу листя озимої пшениці в умовах ВП НУБіП України НДГ „Агрономічна дослідна станція”

6. П.В. Бойко, С.В. Міськевич

Екологічний стан Донеччини

7. М.О. Власенко, С.В. Міськевич

Національний природний парк «Голосіївський»: стан і перспективи

8. І.П. Дишко, С.В. Міськевич

Охорона і відтворення видів тварин, занесених до Червоної книги України

9. О.Р. Єршов, С.В. Міськевич

Фактори техногенного впливу атомних електростанцій (АЕС) на людину і навколишнє середовище

10. Є.В. Київська, С.В. Міськевич

Причини і наслідки забруднення Азовського моря

11. Ю.В. Лазнюк, С.В. Міськевич

Історія становлення та сьогоdnішній стан біосферного заповідника „Асканія–Нова”

12. О.К. Нікандрова, С.В. Міськевич

Джерела антропогенного забруднення довкілля в Україні

13. А.А. Роменська, С.В. Міськевич

Екологічна небезпека космічних досліджень

14. А.С. Старенька, С.В. Міськевич

Перспективи і шляхи утилізації сміття в Україні

15. І.М. Хільчук, С.В. Міськевич

Екологічний стан озера Світязь на початку ХХІ сторіччя

16. Л.М. Бондарева

Особливості розвитку лучного метелика та удосконалення хімічного захисту від нього на ріпаку в Центральному Лісостепу України

17. Н.М. Запольська

Ураженість коренеплодів цукрових буряків хворобами у період вегетації

18. К.М. Шендрик

Ефективність використання нових фунгіцидів проти кореневих гнилей сої

19. Ю.А. Савченко, М.М. Кривий

Нектароносні та пилюконосні рослини в умовах радіоактивного забруднення

20. І.В. Столяр, М.М. Кривий

Ваточник сирійський та його використання в галузі бджільництва

21. Д.В. Гаффарова, Е.В. Першина, Н.В. Долганова

Исследование плодов томата салатных сортов российской селекции в процессе хранения

22. Е.А. Иванова, Е.В. Першина, Н.В. Долганова

Исследование товароведных характеристик салатных сортов томата российской селекции

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Смт. Чабани, вул. Машинобудівників, 7, корп.1, актовa зала 10⁰⁰

Секція 5 Сучасні аналітичні методи аналізу показників якості та безпеки с.-г. сировини та продовольства

Голова: Цвіліховський В.І. – завідувач науково-дослідного відділу хроматографічного та спектрального аналізу, к.б.н., доцент

Секретар: Сисолятин С.В. – мол. наук. співробітник науково-дослідного відділу хроматографічного та спектрального аналізу

1. С.В. Сисолятин, В.І. Цвіліховський, С.Д. Мельничук

Вплив різних чинників на якість рослинних і тваринних жирів та їх інтерпретація

2. С.О. Скочко, В.О. Арсан, С.Д. Мельничук

Сучасний метод визначення розчинних аніонів у воді питній

3. А.В. Белоцька, О.А. Лапоша, В.І. Цвіліховський

Визначення вмісту деоксиніваленулу в зернових культурах за допомогою методу високоефективної рідинної хроматографії

4. А.О. Білоус, Ю.С. Баранов, О.В. Земцова

MRM-методи як сучасні інструменти системи моніторингу кормової бази тваринництва

5. Н.Ю. Грибова, Ю.С. Баранов

Проблеми визначення бенз(а)пірену та інших ПАВ в об'єктах довкілля та продуктах харчування

6. А.Г. Кудрявцева, В.І. Цвіліховський

Атомно-емісійна спектрометрія з індуктивно-зв'язаною плазмою як метод контролю продукції АПК

7. І.С. Максимчук, Ю.С. Баранов, О.В. Земцова

Методичні проблеми моніторингу залишків пестицидів у ґрунті та шляхи їх вирішення

8. В.Ю. Ковальчук, Т.А. Філіпенко

Антиоксидантна стабілізація рослинних олій фенольними сполуками рослинного походження

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ