

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових наук, нутриціології та  
управління якістю



## ПРОГРАМА

XIV МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

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

присвячена 25-ти річчю ФАКУЛЬТЕТУ  
ХАРЧОВИХ НАУК, НУТРИЦІОЛОГІЇ ТА  
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

КИЇВ – 2026

СКЛАД ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ  
XIV МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ  
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І  
БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»

**Голова:** **Баль-Прилипко Л.В.** – в.о. декана факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю НУБіП України.

**Співголови:** **Отченашко В.В.** - начальник науково-дослідної частини НУБіП України;

**Слободянюк Н.М.** – заступник декана факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю НУБіП України;

**Швець О.В.** – завідувач кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України;

**Василів В.П.** – завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України;

**Толок Г.А.** – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції НУБіП України;

**Савченко О.А.** – в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України;

**Гудзенко М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, **відповідальний секретар конференції.**

**Члени оргкомітету:**

- **Башінскене Л.** – доцент Каунаського технологічного університету, Литва (за згодою);

- **Оринич О.** – професор Білостоцького технологічного університету, Польща (за згодою);

- **Чубашек А.** – професор Вроцлавського природничого університету, Польща (за згодою);

- **Лукаш З.** – Чеський університет природничих наук, Чехія (за згодою);

- **Райзіг Р.** – менеджер експортного напрямку компанії "KRONEN", Німеччина (за згодою)

- **Сафаров Ж.Е.** – професор Ташкентського державного технічного університету, Узбекистан (за згодою);

- **Кузнєцов Ю.М.** – віце-президент Національної академії наук вищої освіти України, академік Міжнародної академії наук і інноваційних технологій (за згодою);

- **Хомічак Л.М.** – директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України;

- **Муштрук М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України;

- **Жеплінська М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України;

- **Бровенко Т.В.** – доцент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції НУБіП України;

- **Ткач Г.Ф.** – професор кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України;

- **Альтанова А.Б.** – доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України;

## РОЗПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Четвер, 30 квітня 2026 року

навч. корпус №12, авд. 117, блок Г, вул. Виставкова,16

за посиланням:

<https://us05web.zoom.us/j/82914628454?pwd=eeAlqljQGYvYGfxwi6dBppaDmDbM.1>

**Ідентифікатор:** 829 1462 8454 **Код доступу:** fh31WZ

**9<sup>50</sup> - 10<sup>00</sup>** – реєстрація учасників конференції..

**10<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup>** – відкриття конференції, пленарне засідання.

**12<sup>00</sup> - 13<sup>00</sup>** – обідня перерва.

**13<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup>** – робота секцій згідно програми конференції.

П'ятниця, 1 травня 2026 року

**10<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>** – робота секцій згідно програми конференції.

**16<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>** – обговорення результатів, закриття роботи секцій.

### РОБОТА В СЕКЦІЯХ:

**Секція 1**                      **30 квітня 13<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>;      1 травня 10<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>**

ауд. №315, навч. корпус №12, блок Д;

<https://us04web.zoom.us/j/9587065209?pwd=a2h6SHNGVDZwWE10QWgvcnprNGtTdz09I>

**Ідентифікатор:** 958 706 5209    **Код доступу:** gyQky9

**Секція 2**                      **30 квітня 13<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>;      1 травня 10<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>**

ауд. №359, навч. корпус №11.

<https://nubip-edu-ua.zoom.us/j/89709452366?pwd=mbzjt7rnljXMUQIAUdcbWFSbU4fp10.1>

**Ідентифікатор:** 897 0945 2366    **Код доступу:** 623552

**Секція 3**                      **30 квітня 13<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>;      1 травня 10<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>**

аудиторія № 400, навч. корпус №12, блок Д;

<https://us04web.zoom.us/j/4227303605?pwd=czJyM2RzSVhV0ZtOFFQaXBoZVhrZz09&mn=72237563236>

**Ідентифікатор:** 422 730 3605    **Код доступу:** 2o14jQ

**Секція 4**                      **30 квітня 13<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>;      1 травня 10<sup>00</sup>-16<sup>00</sup>**

аудиторія № 402, навч. корпус №12, блок А;

<https://us05web.zoom.us/j/89742533085?pwd=B7S06FE6utAAyWlhHGhAvxbhuRqZS.1>

**Ідентифікатор:** 897 4253 3085    **Код доступу:** 3mkHgg

### РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ

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

## ПЛЕНАРНІ ДОПОВІДІ

**1. Л.В. Баль-Прилипко**, в.о. декана факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю НУБіП України, д.т.н., професор, академік АН вищої освіти України,

**Відкриття конференції. Вступне слово.**

**2. В.В. Отченашко**, начальник науково-дослідної частини НУБіП України, доктор сільськогосподарських наук, професор

**«Екологічні рішення у технологіях харчових продуктів: сучасні виклики та інноваційні підходи»**

**3. Л.М. Хомічак**, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України

**«Систематизація впливу мікробіологічних факторів на якість напівпродуктів цукро-бурякового виробництва»**

**4. В.І. Ємцев**, професор факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, доктор економічних наук, професор

**«Основні проблеми функціонування підприємств АПК України у період дії правового режиму воєнного стану»**

**5. Ю.В. Слива**, доцент факультету харчових наук, нутриціології та управління якістю НУБіП України, кандидат технічних наук, доцент

**«Культура якості та безпечності харчових продуктів у вимогах міжнародних стандартів та схем сертифікації»**

# СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ

Корпус №12, блок Д, ауд. №315, 13<sup>00</sup>

(<https://us04web.zoom.us/j/9587065209?pwd=a2h6SHNGVDZwWE10QWgvcnprNGtTdz09>)

Ідентифікатор: 958 706 5209 Код доступу: gyQky9)

## **Секція 1** Інноваційні технології переробки продовольчої сировини

Голова: **Савченко О.А.** – в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, к.т.н.

Секретар: **Очколяс О.М.** – доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н.

1. **Dorozhko V.V., Holembovska N.V.** Structural characteristics and imbalances of Ukraine's fishery products market
2. **Dorozhko V.V., Holembovska N.V.** The potential of freshwater fishery resources in Ukraine
3. **Kaplan G.V., Sharochka E.M., Manoli T. A., Kameneva N.V.** Developing ukraine's cider industry: strategic alignment with global sustainable food chain standards
4. **Sukhanov A.S., Mihov D.V., Manoli T.A., Barysheva Ya.O.** Development and scientific substantiation of fortified surimi-based products with chondroprotective properties
5. **Xu L., Menchynska A.** Nutrient profile of Grass carp (*Ctenopharyngodon idella*)
6. **Альнусірат М.В , Савчук С.Г.** Застосування теорії ймовірностей для аналізу ризиків та оцінки безпеки харчових продуктів
7. **Андрощук О.С., Голембовська Н.В.** Дослідження органолептичних властивостей рибних січених напівфабрикатів із додаванням пивної дробини методом профілю флейвору
8. **Андрощук О.С., Голембовська Н.В.** Пивна дробина як перспективна вторинна сировина у харчових технологіях
9. **Баль-Прилипко Л.В., Устименко І.М., Цихмейструк А.В.** Розроблення технології м'ясо-рослинних січених напівфабрикатів нового покоління
10. **Барановський Є.Д.** Технологія бінарних преміксів
11. **Барбара Д.А., Пилипчук О.С., Ніколаєнко М.С.** Обґрунтування застосуванням рослинних білкових наповнювачів в технології м'ясних напівфабрикатів
12. **Батіг М.В., Менчинська А.А., Цуй Ч.** Удосконалення технології кулінарних виробів з кальмара
13. **Белінський О.В., Галенко О.О.** Оцінка впливу рослинних екстрактів на мікробіологічну стабільність функціональних м'ясних продуктів
14. **Березньова Т.М., очколяс О.М.** Удосконалення технології функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими волокнами
15. **Биков Р.І., Менчинська А.А.** Удосконалення технології суфле на основі рибної ікри
16. **Богуш Т.С., Менчинська А.А.** Удосконалення технології напівфабрикатів з риби та креветок
17. **Бочарнікова В.В., Ємцев В.І.** Результати функціонування АПК України в умовах війни
18. **Бурдюг В.В. Менчинська А.А.** Удосконалення технології кулінарних виробів суші-бургер

19. **Василиненко К.О., Менчинська А.А.** Удосконалення технології рулетів холодного копчення з риби та морепродуктів
20. **Вербельчук С.П., Фарбота Н.М.** Науково-технологічне обґрунтування виробництва органічного топленого масла ГХІ в умовах ТОВ «Органік Мілк»
21. **Власенко М.А., Баль І.М., Кононенко Р.В., Лебський С.О.** Насіння амаранту як перспективна сировина для продуктів героїдичного призначення
22. **Герман С.А., Гаценко М.О., Іванова І.Є.** Інноваційні методи осмотичної дегідратації кісточкових плодів
23. **Голубєв Є.В., Устименко І.М.** Розроблення технології нових видів ковбасних виробів для спортсменів
24. **Горобчук В.О., Пилипчук О. С., Ніколаєнко М. С.** Обґрунтування розробки продуктів спеціального призначення для харчування хворих на цукровий діабет
25. **Грищенко В.О., Ковальчук Т.І., Трохименко В.З.** Вплив різних видів заквасок на якісні показники йогуртів
26. **Де Алмейда Герра Рікардо Мануел, Пилипчук О.С., Ніколаєнко М.С.** Дослідження недостатньо використовуваних харчових продуктів та крохмалів для розробки терапевтичних продуктів з низьким глікемічним індексом
27. **Денисенко Т.Р., Савчук С.Г.** Математичні основи оцінки якості харчових продуктів
28. **Довгоп'ятий В.А., Попова Н.В., Мисюра Т.Г., Бурова З.А.** Розроблення технології кисломолочного сиру з порошком виноградних кісточок
29. **Дорошко Д.Р., Тодоров М.А., Батраченко О.В.** Інженерія внутрішньої транспортної архітектури сухих ковбас
30. **Думан І.П., Штонда О.А.** Перспективи використання біопротекторних культур та рослинних екстрактів у технології ферментованих цільношматкових м'ясних виробів
31. **Єфіменко П.С., Савчук С.Г.** Роль математичного моделювання в сучасних харчових науках
32. **Житнюк М.П., Савчук С.Г.** Математичне забезпечення технологічних процесів виготовлення пюре
33. **Звоненко Б.Є., Колісниченко Т.О.** Удосконалення технології макаронних виробів з функціональними властивостями
34. **Зелепуго Є.В., Ткаченко Л.В.** Використання амарантового борошна як функціонального компонента соусів для м'яса
35. **Кислиця Я.О., Менчинська А.А.** Мінеральний склад африканського сома (*Clarias Gariepinus*)
36. **Коваленко Р.Б., Баль-Прилипко Л.В.** Удосконалення технології вареної ковбаси з підвищеним вмістом білка
37. **Козак М.Р., Очколяс О.М.** Удосконалення технології спеціалізованої харчової продукції на основі свинини, збагаченої мікроелементами
38. **Коломієць І.О., Ткаченко Л.В.** Технологія тістового напівфабрикату для вегетаріанської піци підвищеної біологічної цінності
39. **Корсунський О.В., Пилипчук О.С., Ніколаєнко М.С.** Обґрунтування розробки раціону з високим вмістом енергії для дітей шкільного віку
40. **Криворотенко А.О., Савчук С.Г.** Комбінаторні методи в харчовій інженерії та розробці нових продуктів
41. **Крижова Ю.П., Слободянюк Н.М., Гордійчук М.О.** Дослідження впливу псиліуму та клітковини гарбуза на підвищення якості варених ковбас
42. **Криськова Л.П., Лялик А.Т.** Оцінка органолептичних показників майонезів з купажованою олією

43. Кулик В.К., Штонда О.А. Вплив натуральних компонентів маринаду на структурно-механічні показники напівфабрикатів з м'яса дикого кабана
44. Лазько Є.Д., Ізраелян В.М. Удосконалення технології м'ясних хлібів з використанням рослинної сировини і олеорезинів спецій
45. Лихацький А. О., Баль-Прилипка Л.В. Перспективи використання дегідрокварцетину в технології напівкопчених ковбас
46. Мазур Р.А., Тищенко Л.М. Удосконалення технології йогуртового морозива
47. Марчук Р.О., Очколяс О.М. Перспективи використання рисового борошна у виробництві хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності
48. Масіновський Є.О., Голембовська Н.В. Інноваційні підходи до виробництва рибних бургерів як функціонального харчового продукту
49. Масіновський Є.О., Голембовська Н.В. Наукові аспекти створення рибних бургерів як продуктів здорового харчування
50. Медведєв Ю.Г., Назаренко М.В. Оптимізація амінокислотного складу білка шинкових консервів
51. Мединський О.Ю., Постой Р.В. Перспективи використання слизових субпродуктів індиків у технології м'ясних продуктів
52. Новгородська Н.В. Застосування бджолиної перги як функціонального інгредієнта у технології м'ясних продуктів
53. Новгородський О.В., Коляновська Л.М. Інгредієнтний склад і фізико-хімічні характеристики компонентів олеогелів у м'ясних системах
54. Орел В.В., Кучеренко О.С., Батраченко О.В. Інтенсифікація внутрішнього масота теплопереносення у м'ясних системах за рахунок використання перфорованих дифузійних каналів
55. Патюк С.В., Басс О.О. Дослідження впливу рослинних білків і харчових волокон на якість морозива
56. Попова Є.О., Ткаченко Л.В. Інноваційна страва грузинської кухні
57. Романюк А.М., Бандура В.М. Сучасні тенденції «ковбасних виробів нового покоління»
58. Савицька Т.В., Очколяс О.М. Удосконалення технології хлібобулочних виробів функціонального призначення з використанням гідролізату із моллосків
59. Савчук Д.С., Ізраелян В.М. Технологічний потенціал качинової сировини в контексті динаміки промислового птахівництва України
60. Сватова Н.С., Штонда О.А. Бар'єрні технології у виробництві ферментованих м'ясних виробів
61. Світко Д.Д., Савчук С.Г. Математичний розрахунок точок зберігання: як передбачити псування продукту до його початку
62. Сердюк Д.І., Прісс О.П. Вплив обробки біологічно активними речовинами на інтенсивність дихання плодів обліпихи під час зберігання
63. Сердюк М.Є., Семенов О.А. Функціонально-технологічний потенціал прісноводних видів риб у формуванні пастоподібних харчових продуктів
64. Сказько С.І., Майборода В.Д., Мукоїд Р.М., Гудзенко М.М. Дослідження чинників формування в'язкості житнього суслу в процесі переробки житнього солоду
65. Собачко А.В., Слободянюк Н.М., Менчинська А.А. Інноваційні підходи в технології других страв з риби та морепродуктів
66. Соломчук М.І., Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М. Дослідження жирнокислотного складу сиров'яленої ковбаси з використанням нетрадиційної сировини

67. **Стефановський І.Ю., Савчук С.Г.** Математичне моделювання процесів змішування інгредієнтів у харчових технологіях
68. **Стінковий М. В., Савчук С. Г.** Методи оптимізації рецептури харчових продуктів
69. **Стовпник Ю.Р., Савчук С.Г.** Математичний аналіз харчового ланцюга: від сировини до споживача
70. **Тішин Є.О., Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М.** Аналіз якості та безпечності ковбаси вареної впродовж зберігання
71. **Устименко І.М., Бублик О.А.** Розроблення технології йогурту нового покоління
72. **Філіпова Л.Ю., Ракуленко Н.А., Безбах І.В.** Дослідження впливу технологічних факторів на зниження контамінованості рослинної сировини
73. **Філіпова Л.Ю., Крохальова А.А., Опаренюк Т.Г.** Технологічні аспекти раціонального використання харчового потенціалу сировини з отриманням продуктів з оздоровчими властивостями
74. **Харсіка І.А., Іванюта А.О.** Удосконалення технології січених напівфабрикатів з додаванням рослинних добавок
75. **Хоруженко Л.Г., Ізраєлян В.М.** Удосконалення технології м'ясних снєків тривалого терміну зберігання
76. **Черкас О.Ю., Ткаченко Л.В.** Інноваційна технологія салату з буряка, топінамбура, чорносливом та горіхами
77. **Шаповалов С.В., Бандура В.М.** Ягідна сировина – як основа для виготовлення мусових десертів функціонального призначення
78. **Шевченко Н.О., Савчук С.Г.** Математика смаку: як числа впливають на відчуття їжі
79. **Ямненко О.В., Очколяс О.М.** Удосконалення технологій хлібобулочних виробів збагачених порошком плодів горобини та шипшини

## *ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ*

## **Секція 2 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК**

Голова: **Муштрук М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

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

1. **Taras Bozhko, Zinaida Burova** Impact of the 'Farm to Fork' Strategy on Technical Innovation in the Food Industry.
2. **Yaroslav Koshelev, Denis Gaiduchek, Zinaida Burova** Integrated IoT and Blockchain Systems for Real-Time Cold Chain Traceability in the Modern Food Industry.
3. **Ткаченко Н.О., Бойко Ю.І., Гудзенко М.М.** Геометричних параметрів робочих органів (пуансон-матриці) роторних таблеткових пресів
4. **Yuanxia Fu, Igor Palamarchuk** Proofreading the technology of chinese vegetable sausage production
5. **Zheplinska M.M., Gorenkov K.V.** Mprovement of the technology of juice purification before pre-defecation of beet sugar production
6. **Абкадиров Ф.Р., Мукоїд Р.М., Бурова З.А.** Удосконалення процесів виготовлення пива з використанням соковмісної сировини
7. **Бабич А.О., Давидова Т.П., Шутюк В.В., Василів В.П.** Холодильний ланцюг в плодоовочевій галузі
8. **Баландіна М.В., Сарана В.В.** Багатокритеріальність при виборі шприців з гвинтовим витискувачем
9. **Барсук В.М., Берник І. М.** Технічне забезпечення процесів вилучення кольорових металів із харчової сировини
10. **Батіг М.В., Жеплінська М.М.** Удосконалення процесу ферментації капусти з використанням прянощів
11. **Бачинська Х.А., Берник І.М.** Фізико-хімічні аспекти стабілізації білкової піни та стратегії її деструкції в біотехнологічних системах
12. **Берник І.М.** Інновації холодильних процесів у харчовій галузі
13. **Білак В.О., Муштрук М.М.** Оптимізація процесу копчення свинини з метою підвищення якості та безпечності продукції
14. **Білак В.О., Сарана В.В.** Багатокритеріальна оцінка абразивних картоплечисток
15. **Божик Я.П., Паламарчук І.П.** Перспективи застосування у харчових технологіях пневматичних пульсацій
16. **Божик Я.П., Паламарчук І.П.** Розробка принципової схеми пневмопульсаційного пристрою для інтенсифікації масообмінних процесів
17. **Бондаренко Д.О., Мукоїд Р.М., Булій Ю.В., Гудзенко М.М.** Вплив рослинних антиоксидантів на кінетику біохімічних процесів і стійкість пива
18. **Бризгалова Н.І., Бабич І.М., Василів В.П.** Процес витримки та альтернативна сировина в технології червоних сухих виноматеріалів
19. **Бризгалова Н.І., Бабич І.М., Василів В.П.** Процес витримки та альтернативна сировина в технології червоних сухих виноматеріалів
20. **Воскобойнікова В.О., Жеплінська М.М.** Використання овочевих вичавок для приготування екструдованих снєків

21. Гаврилук А.Л., Сарана В.В. Оптимізація при виборі м'ясорубок
22. Гаєвський Р., Грищенко Б., Мисюра Т.Г., Зав'ялов В.Л., Бурова З.А. Теоретичний аналіз та систематизація методів інтенсифікації теплообміну у трубчастих апаратах харчових виробництв
23. Галушка А.А., Сарана В.В. Вплив гомогенізації молока при виробництві сирів
24. Грибков С.С., Околіта В.Ю., Бабко Є.М., Олішевський В.В., Винарчук К.В. Інженерні підходи до освітлення пива в промисловому виробництві з використанням герметичних тарілчастих сепараторів
25. Гринюк В.С., Майструк І.М., Єременко О.І. Удосконалення процесу екструзії сої з дозованим отриманням олії
26. Грищенко Д.М., Люлька Д.М., Василів В.П. Модернізація зерноочисного сепаратора
27. Денисюк Б.П., Якобчук Р.Л. Удосконалення пристроїв перемішування для в'язких харчових продуктів
28. Дзуман В.С., Жеплінська М.М. Комплексна переробка яблучних вичавок – охорона навколишнього середовища
29. Доля С.С., Жеплінська М.М. Пастеризація соків консервного виробництва – переваги та недоліки
30. Драчук І.О. Моделювання седиментаційної стабільності конопляної емульсії за умов ультразвукової кавітаційної обробки
31. Жеплінська М.М. Енергетичний потенціал амаранту
32. Жеплінська М.М., Горенков К.В. Розробка плодово-ягідних напоїв з додаванням різних сортів меду
33. Жуков Б.С., Макаринська А.В. Контур зворотного зв'язку в інтеграції підсистеми контролю якості харчових технологій
34. Козубенко Я.І., Жеплінська М.М. Використання явища кавітації в харчових виробництвах
35. Коляска С.В., Саркісова М.В., Єременко О.І. Аналіз процесу і модернізація брикетного пресу ударно-механічної дії
36. Кондратюк А.С., Берник І.М. Порівняльна оцінка біореакторів SBR та MBR у технологіях локального очищення стоків птахофабрик
37. Кравченко Р.Ю., Стадник І.Я., Василів В.П. Створення підвищеної нутрієнтної цінності борошняних виробів на основі овочевих культур
38. Лисянський В., Пшеничний Б., Мисюра Т.Г., Зав'ялов В.Л., Бурова З.А. Пінч-аналіз та теплові насоси як основа енергоефективних рішень для теплообмінного обладнання харчових підприємств
39. Лопатень Х.Ю., Сарана В.В. Багатокритеріальний аналіз кутерів
40. Лузя С., Бутенко Н., Мисюра Т.Г., Зав'ялов В.Л., Гудзенко М.М. Порівняльний аналіз розрахункових методів визначення коефіцієнта тепловіддачі при вільній конвекції, вимушеній конвекції та кишинні
41. Ляпкало Д., Іваницький А., Попова Н.В., Мисюра Т.Г., Бурова З.А. Аналітичні вирази для розрахунку теплофізичних властивостей води на лінії насичення в задачах харчової інженерії
42. Магден Н., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Бурова З.А. Застосування симплекс-решітчастого планування експерименту для розроблення рецептури кондиціонера з ефектом холодного відновлення волосся
43. Марчишина Є.І. Особливості застосування законодавства з охорони праці у воєнний період на підприємствах харчової галузі України
44. Марчишина Є.І., Зубок Т.О. Психофізіологічні чинники безпеки праці працівників забійних цехів м'ясопереробних підприємств

45. Мороз-Всеволодський І.С., Пономаренко В.В., Василів В.П. Шляхи зменшення витрат палива при сушінні жому
46. Муштрук М.М., Чуюк Р.В. Аналіз фізико-хімічних властивостей жировмісної сировини для виробництва дизельного біопалива
47. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Багатофакторний аналіз параметрів процесу трансформації жирів у біопаливо
48. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Багатофакторний аналіз параметрів перемішування у процесі виробництва дизельного біопалива
49. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Вплив типу спиртів на ефективність процесу синтезу рідких біопалив
50. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Інтенсифікація процесу синтезу біодизельного палива із застосуванням гідродинамічної кавітації
51. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Обґрунтування вибору каталітичних систем для виробництва дизельного біопалива з ліпідної сировини
52. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Обґрунтування технології виробництва рідкого біопалива з жировмісних відходів підприємств АПК
53. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Обґрунтування технологічних підходів до виробництва дизельних біопалив з високим вмістом вільних жирних кислот
54. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Оцінка потенціалу рідких біопалив у контексті енергетичної безпеки та економічної незалежності України
55. Муштрук М.М., Чуюк Р.В., Мацейко В.І. Порівняльний аналіз жирів тваринного та рослинного походження як сировини для виробництва біопалив
56. Нехороша А.О., Гудзенко М.М. Використання систем безперервного моніторингу глюкози (CGM) для формування здорової харчової поведінки у недіабетичної популяції
57. Околіта В.Ю., Бабко Є.М., Олішевський В.В., Грибков С.С., Винарчук К.В. Ефективність застосування декантерних центрифуг для ресурсозбереження та утилізації відходів у пивоварінні
58. Орендарчук О.О., Булій Ю.В., Мукоїд Р.М., Гудзенко М.М. Підвищення антиоксидантних властивостей пивного сусла в процесі його кип'ятіння з хмелем
59. Пихнівський А.В., Жеплінська М.М. Здійснення процесів перемішування при виробництві харчових продуктів
60. Полєвода Ю.А., Симонік Б.В. Обґрунтування параметрів гвинтових нагнітачів фаршових систем на основі моделювання реологічної поведінки м'ясної сировини
61. Полякова В., Попова Н.В., Бурова З.А. Технологія високого гідростатичного тиску як інструмент забезпечення мікробіологічної безпечності та подовження строку зберігання ready-to-eat страв з м'ясною сировиною
62. Потемський А.П., Сарана В.В. Вибір режимів різання овочів дисковими ножами
63. Потемський А.П., Світко Д.Д., Василів В.П. Дослідження процесів виготовлення сушених снєків з курятини
64. Привала А.С., Жеплінська М.М. Безвідхідна переробка маніоки в харчовій та переробній промисловості
65. Ребенко В.І. Моделювання доїльного залу ферми
66. Революк Я.П., Сарана В.В. Оптимізація при виборі котлетних автоматів
67. Рябоконт К.Р., Сарана В.В. Метод Парето при порівнянні посудомийних машин
68. Самійленко А.В., Гудзенко М.М. Поширеність раку щитоподібної залози в умовах йододифіциту в Україні
69. Світко Д.Д., Макеєв А.В., Василів В.П. Дослідження процесів виготовлення сушених ковбасок зі свинини

70. Славинська А., Попова Н.В., Бурова З.А. Технологічні та якісні аспекти розроблення молочного смузі з чорничним пюре
71. Стадник І.Я., Василів В.П. Прогнозування взаємодії компонентів при змішуванні
72. Стадник І.Я., Гіджеліцький В.М., Василів В.П. Полімерні відходи та шляхи їх переробки
73. Супрун Ю.В., Берник І.М. Методи інтенсифікації технологічних процесів у харчовій індустрії
74. Цимбалюк Р.М., Берник І.М. Технічне забезпечення безвідходних ліній переробки конопляної сировини
75. Чанцева М.О., Сарана В.В. Багатокритеріальне порівняння шприців ексцентриково-лопатевого типу
76. Чорненький В.В., Шутюк В.В., Василів В.П. Контрольовані процеси холодильного оброблення продуктів рослинного походження з використанням ультразвуку
77. Шутенко В., Попова Н.В., Гудзенко М.М. Науково-практичні підходи до оптимізації рецептури та оцінювання якісних показників низькокалорійного напою з вишневим соком
78. Якобчук Р.Л., Пономаренко В.В., Василів В.П. Обґрунтування вибору інертного носія та форми його частинок для сушіння пивних дріжджів
79. Якобчук Р.Л., Пономаренко В.В., Гудзенко М.М. Зона активного тепломасообміну при сушінні пивних дріжджів у вібропсевдозрідженому шарі інертного матеріалу
80. Ярощук А.Г., Сарана В.В. Порівняння електроплит для закладів харчування

### *ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ*

### **Секція 3 Стандартизація, сертифікація та управління якістю продукції АПК**

Голова: **Толок Г.А.** – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н., доцент

Секретар: **Бровенко Т.В.** – доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н., доцент

1. **Fu Yuanxia, Igor Palamarchuk.** Elemental Analysis of Sausages and Their Additive Products
2. **Zhang Yuhang, Zinaida Burova** Food Safety Standards as a Pillar of the 'Healthy China 2030' National Strategy.
3. **Guo Tongtong, Zinaida Burova** Analysis of Evolutionary Trends and Harmonization of Food Safety Standards in the People's Republic of China.
4. **Єсіненко Г., Михальська В.М.** Використання блокчейн-технологій у системах простежуваності харчових продуктів
5. **Бахмут С.М., Бровенко Т.В.** Сертифікація продукції АПК експорту до ЄС на прикладі ПП "Деліція"
6. **Безпальник О.О., Науменко Т.В.** Екологічна стандартизація продукції АПК: Роль ISO 14001 у ланцюгу постачання
7. **Білак В.О., Ізраєлян В. М.** Аналіз систем контролю якості копченої свинини в умовах ризик-орієнтованого підходу
8. **Білоброва М.В., Михальська В.М.** Інтеграція ESG-підходів у систему управління якістю агропродукції: досвід України та ЄС
9. **Божко Т.Т., Толок Г.А.** Особливості впровадження системи управління безпечністю харчової продукції на підприємствах з виробництва безалкогольних напоїв
10. **Бойко М.Г., Науменко Т.В.** Екологічні стандарти для продукції АПК: carbon footprint та ISO 14067 в умовах ТОВ «СПРАГА ДИСТРИБ'ЮШН»
11. **Борщ М. Б., Гудзенко М.М.** Стандартизація олій та жирів рослинного походження: актуальні зміни та нові ДСТУ
12. **Бровенко Т. В., Іванова О. В.** Сертифікація якості продукції в міжнародній логістиці
13. **Васильченко Є.В., Бровенко Т.В.** Вимоги до якості салатів
14. **Вербельчук Т.В., Кобернюк В.В., Осіпчук Л.В.** Оцінка якості та безпечності сушених м'ясних продуктів в умовах малих виробництв
15. **Вербицький С.Б., Пацера Н.М., Козаченко О.Б.** Можливі шляхи вдосконалення системи стандартизації у харчовій галузі
16. **Герасименко О.В., Науменко Т.В.** Роль ISO 9001 у системі управління якістю підприємства АПК
17. **Голубєв Є.В., Бурова З.А.** «Made in China» на нашому столі: між стратегічною залежністю та стандартами безпеки
18. **Голубєв Є.В., Гудзенко М.М.** Роль національного органу стандартизації України в розвитку АПК
19. **Горбатюк А.С., Бровенко Т.В.** Використання принципів НАССР для безпечності крафтових ковбасних виробів

20. **Горобчук В.О., Толлок Г.А.** Роль мотивації в системі ефективного управління персоналом підприємства
21. **Гулько Я.Ю., Толлок Г.А.** Сучасні підходи до вдосконалення системи управління персоналом підприємства
22. **Зеленуго Є.В., Бровенко Т.В.** Дослідження характеристик соусу песто на основі різних горіхових компонентів
23. **Калюжняк І.А., Толлок Г.А.** Наукові підходи до контролю якості борошняних кондитерських виробів із функціональними інгредієнтами
24. **Каплун О.А., Толлок Г.А.** Основні аспекти функціонування системи управління безпекою на рибопереробних підприємствах України
25. **Козій М.О., Толлок Г.А.** Методичні підходи до оцінювання якості продуктів спортивного харчування
26. **Коломієць І.О., Бровенко Т.В.** Визначення показників якості сировини для напівфабрикатів піци, збагачених біологічно активними компонентами
27. **Компанієць А.В., Толлок Г.А.** Інтеграція персонал-технологій у систему управління підприємством
28. **Кук Р.Г., Репета В.Б.** Ламінування гнучкої упаковки як фактор бар'єрної безпеки пакування для харчових продуктів
29. **Кучеренко М.С., Калакура М.М.** Забезпечення якості та безпеки м'ясних делікатесів із використанням принципів НАССР
30. **Литвинчук О.І., Науменко Т.В.** Стандартизація хлібобулочних виробів від ДСТУ 9118 до сучасних технологій
31. **Ломака О.І., Бровенко Т.В.** Дослідження якості сировини для виробництва соків та нектарів.
32. **Мандрик С.В., Пілюгіна І.С.** Натуральні альтернативні підсолоджувачі для жувальних цукерок та їх властивості
33. **Маркевич І.Ю., Толлок Г.А.** Актуальні напрями розвитку інтегрованих систем управління на агропромислових підприємствах
34. **Мартирисян І.А., Войцехівський В.І.** Порівняльна оцінка якості халви соняшникової, що надходить на український ринок
35. **Мартирисян І.А., Пахолук О.В.** Європейські та вітчизняні підходи оцінювання якості олії соняшникової
36. **Матвієнко Д.В., Любенко О.Б., Бровенко Т.В.** Порівняльна оцінка жельованих страв: вимоги до якості строки і термін зберігання
37. **Медведєв Б.О., Науменко Т.В.** Роль НАССР у системі управління безпекою харчової продукції АПК
38. **Нехороша А.О., Постой Р.В.** Вплив маркетингових сигналів на етикетках харчових продуктів на харчову поведінку населення: виклики для громадського здоров'я
39. **Осьмина О.А.** Інструментальні методи виявлення фальсифікації молока при оцінці його якості та безпеки
40. **Петренко Т.В.** Оцінка стабільності молока за величиною дзета-потенціалу
41. **Попова Є.О., Бровенко Т.В.** Вимоги до якості тушкованих м'ясних страв грузинської кухні
42. **Порицький В., Оліферчук О.Г.** Оцінка якості крафтових копчених м'ясних виробів із локальної сировини
43. **Русінка В.В., Слива Ю.В.** Сертифікація фруктів та ягід за стандартами GLOBALGAP ТА BRC GLOBAL STANDARD
44. **Семенюк Н.О., Науменко Т.В.** Сертифікація овочевих та фруктових пюре для дитячого харчування

45. Сердюк М.Є. Green Deal як основа удосконалення технології та якості страв у закладах ресторанного господарства
46. Сидор В.П., Бровенко Т.В. Вимоги до якості солодких страв
47. Сидоренко Є.В., Антоненко А.В., Михайлик В.С. Контроль якості та етичні аспекти фальсифікації та приховування дефектів
48. Степова А.М., Баль-Прилипко Л.В. Роль стандарту ISO 22000:2018 у системах управління безпекою харчових продуктів
49. Толлок С.В., Баль-Прилипко Л.В. Показники мікробіологічної безпечності сиркових паст в системі контролю якості
50. Фатєєва С.А., Сербов М.О., Скрипніченко Д.М., Маковська Т.В. Адаптація українських стандартів молочної продукції до вимог ЄС
51. Холодов Д.П., Бровенко Т.В. Порівняльна оцінка органолептичних і технологічних параметрів процесу приготування гарячих закусок
52. Чорний В.В., Хом`як С.В. Система управління якістю та безпечністю у виробництві напоїв спонтанного бродіння
53. Шамрай М.П., Бровенко Т.В., Шляхи оптимізації рецептури львівського сирника для зниження калорійності
54. Шелих М.А., Крижова Ю.П. Стандартизація меду та бджолопродуктів нові вимоги до органолептичних показників
55. Шимшель Е.М., Михальська В.М. Роль споживчого сприйняття у формуванні стандартів якості харчових продуктів

#### *ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ*

#### **Секція 4 Досягнення нутриціології у збереженні здоров'я населення**

Голова: **Ткач Г.Ф.** – професор кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України, д.м.н.

Секретар: **Альтанова А.Б.** – доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України, к.п.н.

1. **Березовий Я.П., Альтанова А.Б.,** Ставлення до здоров'я в студентському середовищі НУБіП України: дослідження в рамках вивчення дисципліни "Промоція здоров'я"
2. **Бойко А.О., Очколяс О.М.** Нутриціологічна характеристика харчових продуктів
3. **Бондар Б.С., Неміріч О.В., Польовик В.В, Гудзенко М.М.** Протеїново-вітамінні коктейлі як інструмент формування гастрономічного бренду сучасного ресторану
4. **Борщ М.Б., Бровенко Т.В.** Функціональні інгредієнти рослинного походження в технології борошняних кондитерських виробів
5. **Вашуленко С.М., Науменко О.В.** Вплив інноваційного кисломолочного продукту на корекцію психоемоційного стану в умовах тривалого стресу
6. **Гайкевич Н.О., Мартинчук О.А.** Порівняльне дослідження дефіциту кальцію у раціоні школярів (здорових і з лактазною недостатністю) та його наслідків для здоров'я
7. **Ганущак А.В.** Нутриціологічні та епідеміологічні аспекти серцево-судинних захворювань в умовах сучасних викликів громадського здоров'я
8. **Ганущак А.В., Швець О.В., Храпач В.В., Мотузюк І.М.** Персоналізована нутритивна реабілітація пацієнтів у пластичній та реконструктивній хірургії: концепція метаболічного програмування регенерації тканин
9. **Гримовський Д.В., Іванюта А.О.** Формування технології харчових продуктів з оптимізованим амінокислотним складом із використанням бобових культур
10. **Грішанова К.Р., Ткач Г.Ф., Ганущак А.В.** Розробка науково обґрунтованих раціонів харчування жінок у період пременопаузи
11. **Демцюра Ю.С., Слободянюк Н.М.** Оцінка фактичного харчування жінок репродуктивного віку та шляхи нутритивної корекції на етапі підготовки до вагітності
12. **Джур Д.В., Постой Р.В.** Чинники формування харчової поведінки та її вплив на вибір продуктів
13. **Дюткін В.О., Іванюта А.О.** Удосконалення технології харчових продуктів із використанням порошку моринги як джерела мікронутрієнтів
14. **Єленська А.В., Постой Р.В.** Нутриціологічна оцінка сніданкового асортименту як складової здорового харчування в умовах термального готелю
15. **Єрмоленко К.А., Ткач Г.Ф.** Вплив режиму харчування на спортивні результати у силових та витривалих видах спорту
16. **Жабровець Л.Л., Альтанова А.Б.** Клінічне харчування та основні принципи нутритивної підтримки в онкології
17. **Жиліна А.О., Толок Г.А.** Вплив регулярного споживання енергетичних напоїв на забезпеченість вітамінами групи В у молоді

18. **Зороляк Ю.М., Іванюта А.О.** Впровадження інноваційної технології виробництва м'ясо-рослинних продуктів із застосуванням суперфуд-добавок
19. **Костюк О.В., Баль-Прилипка Л.В.** Обґрунтування персоналізованих стратегій харчування для корекції надмірної маси тіла
20. **Кошевой В.І., Науменко С.В.** Природні антиоксиданти з підвищеною біодоступністю та перспективи їх використання в лікуванні і профілактиці метаболічних розладів
21. **Кривошопка Я.М., Постой Р.В.** Дослідження впливу споживання енергетичних напоїв на якість сну у студентів
22. **Кругла А. М., Ніколаєнко М.С.** Наукове обґрунтування використання рослинних інгредієнтів з низьким глікемічним індексом у технології продуктів для людей з цукровим діабетом
23. **Кузьменко К.С., Устименко І.М.** Обґрунтування нутриціологічного корегування складу йогурту нового покоління
24. **Логінов В.О., Ізраєлян В.М.** Обґрунтування використання печива, збагаченого харчовими волокнами та мікронутрієнтами, у профілактиці метаболічного синдрому
25. **Ложкіна О.В., Мартинчук О.А.** Нутриціологічні чинники формування множинного карієсу у дітей шкільного віку
26. **Маркова Д.В., Постой Р.В.** Дослідження ефективності сучасних нутритивних підходів у комплексній підтримці жінок з гіпертиреозом
27. **Масалітіна Д.О., Мартинчук О.А.** Оцінка міжіндивідуальних особливостей постпрандіальної глікемічної відповіді на стандартизовані вуглеводмісні продукти за даними безперервного моніторингу глюкози у осіб з цукровим діабетом 1 типу
28. **Назарова О.О., Ткач Г.Ф., Ганущак А.В.** Розробка та обґрунтування дієтичного харчування людей, які страждають від випадіння волосся (алопеція)
29. **Намазило О.П., Іванюта А.О.** Удосконалення технології виробництва комбінованих котлет із використанням люпинового та горіхового порошку
30. **Нехороша А.О., Михальська В.М.** Екологічна контамінація водойм гербіцидами та її наслідки для здоров'я людини
31. **Никитенко М.Ю., Тищенко Л.М.** Удосконалення асортименту м'ясних напівфабрикатів для шкільного харчування
32. **Орлов А.А., Мартинчук О.А.** Вплив L-карнітину тартрату на функціональні показники м'язового відновлення після силових тренувань у тренуваних осіб
33. **Петренко В.Я., Дубас Н.В.** Харчові антиоксиданти як фактор збереження здоров'я населення
34. **Пономаренко І.Ю., Швець О.В.** Оцінка харчової поведінки та ризику дефіциту поживних речовин у спортсменок художньої гімнастики
35. **Решетник Т.І., Ткач Г.Ф., Ганущак А.В.** Скорочення часу гіподинамії із одночасним збільшенням фізичної активності як чинник профілактики ожиріння у підлітків
36. **Рибак Л.Р., Альтанова А.Б.** Аналіз впливу мікро-, макросоціальних та психоемоційних чинників на набір надмірної маси тіла у дітей шкільного віку
37. **Роїк Ю.В., Балашов К.В.** Вплив харчової грамотності батьків та сімейних харчових звичок на формування надмірної маси тіла у дітей
38. **Руденко І.В., Ткач Г.Ф.** Вплив харчових факторів на перебіг аутоімунного тиреоїдиту та можливості їх корекції
39. **Табенська І.О., Альтанова А.Б.** Наукове обґрунтування застосування комплексних мікронутрієнтних добавок у зниженні рівня стресу та тривоги

40. Кульчицький Д. С., Ізраєлян В. М. Удосконалення технології виробництва заморожених десертів антиоксидантної дії на основі фруктово-ягідної сировини
41. Сандул О.В., Постой Р.В. Стрес-індуковані порушення сну: Роль глутамату, NMDA-рецепторів, кальцієвого сигналу та можливості нутриціологічної корекції.
42. Семенюк Н.О., Ізраєлян В.М. Удосконалення нутрієнтного складу сиркових паст шляхом використання овочевих компонентів
43. Семенюк С.Ф., Альтанова А.Б. Вплив короткострокового протизапального харчування на запальні маркери та рівень втомлюваності
44. Сизоненко Є.Б., Очколяс О.М. Удосконалення технології пшеничного хліба функціонального призначення з використанням порошку груші
45. Сичова О.Д., Альтанова А.Б. Особливості організації шкільного харчування в Україні та Великій Британії: досягнення і виклики
46. Сичова О.Д., Альтанова А.Б. Особливості організації шкільного харчування в Україні та Великій Британії: досягнення і виклики
47. Скалозуб С.М., Швець О.В. Особливості споживання білка вагітними жінками: сучасні нутриціологічні вимоги та рекомендації
48. Степова А.М., Баль-Прилипко Л.В. Проблема «прихованого» глютену та лактози у харчових продуктах масового споживання
49. Сторожук В.О., Іванюта А.О. Удосконалення технології виробництва фруктової пасти з додаванням порошку чорниці та горіхового компоненту
50. Тимошенко О.В., Швець О.В. Вивчення впливу силімарину на індекс НОМА як маркер інсулінорезистентності
51. Урбановський С.М., Ніколаєнко М.С. Розробка м'ясо-рослинних напівфабрикатів для хворих на цукровий діабет
52. Урбановський С.М., Ніколаєнко М.С. Розробка м'ясо-рослинних напівфабрикатів для хворих на цукровий діабет
53. Устименко І.М., Грищенко Д.С. Розробка раціонів для попередження залізодефіциту
54. Федяй А.М., Швець О.В. Дослідження стану забезпеченості йодом школярів та шляхи її оптимізації
55. Феніна М.Б., Ізраєлян В.М. Розроблення технології паштетів функціонального призначення
56. Хлиновська О.Ю., Ткач Г.Ф., Катеренюк І.М. Наукове обґрунтування харчування та нутритивної підтримки при сечокам'яній хворобі
57. Хомич О.М., Ткач Г.Ф., Ганущак А.В. Нутриціологічний супровід жінок з ендометріозом: оптимізація дієтологічних стратегій для зниження системного запалення
58. Худолєєва З.О., Корнієнко В.І., Альтанова А.Б. Удосконалення культур технології йогуртів з використанням зернових культур
59. Чуприн М.В., Білик А.А., Баль-Прилипко Л.В. Розроблення технології функціонального паштету з підвищеним вмістом білка і харчових волокон
60. Шаркова Ю.Д., Ганущак А.В. Молекулярна архітектура її фази біотрансформації та нутригеномна модуляція глутатіонової системи: від генетичного поліморфізму до персоналізованої корекції
61. Шевчук Р.К., Мартинчук О.А. Дослідження впливу цифрового самоконтролю (фітнес-додатків і трекерів) на успішність зниження маси тіла у дорослого населення
62. Шелих М.А., Постой Р.В. Вплив споживання йогурту збагаченого пробіотичними бактеріями *Lactobacillus* на ментальне здоров'я молоді

63. Шемет В.Я. Рослинні порошки як функціональні інгредієнти для здорового харчування
64. Яременко А.О., Бурова З.А., Крижова Ю.П. Нутріціологічна корекція раціону дорослого населення України в умовах воєнного стану
65. Zinaida Burova, Kristina Vasylynenko, Yuliya Kryzhova Image-Based Dietary Assessment in a Precision Nutrition Framework.
66. Бурова З.А., Крижова Ю.П., Макєєв А.В. Використання алгоритмів комп'ютерного зору для автоматизованої ідентифікації харчових продуктів та розрахунку енергетичної цінності.
67. Сироватка О.Р., Михальська В.М. Вплив хелатів мікроелементів на якість та безпечність м'яса риби

### *ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ*



