

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



ПРОГРАМА
XII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ

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

присвячена 15-ти річчю **ФАКУЛЬТЕТУ ХАРЧОВИХ**
ТЕХНОЛОГІЙ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
ПРОДУКЦІЇ АПК

КИЇВ – 2024

СКЛАД ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ
XII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

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

Голова: **Баль-Прилипка Л.В.** – декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України.

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

Слободянюк Н.М. – заступник декана факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК 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;

Голембовська Н.В. – в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України.

Члени оргкомітету:

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

- **Бріндза Я.** – професор Словацького сільськогосподарського університету в Нітрі, Словаччина (за згодою);

- **Гембаровський Т.** – Вроцлавський університет наук про навколишнє середовище та життя, Польща (за згодою);

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

- **Григорян К.** – професор Єреванського державного університету, Вірменія (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, 18 квітня 2024 року

навч. корпус №12, ауд. 412, блок Г, вул. Виставкова,16

за посиланням:

<https://nubip-edu-ua.zoom.us/j/85385929420?pwd=OCs3OFc0SytTTENIT2tLZlJkQzJkZz09>

Ідентифікатор: 853 8592 9420 **Код доступу:** 918796

8⁰⁰ - 9⁰⁰ – реєстрація учасників конференції..

9⁰⁰ - 11⁰⁰ – відкриття конференції, пленарне засідання.

12⁰⁰ - 13⁰⁰ – обідня перерва.

14⁰⁰ - 16⁰⁰ – робота секцій згідно програми конференції.

П'ятниця, 19 квітня 2024 року

10⁰⁰-16⁰⁰ – робота секцій згідно програми конференції.

16⁰⁰-17⁰⁰ – обговорення результатів, закриття роботи секцій.

РОБОТА В СЕКЦІЯХ:

Секція 1

18 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 19 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

ауд. №315, навч. корпус №12, блок Д;

<https://us04web.zoom.us/j/5733633138?pwd=cDBTVdhqZzN5TDRHSkJ6MzBobWYxUT09>

Ідентифікатор: 573 363 3138 **Код доступу:** UW1XNm

Секція 2

18 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 19 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

ауд. №359, навч. корпус №11.

<https://us04web.zoom.us/j/8845740117?pwd=WxVQMEltajBzRXJOeVBqUWJlcVpHUT09>

Ідентифікатор: 884 574 0117 **Код доступу:** znD9Fw

Секція 3

18 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 19 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

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

<https://us04web.zoom.us/j/76392545171?pwd=vD8HcsrUQk7mAlOHZfO00Md5JN0X2k.1>

Ідентифікатор: 763 9254 5171 **Код доступу:** 8TsEN8

Секція 4

18 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 19 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

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

<https://us05web.zoom.us/j/88912560905?pwd=CZfdGa6VyW8gdvbGdlmnhfoAqTCoaB.1>

Ідентифікатор: 889 1256 0905 **Код доступу:** gYzW3a

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, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, д.т.н., професор

Відкриття конференції.

2. В.А. Ткачук, проректор з науково-педагогічної роботи, міжнародної діяльності та розвитку, доктор економічних наук, професор

Вступне слово.

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

«Виробництво харчових продуктів: освітні та наукові тренди»

4. О.В. Швець, завідувач кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України, президент Асоціації дієтологів України, лікар-терапевт вищої категорії, лікар-гастроентеролог вищої категорії, лікар-дієтолог вищої категорії кандидат медичних наук, професор

«Харчування і здоров'я української нації - спільні виклики»

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

«Комплексна переробка рослинної сировини як основа створення еколого-економічної біоенергетичної системи України»

6. І.І. Бартковський, президент Асоціації українських виробників "Морозиво і заморожені продукти". Академік міжнародної академії холоду

«Ситуація на ринку морозива в Україні в умовах воєнного стану»

СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ

Корпус №12, блок Д, ауд. №315, 14⁰⁰

(<https://us04web.zoom.us/j/5733633138?pwd=cDBTVdHqZzN5TDRHSkY6MzBobWYxUT09>)

Ідентифікатор: 573 363 3138 Код доступу: UW1XNm)

Секція 1 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини

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

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

1. **А.Л. Андрієвський, О.С. Пилипчук** Дослідження нетрадиційної сировини для використання у виготовленні печінкових паштетів
2. **О.С. Андрощук, Н.В. Голембовська** Використання пивної дробини у технології рибних формованих напівфабрикатів
3. **А.Д. Антонів, Л.О. Адамчук** Технологічні параметри виробництва джерок з курячого філе
4. **А.С. Бажега, Н.М. Слободянюк, І.М. Устименко** Теоретичні аспекти розроблення соусів за аюрведичними рекомендаціями
5. **І.М. Баль, Н.М. Слободянюк, С.О. Лебський** Біологічна цінність білків м'яса кларієвого сомику *Clarias gariepinus* аквакультури України
6. **Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, І.М. Устименко, М.С. Ніколаєнко** Розробка технології енергетичного батончика для харчування військовослужбовців збройних сил України
7. **Л.В. Баль-Прилипка, І.М. Устименко, Ю.Г. Медведєв** Удосконалення технології шинки делікатесної
8. **І.О. Барабаш, О.А. Штонда** Застосування пробіотичних культур в технології ферментованих м'ясних продуктів
9. **Я.О. Барішева, А.С. Суханов, Т.А. Манолі, Н.В. Каменєва** Роль сенсорного аналізу в удосконаленні технології імітованих рибних продуктів
10. **А.В. Брик, В.М. Михальська, В.М. Поляковський** Вимоги до якості питної води
11. **Ю.В. Булій, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів** Виробництво молочних продуктів з цикорієм
12. **О.В. Геращенко, В.П. Василів** Популяризація освіжаючого Cold Brew
13. **І.А. Гетьман, І.В. Лук'янчук, О.В. Науменко** Перспективи використання продуктів переробки ненаркотичних конопель у технології хліба
14. **А.М. Головкина, О.В. Геращенко, В.П. Василів** Вітамінорічні напої з обліпихи
15. **А.О. Григоренко, Ю.П. Крижова** Вивчення раціонів харчування школярів та рекомендації щодо вдосконалення шкільних обідів
16. **Р.М. Двикалюк, Л.О. Адамчук, R. Chlebo** Обґрунтування напрямів покращення якості прополісу, як сировини для харчових технологій
17. **С.М. Джура, О.С. Пилипчук** Перспективи використання грибів у технології м'ясних напівфабрикатів
18. **О.Б. Єленевич, А.О. Іванюта** Удосконалення технології комбінованих паштетів
19. **М.Ю. Єрмоєнко, О.А. Савченко** Розробка рецептурної композиції молочного щербету для веганів

20. **Д.В. Журенко, Л.В. Баль-Прилипка, І.М. Устименко** Насіння льону біле – перспективна сировина в технології варених ковбасних виробів геродієтичного призначення
21. **Д.В. Журенко, Л.В. Баль-Прилипка, І.М. Устименко** Обґрунтування використання псилліуму у складі варених ковбасних виробів геродієтичного призначення
22. **Н.С. Ільченко, А.О. Іванюта** Наукове обґрунтування технології безглютенкових снєків підвищеної харчової цінності
23. **О.П. Канищев, Л.В. Баль-Прилипка, І.М. Устименко** Удосконалення технології сиров'ялених пластівців м'ясних
24. **Я.О. Кислиця** Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки рибної сировини
25. **Я.О. Кислиця** Інновації в переробці рибної сировини
26. **М.М. Козак, А.А. Макаренко, Т.Я. Турчина** Шляхи підвищення продуктивності розпилувальної сушарки та якості порошку з плодової сировини
27. **Т.А. Корольова, Ю.П. Крижова** Споживання адаптогенів при стресах та депресії
28. **В.О. Корчан, А.О. Іванюта** Удосконалення технології напівкопчених комбінованих ковбас
29. **Л.В. Кулакова, Ю.В. Слива** Аналіз можливостей застосування водоростей при виробництві харчових продуктів
30. **Кулик В.К., Штонда О.А.** Використання фруктово-ягідних антиоксидантів у технології м'ясних напівфабрикатів
31. **В.В. Ломага, В.М. Ізраєлян** Розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів діабетичного призначення
32. **Н.О. Любенюк, Ю.П. Крижова** Нутритивна підтримка осіб, що перебувають у групі ризику залізодефіцитної анемії
33. **О.В. Малий, А.О. Іванюта** Удосконалення технології комбінованих паштетів
34. **Р.П. Мамчур, Н.В. Голембовська** Розширення асортименту м'ясних продуктів для подолання залізодефіциту у пересічних громадян
35. **Н.В. Марковська, Н.В. Голембовська, І.М. Стецюк** Удосконалення технології січених напівфабрикатів дієтичного призначення
36. **М.О. Мартинюк, О.А. Штонда** Бар'єри - основа технології ферментованих ковбас
37. **К.Ю. Масюк, О.М. Очколяс** Удосконалення технології хлібобулочних виробів нутрієнтно-адаптованих для геродієтичного харчування
38. **С.В. Михнюк, В.М. Ізраєлян** Використання грибною сировини при розробці продуктів оздоровчого призначення
39. **І.В. Момот** Використання інулінвмісної сировини у технології ковбасних виробів
40. **І.В. Момот, Н.В. Голембовська** Харчування військових в умовах російської агресії
41. **Л.О. Науманн, Н.М. Слободянюк** Удосконалення технології посічених напівфабрикатів оздоровчого призначення
42. **К.О. Петриченко, Л.В. Баль-Прилипка, І.М. Устименко** Удосконалення технології консервів других страв з підвищеною харчовою цінністю
43. **Р.С. Пилипчук, Н.В. Голембовська** Використання бездимного копчення у технології рибних ковбас
44. **Т.А. Рупа, В.М. Ізраєлян** Удосконалення технології паштетів з нетрадиційної сировини
45. **О.А. Савченко, М.О. Лісневська** Дослідження впливу кислотності на процес чеддеризації при виготовленні сиру моцарелла

46. **Д.С. Савчук** Розробка спеціальних харчових продуктів у сприянні підвищенню резистентності організму до несприятливих факторів
47. **Т.О. Севергіна, Ю.П. Крижова** Тенденції здорового харчування – солодощі без додавання цукру
48. **І.Ю. Сингаївський, А.О. Іванюта** Застосування безглютенних паніровок з рослинної сировини у технології заморожених рибних напівфабрикатів
49. **А.І. Ситенко, Ю.П. Крижова** Важливі технологічні аспекти у виробництві сирокочених ковбас
50. **О.В. Ситник, Н.В. Голембовська** Удосконалення технології рибних паличок
51. **Б.Р. Сірук, Н.В. Голембовська** Технологія виробництва рибних кормових гідролізатів
52. **О.П. Сметанка, Ю.П. Крижова** Збагачення напівфабрикатів висівками для надання їм профілактичних властивостей
53. **О.О. Сокирко, Н.В. Голембовська** Використання гідроколоїдів в технології рибопродукції холодного копчення
54. **Л.А. Сторож, І.С. Назарко** Розроблення кисломолочного напою з алое вера
55. **Б.Р. Стратійчук, Н.В. Голембовська** Використання заміників оцтової кислоти у виробництві маринованої продукції
56. **Б.А. Субота, О.М. Очколяс** Рибне господарство України у сучасних умовах
57. **С.І. Тимошук, А.О. Іванюта** Удосконалення технології переробки чорноморської креветки
58. **І.М. Устименко, Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, М.С. Ніколаєнко, О.С. Пилипчук** Розробка технології продукту молочно-рослинного безлактозного до напоїв
59. **Г.А. Федів, Л.М. Тищенко** Використання біологічноцінних властивостей молока ДРХ
60. **Л.Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, Н.А. Ракулєнко** Технологічні, методологічні аспекти підвищення ефективності системи контролю безпечності харчових продуктів
61. **Л.Ю. Філіпова, А.А. Крохальова, І.В. Безбах** Технологічні рішення раціонального використання потенціалу рослинної сировини та створення продуктів функціонального призначення
62. **А.С. Харченко, В.М. Ізраєлян, І.М. Стецюк** Використання рослинної сировини збагаченої мікроелементами у технології напівфабрикатів
63. **Т.П. Хоменко, Т.В. Бровенко** Технологія приготування пончиків з різних видів борошна
64. **Ю.В. Черкас, А.О. Іванюта** Удосконалення технології консервів спеціального призначення
65. **В.І. Чечітко, Л.О. Адамчук** Сучасні тенденції використання рослинної сировини у десертах оздоровчої дії
66. **С.Є. Чубенко, О.М. Очколяс** Перспективи використання продуктів переробки батату в технології хлібобулочних виробів
67. **І.В. Шабатин, О.М. Очколяс** Удосконалення технології виробництва реструктурованих виробів
68. **М.О. Шевченко, В.М. Ізраєлян** Аналіз харчової цінності ріпаку, як перспективної сировини для виготовлення посічених напівфабрикатів
69. **Д.В. Щеголькова, О.М. Очколяс** Перспективи використання спіруліни в технології хлібобулочних виробів

70. **В.О. Сидоренко, Є.М. Хоменко, І.М. Баби́ч, М.М. Гудзенко** Метод шарма-мартіно́тті в техноло́гії ігристи́х ви́н
71. **N. Patsera, S. Verbytskyi, Y. Okhrimenko** Rational ways to process poultry combs and wattles
72. **G.T. Dadayev, J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova** Research of vitamins content in dried persimo fruits
73. **Z.K. Ergasheva, Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov** Requirements for the quality of milk in cheese making
74. **U.K. Khujakulov, Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov** Method of storing vegetables and fruits
75. **A.A. Mambetsheripova, J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, R.B. Abdumajidov** Changes in the properties of food materials of plant origin during drying at the cellular level
76. **Q.A. Mukhiddinov, J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova** Mozzarella cheese: definition, production methods and quality parameters
77. **M.M. Pulatov, Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov** Factors affecting the duration of storage of cherries
78. **T.T. Rakhmanova, J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, Z.K. Ergasheva** Effect of convective drying on red rosehip phenolic acids and flavonoids
79. **J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, Z.K. Ergasheva** New technology for the production of semi-hard cheese from goat's milk
80. **J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, D.I. Samandarov, H. Habibullaev** The state of primary processing of silkworm cocoons in Uzbekistan
81. **J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, Sh.O. Zulponov** Systematic analysis of modeling in infrared processing of cocoons
82. **Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov, A.A. Mambetsheripova, K.A. Makhmudov** Study of basilik (*Ocimum basilicum* L.) as an object for drying
83. **Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov, Q.A. Mukhiddinov** Processing and consumption of dairy products in Uzbekistan
84. **Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov, A.B. Usenov** Application of plant extracts in food production

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. **О.М. Анісімова, С.В. Ткаченко, М.М. Гудзенко** Поверхнево-активні речовини для ефективного уварювання утфелю у цукровій промисловості
2. **Я.В. Яременко, Н.С. Сватова, І.П. Паламарчук** Математична модель за схемою багатокутника для оцінки якості варених ковбас
3. **Н.М. Олейников, З.А. Бурова** Визначення енергетичної ефективності біопалива з рослинної сировини
4. **А.О. Маляренко, З.А. Бурова** Вибір ефективної теплоізоляції для апаратів, обладнання та будівель харчових виробництв
5. **А.В. Макеєв, В.О. Обелець, З.А. Бурова** Методи оцінення калорійності харчових продуктів
6. **В. Макеєв, К.В. Бабій, З.А. Бурова** Аналіз методів досліджень параметрів тепломасообмінних процесів харчових виробництв
7. **А.В. Макеєв, К.О. Веремченко, З.А. Бурова** Аналіз джерел інформації про калорійність харчових продуктів
8. **А.Р. Данилюк, Є.М. Коваль, Р.М. Мукоїд, Н.М. Грегірчак, В.П. Василів** Особливості виробництва кислого пива із використанням процесу спонтанного бродіння
9. **М.В. Дяченко, Н.І. Бризгалова, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів** Вплив ізотонічних напоїв на отримання бажаних фізіологічних ефектів шляхом модифікації способу їх приготування
10. **М.М. Жеплінська, Славомір Туманський** Стан ринку овочів та фруктів в Україні
11. **М.М. Жеплінська, Н.М. Зубар** Порівняльна характеристика споживання овочів та фруктів в США, європейському союзі та Україні
12. **В.П. Сидор, М.М. Жеплінська** Корисні властивості сухофруктів та меду
13. **Є.В. Зелепуго, М.М. Жеплінська** Дослідження механічних процесів для розроблення енергетичних батончиків для військовослужбовців
14. **М.М. Жеплінська, К.В. Горенков** Трансформуюча дія відкритої пари на клітинний та дифузійний соки
15. **М.М. Zheplinska** Production de sucre et équipements technologiques utilisés en france
16. **К.В. Горенков, М.М. Жеплінська** Важливість використання біологічно активних речовин в умовах сучасного харчування
17. **К.В. Горенков, М.М. Жеплінська** Вплив температури на кількість органічних кислот в екстрактах з лікарської сировини
18. **Є.А. Литвин, М.М. Жеплінська** Порівняльна характеристика способів сушіння харчової сировини
19. **Р.С. Тараканов, М.М. Жеплінська** Вплив початкової температури гарячого теплоносія на процес передачі теплоти до холодного теплоносія
20. **М. Лісневська, М.М. Жеплінська** Процес подрібнення сировини та шляхи його використання в харчовій промисловості

21. **М. Лісневська, Б. Войцуцька, М.М. Жеплінська** Порівняння процесів подрібнення та просіювання різних зернових культур
22. **О. Кашуба, Ю. Хоха, Д. Чалаєв, Т. Грабова, А. Тітенко** Розвиток технології одержання білкових концентратів з продуктів переробки олійних культур
23. **О.В. Кукла, В.П. Василів, І.В. Попова** Дослідження зміни розмірів частинок інуліну та цикорію під впливом електроімпульсної обробки
24. **Б.О. Медведєв, О.В. Кукла, В.П. Василів, І.В. Попова** Дослідження гідролізу інуліну цикорію під впливом електроімпульсної обробки
25. **Р.В. Чуюк, В.І. Мацейко, М.М. Муштрук** Екологічно-орієнтовані підходи до виробництва біопалива
26. **В.І. Мацейко, Р.В. Чуюк, Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Сировина для виробництва дизельного біопалива: потенціал та перспективи
27. **Р.В. Чуюк, В.І. Мацейко, М.М. Муштрук** Дизельне біопаливо з відходів переробних виробництв АПК
28. **В.І. Мацейко, Р.В. Чуюк, Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Очищення сирого дизельного біопалива
29. **Р.В. Чуюк, В.І. Мацейко, Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Стандартизовані показники якості рідких біопалив
30. **Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Аналіз сировини для виробництва пектину
31. **Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Технологічні особливості виробництва пектинів
32. **Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Обладнання для виробництва пектину
33. **Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Технологічні інновації у технології виробництва пектинів
34. **Н.М. Муштрук, М.М. Муштрук** Аналіз ринку обладнання для виробництва пектинів
35. **В. Волокита, Т.Г. Мисюра, Н.В. Попова** Дослідження процесу осідання під дією гравітаційної сили
36. **О. Зеленська, Т.Г. Мисюра, Н.В. Попова, М.М. Муштрук** Дослідження процесу нагрівання води у пластинчастому теплообміннику та його математичне моделювання
37. **Н. Магден, Т.Г. Мисюра, В.Л. Зав'ялов, М.М. Муштрук** Дослідження процесу механічного перемішування у рідкому середовищі та його математичне моделювання
38. **Д. Мала, Н.В. Попова, Т.Г. Мисюра, В.П. Василів** Визначення оптимального складу суміші для приготування млинців картопляних з сухими білими грибами
39. **Т.Р. Рудь, С.І. Сказько, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів** Спосіб витримки пива в бочках
40. **В.С. Серєда, В.В. Сарана** Аналіз енергоємності вовчків-мішалок
41. **В.С. Серєда, В.В. Сарана** Метод парето при порівнянні вовчків-мішалок
42. **М.В. Батіг, В.В. Сарана** Метод парето при порівнянні котлетних автоматів
43. **К.О. Піскун, В.В. Сарана** Порівняльний аналіз молочних гомогенізаторів
44. **М.В. Батіг, М.М. Гудзенко** Тенденції виробництва нішевих олійних культур. Лляна і гірчична олії
45. **Т.С. Богуш, В.В. Сарана** Використання методу парето при порівнянні вакуумних шприців-наповнювачів
46. **Д.В. Тимофєєва, В.В. Сарана** Порівняльний аналіз вовчків для подрібнення м'яса
47. **Н.С. Сватова, Я.В. Яременко, І.П. Паламарчук** Променева математична модель оцінки якості посічених м'ясних напівфабрикатів
48. **Б.В. Семена, Ю.І. Бойко, В.П. Василів** Модель оптимізації роботи олійного преса
49. **В.В. Скопець, Ю.І. Бойко, В.П. Василів** Дослідження роботи олійного преса

50. **Є.В. Сличинський, С.В. Ткаченко, М.М. Гудзенко** Сучасні вимоги до фільтрувальних тканин для розділення суспензій цукрового виробництва
51. **І.М. Тимченко, В.В. Пономаренко, В.П. Василів** Розпилювачі неочищених технологічних рідин харчових виробництв
52. **М.Б. Борщ, М.М. Гудзенко** Огляд обладнання для виробництва кукурудзяних паличок
53. **Д.В. Горенков, М.М. Гудзенко** Огляд конструкцій гвинтових валів шнекових пресів
54. **М.М. Гудзенко, Д.В. Горенков, С. Cravotto** Дослідження впливу протитиску в шнекових пресах на вихід олії
55. **М.Т. Бойко, М.М. Гудзенко** Аналіз технічних рішень при вдосконаленні олійних пресів
56. **В.В. Бурдюг, М.М. Гудзенко** Визначення енергомісткості виробництва олії малопотужних підприємств
57. **М.А. Шелих, М.М. Гудзенко** Використання інформаційних технологій при обробці медичних даних
58. **А.О. Жиліна, М.М. Гудзенко** Розрахунок багатокомпонентних харчових сумішей в програмі Mathcad
59. **Gunes Gurbuz, G.T. Dadayev, Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov** The process of drying agricultural products
60. **J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, O.O. Kholiqulov** Study of the granulation process
61. **J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova, M.M. Pulatov** The advantages of processing fruits with ultra violet rays
62. **J.E. Safarov, h.A. Sultanova, O.O. Kholiqulov** Features of the granulation process
63. **D.I. Samandarov, J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova** Characterisation and application of ultrasound in the food industry
64. **Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov, T.T. Rakhmanova, M.I. Mamasoliyeva** Ultrasound drying of rose hips: a process study
65. **A.K. Tiwary, J.E. Safarov, Sh.A. Sultanova** Theoretical study on the strength of tablets
66. **A.B. Usenov, Sh.A. Sultanova, J.E. Safarov** Extraction of biologically active substances from chamomile flowers

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. **Л.О. Адамчук, П. Котлар** Система оцінювання безпечності та якості бджолиного обніжжя
2. **К.К. Аверкіна, Т.В. Науменко** Розроблення системи управління безпекою та гігієною праці в умовах переробного підприємства
3. **Н.В. Білько, Л.О. Адамчук** Принципи розроблення технічних умов для нових продуктів
4. **А.В. Гончарук, Т.В. Бровенко** Аналіз концепцій сучасних систем управління якістю продукції
5. **Д.В. Гринчук, Т.В. Науменко** Розроблення системи управління безпекою та гігієною праці в умовах підприємства
6. **Т.К. Денека, Т.В. Бровенко** Українське законодавство та європейські стандарти: порівняльний огляд в контексті рослинного молока
7. **А.О. Добренко, А.В. Антоненко, С.М. Неїленко** Аспекти сертифікації продовольчих товарів
8. **С.В. Дуденко, В.А. Русавська** Управління якістю та безпечністю продукції та послуг підприємств ресторанного бізнесу: нормативно-правовий аспект
9. **І.В. Злобін, Т.В. Науменко, А.В. Антоненко** Розроблення системи управління інформаційною безпекою в умовах організації
10. **А.О. Зорін, Т.В. Науменко, Т.В. Бровенко** Розроблення елементів НАССР в умовах молокопереробного підприємства
11. **П.П. Канищев, Г.А. Толок** Вдосконалення інтегрованих систем управління на агропромислових підприємствах
12. **Д. Кійко, Л.О. Адамчук** Системи управління безпечністю харчових продуктів згідно з стандартом ДСТУ ISO 22000
13. **О.Ю. Коростильов, Т.В. Науменко** Особливості системи екологічного менеджменту на деревообробному підприємстві
14. **І.С. Коротков, Г.А. Толок** Розроблення елементів системи екологічного менеджменту в умовах організації
15. **В.А. Котелевич, С.В. Гуральська, В.В. Гончаренко** Актуальні проблеми небезпечності транс-жирів в харчових продуктах
16. **К.С. Кузьменко, А.В. Антоненко, В.С. Михайлик** Стандартизація, сертифікація та безпека харчових добавок
17. **А.А. Купчак, Т.В. Науменко** Розроблення системи менеджменту якості в умовах організації
18. **І.Р. Курганський, Т.В. Науменко, Т.В. Бровенко** Розроблення елементів системи управління якістю в умовах деревообробного підприємства

19. **А.І. Луценко, Л.О. Адамчук** Елементи системи менеджменту якості для громадської організації
20. **М.В. Максименко, А.В. Антоненко, М.Ю. Криворучко** Застосування системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок
21. **С.П. Мольчиць, Л.О. Адамчук** Підходи до розробки технічної документації на харчові продукти
22. **О.Р. Охрімчук, Т.В. Науменко, А.В. Антоненко** Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах закладу громадського харчування
23. **Н.М. Пацера, С.Б. Вербицький, О.І. Куць** Визначання термінів безпечного зберігання харчових продуктів: теоретичні концепти
24. **В.В. Пилипенко, Т.В. Науменко** Особливості впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів
25. **А.В. Полішук, А.В. Антоненко, О.В. Дзюндзя** Інформаційне забезпечення стандартизації та сертифікації в Україні
26. **О.Р. Сироватка, В.М. Михальська, Л.В. Чепіль** Виробництво органічних продуктів в Україні
27. **О.В. Ситник, Т.В. Науменко** Розроблення елементів системи менеджменту якості згідно вимог ДСТУ ISO 9001 в умовах рибопереробного підприємства
28. **В.В. Соломон, Т.В. Науменко** Особливості системи управління якістю у ветеринарному центрі
29. **В.В. Степаненко, Т.В. Науменко, А.В. Антоненко** Впровадження системи управління персоналом в юридичній компанії
30. **В.В. Стецюк, Г.А. Толок** Тенденції вдосконалення системи управління персоналом на підприємстві
31. **В.Ю. Стреляний, А.В. Антоненко, Н.М. Стукальська** Особливості сертифікації готельних послуг
32. **О.А. Титарчук, Л.О. Адамчук** Аналіз сертифікаційних моделей
33. **П.О. Трубіна, Т.В. Бровенко** Забезпечення якості результатів мікробіологічних випробувань в умовах акредитованої лабораторії
34. **В.О. Федотов, Т.В. Науменко, А.В. Антоненко** Впровадження системи управління якістю в юридичній компанії
35. **І.В. Шабатин, Т.В. Науменко** Особливості проведення внутрішнього аудиту СУБХП
36. **Ю.А. Шиян, Т.В. Бровенко** Організації та проведення робіт, пов'язаних із контролем якості пального на АЗС
37. **Ю.В. Шульга, Г.А. Толок** Переваги функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів у ресторанних закладах

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. **А.Б. Альтанова, Н.М. Слободянюк** Використання молочних геропродуктів у харчуванні літніх людей
2. **О.Г. Астахова, Р.В. Постой** Перспективи та обґрунтування розвитку індустрії оздоровчих продуктів в Україні
3. **О.В. Атанов, І.М. Устименко** Обґрунтування розширення асортименту вегетаріанських раціонів
4. **Т.А. Атанова, І.М. Устименко** Теоретичні аспекти розроблення технологій нових харчових продуктів геродієтичного призначення
5. **Я.Я. Білик, Г.Ф. Ткач, І.М. Андрусишина** До проблеми забруднення навколишнього середовища та здоров'я людини: ризику біо накопичення токсичних металів в харчових продуктах з відходів зброї
6. **О.С. Бойко, А.О. Іванюта** Наукові основи дослідження проблем непереносимості глютену та обґрунтування можливих шляхів їх вирішення
7. **М.І. Бузян, Л.М. Тищенко** Аналіз ринку ферментованих безалкогольних напоїв на основі чайного гриба
8. **О.Б. Васнецова, Г.Ф. Ткач** Удосконалення режиму харчування та корекція есенціальних елементів у харчових продуктах при розвитку стоматологічної патології
9. **С.В. Величко, Г.Ф. Ткач** Оптимізація харчування та корекція дефіциту основних есенціальних нутрієнтів при патології щитоподібної залози
10. **О.С. Войнікова, О.В. Швець** Взаємозв'язок між функціональними розладами травної системи та формуванням вибагливих їдців. Підходи до харчування
11. **А.О. Гребенюк, М.М. Жеплінська** Ринок плодово-ягідних напоїв з додаванням різних сортів меду
12. **Є.О. Гудкович, Л.М. Тищенко** Унікальні властивості *Lactobacillus Reuteri*
13. **В.В. Дорожко, Н.В. Голембовська** Профілактика метаболічного синдрому для людей з малорухливим способом життя
14. **В.В. Дорожко, І.М. Устименко** Метаболічний синдром в похилому віці та методи профілактики: огляд літератури
15. **Ю.І. Гренкова, М.М. Жеплінська** Екстракт з гарбуза як один з інгредієнтів консервованої продукції
16. **Ю.І. Леган, М.М. Жеплінська** Застосування екстрактів ромашки та звіробою в овочевих напоях
17. **В.В. Ломага, М.М. Жеплінська** Використання екстрактів подорожника та шавлії при розробці плодово-ягідних напоїв
18. **В.С. Сафонов, М.М. Жеплінська** Використання рослинної сировини зародків пшениці при приготуванні ковбасних виробів

19. **Ю.Д. Жернова, Н.М.Слободянюк** Особливості харчування людей, хворих на целиацію
20. **О.І. Зінченко, О.А. Мартинчук** Можливості корекції надлишкового споживання солі у людей похилого віку
21. **V.Yu. Iliashenko, G.F. Tkach** The impact of military actions on the levels and health risks for humans of potentially toxic elements through the consumption of cereal crops in the territory of Ukraine
22. **В.В. Ільєнкова, А.Б. Альтанова** Вплив харчування на психічне здоров'я: зв'язок між харчуванням та рівнем щастя
23. **І.І. Кириченко, О.В. Швець** Сприяння здоровому вибору харчування дітей та підлітків через обмеження маркетингу нездорової їжі та напоїв
24. **І.І. Кучерова, О.А. Мартинчук** Харчові волокна у раціоні як фактор метаболічного здоров'я
25. **А.С. Литвин, Л.В. Баль-Прилипка** Сучасні аспекти та наукове обґрунтування збалансованого харчування
26. **Лукашук, І.М. Устименко** Обґрунтування доцільності розширення асортименту безлактозних кисломолочних продуктів
27. **Д.В. Маркова, А.Б. Альтанова** Нутритивна підтримка людей похилого віку з метою покращення якості життя та подовження його тривалості
28. **А.М. Марчук, А.Б. Альтанова** Нутритивні аспекти тривожно-депресивних розладів
29. **В.О. Мисочка, Н.В. Голембовська** Удосконалення способу отримання зефіру оздоровчого призначення
30. **Є.А. Мінчук, О.В. Швець** Особливості харчування людей похилого віку
31. **Л.О. Науманн, Н.М. Слободянюк** Роль продуктів оздоровчого призначення в житті людини
32. **Н.В. Непростий, І.М. Устименко** Конопляне борошно – перспективна сировина для виробництва кисломолочних десертів з підвищеною харчовою цінністю
33. **Н.А. Нестеренко, А.О. Іванюта** Удосконалення технології виготовлення майонезних соусів з підвищеною харчовою цінністю
34. **Ю.С. Несук, І.М. Устименко** Актуальність розроблення нових видів безлактозних продуктів для раціонів дітей шкільного віку
35. **А.О. Нехороша, А.Б. Альтанова** Роль адекватного споживання білка у підтримці оптимального здоров'я впродовж життя та здорового уповільненого старіння
36. **Н.В. Овсієнко, Н.М. Слободянюк** Перспективи розвитку технології м'ясних продуктів лікувально-профілактичного призначення
37. **В.В. Перит, Н.М. Слободянюк, І.М. Устименко** Обґрунтування використання купажованої олії та насіння конопель у складі сирного продукту
38. **Т.Ю. Пєнова, О.А. Мартинчук** Вплив саплементації цинку на ймовірність сезонних ГРВІ у осіб з не збалансованим раціоном
39. **С.В. Плічко, А.Б. Альтанова** Вивчення можливості використання інвертного сиропу в технології органічної соняшникової халви
40. **А.О. Пукас, О.А. Мартинчук** Можливості підвищення ефективності забезпечення йодом раціону харчування людини
41. **О.В. Пукас, Л.В. Баль-Прилипка** Вплив харчування на профілактику залізодефіцитної анемії та забезпечення нутрієнтами борошняних виробів
42. **О.С. Ремез, А.Б. Альтанова** Дослідження використання шроту обліпихи при виробництві булочних виробів

43. **Д.В. Риженко, О.А. Мартинчук** Особливості нутритивної корекції раціону людей із метаболічним синдромом
44. **О.М. Савченко, М.С. Ніколаєнко** Актуальність овочевих десертів підвищеної харчової цінності
45. **Д.С. Савчук** Удосконалення технології м'ясних безглютенових продуктів
46. **М.Е.Сафарова, Л.В. Баль-Прилипка** Профілактика дефіциту вітаміну А у жінок репродуктивного віку з поліморфізмами в гені VCO1
47. **І.І. Скирда, І.М. Устименко, Л.В. Баль-Прилипка, Н.М. Слободянюк, М.С. Ніколаєнко** Актуальність розроблення нових вегетаріанських раціонів для військовослужбовців збройних сил України
48. **О.А. Тарануха, С.Г. Даниленко** Теоретичні аспекти розроблення технологій нових харчових продуктів на основі клітковини, зокрема псиліуму
49. **В.В.Титоренко, Г.Ф.Ткач** Вплив сучасного способу життя на дієтичні звички жінок ,які активно розвивають кар'єру
50. **Н.Д. Федів, Н.М. Слободянюк** Проблема ентерального харчування та позиціонування продуктів для нього
51. **Н.Д. Федів, Н.М. Слободянюк** Наукове обґрунтування створення та позиціонування продуктів для ентерального харчування
52. **Г.Б. Фреяк, Р.Р. Постой** Обґрунтування виробництва безглютенових кексів
53. **М.М. Ходаківська, І.М. Устименко** Обґрунтування використання асафетиди в технології овочевих котлет
54. **С.О. Хричов, Л.В. Пешук** Роль цукрозамінників у збереженні здоров'я населення: аналіз та перспективи
55. **Н.М. Хромова, Н.М. Слободянюк** Вплив харчування на розвиток нервової системи дитини
56. **О.А. Хут, В.І. Корнієнко** Сублімовані продукти у харчуванні військовослужбовців ЗСУ
57. **А.К. Чеграхчи, А.Б. Альтанова** Біомаркери стресу та нутритивна підтримка при стресових станах
58. **В.С Шабатин, А.Б. Альтанова** Вивчення можливості використання гречаних пластівців в технології здобних виробів
59. **Ю.Д. Шаркова, О.А. Мартинчук** Значення адекватного рівня споживання магнію щодо якості та тривалості сну
60. **Е.М. Шимшель, В.М. Михальська** Хелатні сполуки мікроелементів в медицині
61. **О.В. Штангей, І.М. Устименко** Теоретичні аспекти профілактики ожиріння

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

