

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



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

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

КИЇВ – 2022

СКЛАД ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ
XI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

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

Голова: **Кондратюк В.М.** – проректор з наукової роботи та інноваційної діяльності.

Співголови: **Баль-Прилипко Л.В.** - декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України;

Корнієнко В.І. – директор Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК НУБіП України;

Василів В.П. – в.о. завідувача кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України.

Відповідальний секретар: Гудзенко М.М.– асистент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК.

Члени оргкомітету:

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

- **Пашечко М.** – професор Люблінської Політехніки, Польща (за згодою);

- **Жерар Р.** – керівник метрологічної служби Ліонської ветеринарної школи, Франція (за згодою);

- **Григорян К.** – професор Єреванського державного університету, Вірменія (за згодою);

- **Єлісовецька Д.С.** – провідний науковий співробітник Інституту генетики, фізіології та захисту рослин, Молдова (за згодою);

- **Севін С.** – професор кафедри фармакології та токсикології Університету Анкари, Туреччина.

- **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);

- **Конецька О.О.** – ректор інституту підготовки фахівців Національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ»;

- **Ібатуллін І.І.** – директор Інституту продовольчих ресурсів;

- **Прядко О.А.** – в.о. завідувача кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції НУБіП України;

- **Слободянюк Н.М.** – в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП 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.

РОЗПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Четвер, 12 травня 2022 року

за посиланням:

<https://nules.webex.com/nules-ru/j.php?MTID=ma7e5f4b6be18122fd4eae789dd45c2ad>

Номер: 2671 489 8648

Пароль: JWуMzJwv247

9⁰⁰ - 10⁰⁰ – реєстрація учасників конференції..

10⁰⁰ - 12⁰⁰ – відкриття конференції, пленарне засідання.

12⁰⁰ - 13⁰⁰ – обідня перерва.

13⁰⁰ - 16⁰⁰ – робота секцій згідно програми конференції.

П'ятниця, 13 травня 2021 року

10⁰⁰-16⁰⁰ – робота секцій згідно програми конференції.

16⁰⁰-17⁰⁰ – обговорення результатів, закриття роботи секцій.

РОБОТА В СЕКЦІЯХ:

Секція 1 **12 травня 13⁰⁰-16⁰⁰; 13 травня 10⁰⁰-16⁰⁰**

<https://meet.google.com/ngi-jnrw-bvs>

Секція 2 **12 травня 13⁰⁰-16⁰⁰; 13 травня 10⁰⁰-16⁰⁰**

<https://meet.google.com/xto-vsyc-deq>

Секція 3 **12 травня 13⁰⁰-16⁰⁰; 13 травня 10⁰⁰-16⁰⁰**

<https://nules.webex.com/nules-ru/j.php?MTID=m130ad0e863b220400d3b4b4c8d1f2fa9>

Номер: 2673 685 5534 Пароль: 2022

Секція 4 **12 травня 13⁰⁰-16⁰⁰; 13 травня 10⁰⁰-16⁰⁰**

<https://nules.webex.com/nules-ru/j.php?MTID=md520d664da97365d27c6aef18b1f8a4d>

Номер: 2673 867 1686 Пароль: XYkG8kVjK62

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ

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

ПЛЕНАРНІ ДОПОВІДІ

Л.В. Баль-Прилипко, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, д.т.н., професор
Відкриття конференції. Вступне слово.

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

«Інноваційні технології виробництва харчових продуктів»

2. Л.В. Баль-Прилипко, д.т.н., професор, **О.В. Швець**, Президент асоціації дієтологів України, Представник Української гастроентерологічної асоціації в United European Gastroenterology, кандидат медичних наук, доцент,

М.С. Ніколаєнко, доктор філософії (PhD), старший викладач, НУБіП України

«Персоналізоване харчування – майбутнє, яке вже настало»

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

«Науково-технічні засади підвищення ефективності переробки рослинної сировини як фактор продовольчої та енергетичної безпеки України»

4. В.І. Корнієнко, директор Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК НУБіП України, доктор біологічних наук, професор,

Л.В. Баль-Прилипко, доктор технічних наук, професор, НУБіП України,

М.С. Ніколаєнко, доктор філософії (PhD), старший викладач, НУБіП України

«Наукові дослідження впливу кави на здоров'я людини»

5. Л.О. Адамчук, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, НУБіП України,

Р. Маргаоан, PhD, науковий співробітник, Університет сільськогосподарських наук і ветеринарної медицини Клуж-Напока, Румунія,

М. Качаньова, доктор наук, професор, Жешувський університет, Польща

«Обґрунтування необхідності географічного зазначення для українських медів»

6. Ю.В. Слива, кандидат технічних наук, доцент, НУБіП України

«Аналіз впливу війни в Україні на глобальні ризики продовольчої безпеки»

СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ

Корпус №12 блок Д, аудиторія №400 13⁰⁰

(<https://meet.google.com/ngi-jnrw-bvs>)

Секція 1 Стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва

Голова: **Прядко О.А.** – в.о. завідувача кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н., доцент

Секретар: **Розбицька Т.В.** – асистент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, доктор філософії (PhD)

1. **Р.М. Двикалюк, Л.О. Адамчук, С. Севин** Стандартизація прополісу в Україні
2. **Р.М. Двикалюк, Л.О. Адамчук, Р. Хлебо** Світове виробництво прополісу
3. **К.В. Пилипко, Л.О. Адамчук, Т.В. Розбицька, Д.С. Єлісовецька** Необхідність розроблення СТП В Умовах ГО "Фундація жінок пасічниць"
4. **V.V. Tkachuk, V.I. Khachenko, O.A. Priadko** Modern aspects of staff management
5. **S.O. Ovsyko, O.A. Priadko** Rationale for the development of technical conditions of Ukraine in "small modular reactors"
6. **E.S. Yarmolenko, O.A. Priadko** Practical aspects of environmental management implementation
7. **А.Ю. Майор, О. В. Самойліченко, М. Ф. Парій, Ю. В. Симоненко** Метрологічне забезпечення процесу створення генетичної конструкції
8. **І.В. Ковальська, О.В. Самойліченко** Розроблення програми якості в умовах лабораторії УЛЯБП АПК
9. **Є.В. Болибик, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Система управління якістю як інструмент підвищення конкурентоспроможності підприємств
10. **Т.В. Харіна, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** СОПи як складова системи управління якістю в медичних лабораторіях
11. **А.В. Клименко, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Система управління якістю в умовах переробного підприємства
12. **Т.В. Кошик, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР у закладах громадського харчування
13. **Т.В. Кроха, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Інноваційний підхід до вдосконалення системи управління якістю в банку
14. **А.А. Почерпайло, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Система управління інформаційною безпекою на базі міжнародних стандартів серії ISO
15. **О.М. Шитьман, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Процедура верифікації плану НАССР на м'ясопереробних підприємствах
16. **І.В. Момот, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Оцінювання якості та безпечності молочної продукції за вимогами принципів НАССР та стандартів ДСТУ ISO 22000
17. **Д.О. Захарова, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Вимоги ДСТУ EN ISO 17025:2019 до менеджменту ризиків
18. **М.В. Рудь, Т.В. Розбицька, Л.О. Адамчук** Переваги впровадження НАССР плану
19. **Р.С. Зінченко, Ю.В. Слива** BRCGS – британські стандарти у сфері харчової безпечності

20. **В.І. Чечітко, Ю.В. Слива** Сучасні технології виробництва пива
21. **Л.В. Хархан, О.В. Самойліченко** Впровадження системи менеджменту якості в медичних лабораторіях України
22. **Л.В. Хархан, О.В. Самойліченко** Управління ризиками в клініко-діагностичних лабораторіях
23. **М.О. Дудченко, Ю.В. Слива** Доцільність розроблення елементів СУБХП в умовах молочно-товарних фермерських господарств
24. **О.Р. Ліщук, Н.Б. Сілонова, Ю.В. Слива** Актуальні аспекти впровадження систем управління безпекою і гігієною праці в умовах виробничих підприємств
25. **С.В. Плічко, Ю.В. Слива** Сучасні стандарти та схеми сертифікації щодо систем управління безпечністю харчових продуктів
26. **І.В. Величко, Ю.В. Слива** Аналіз вимог та показників якості до продукції з равликів
27. **Ю.О. Лисюк, Ю.В. Слива** Загальні вимоги до ювелірних виробів із золота

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 2 Сучасні аналітичні методи аналізу показників якості та безпечності с.-г. сировини та продовольства

Голова: **Слива Ю.В.** – заступник директора з наукової роботи Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доцент, к.т.н.

Секретар: **Мідик С.В.** – старший науковий співробітник Української лабораторії якості і безпеки продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, к.вет.н.

1. **В.І. Корнієнко, О.П. Самкова, Т.П. Колесникова, Ю.В. Слива.** Законодавчо-правові основи впровадження альтернативного біотестування у токсикологічних дослідженнях
2. **Т.П. Колесникова, В.І. Корнієнко, О.П. Самкова, Л.М. Іщенко, А.А. Кондратюк** Моніторинг компетентності персоналу у лабораторіях, що акредитовані відповідно до вимог ISO/IEC 17025:2017
3. **Т.П. Колесникова, В.І. Корнієнко, Ю.В. Слива** Аналіз можливості застосування кавового масла в харчовій промисловості
4. **К.О. Каурковська, В.М. Каурковська** Теоретичний аналіз взаємодії цианідину з поверхнею каоліну
5. **В.В. Данчук, С.В. Мідик, О.В. Данчук, А.Г. Левченко, В.І. Корнієнко, В.О. Ушкалов** Зміни жирнокислотного складу молока корів залежно від фізіологічного стану молочної залози
6. **В.Ф. Дрозда, Ю.М. Ляска** Визначальні параметри наслідків тривалої доместикації лабораторних культур трихограми
7. **В.М. Войціцький, С.В. Хижняк, Т.А. Ткаченко, Л.Г. Калачнюк** Генетично модифіковані організми та можлива небезпека їх використання
8. **С.В. Мідик, В.І. Корнієнко, В.В. Данчук, О.М. Якубчак, А.В. Хомченко** Сучасні аналітичні методи аналізу афлатоксинів у молоці-сировині корів
9. **С.В. Мідик, В.С. Морозова, Є.В. Біщук** Фальсифікація олій та сучасні методи її виявлення
10. **Т.А. Ткаченко, В.В. Іщенко, В.В. Цедик, Л.І. Калакайло, Л.М. Шинкаренко, Л.М. Іщенко** Аналіз відповідності маркування соєвмісних продуктів щодо вмісту ГМО
11. **С.В. Мідик, Т.В. Таран, В.В. Данчук, О.М. Якубчак, В.І. Корнієнко** Жирнокислотний склад молока-сировини залежно від сезону та раціону годівлі корів
12. **С.В. Мідик, О.В. Березовський, О.В. Земцова** Сучасні методи визначення вмісту залишкових кількостей пестицидів у рослинній продукції та сировині
13. **Л.О. Давидовська, Л.М. Виговська, Ю.Ю. Вішован, Н.О. Черній** Використання біологічних стандартів у бактеріологічних методах досліджень
14. **Л.О. Давидовська, Ю.Ю. Вішован, Н.О. Черній, Л.І. Різник, Ю.О. Ренькас** Біологічні властивості збудника сальмонельозу
15. **С.В. Мідик, В.С. Морозова, О.В. Березовський, О.В. Земцова, Є.В. Біщук, А.В. Хомченко, І.В. Дзядевич** Результати моніторингу харчових продуктів, об'єктів довкілля та продукції АПК за 2021 рік

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 3 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини

Голова: **Савченко О.А.** – доцент 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. **В.І. Ємцев** Вплив трансформації фінансового ринку на економіку України
2. **Є.В. Толлок, М.С. Ніколаєнко, Л.В. Баль-Прилипко** Використання напоїв на рослинній основі у функціональному харчуванні
3. **С.Г. Даниленко, Л.В. Баль-Прилипко** Дослідження утилізації лактози чистими культурами *Lactobacillus acidophilus*
4. **О.В. Науменко, Л.В. Баль-Прилипко** Дослідження технологічних аспектів використання спельти у хлібопеченні
5. **І.В. Величко, О.А. Мартинчук** Розробка раціонів харчування із захворюванням серцево-судинної системи
6. **О.В. Костенко, Г.Є. Поліщук** Дослідження функціонально-технологічних властивостей β-глюкану у складі сметанного десерту
7. **С.М. Бруцька, Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, В.М. Ізраелян, М.С. Ніколаєнко** Сучасні тенденції в технології січених напівфабрикатів на рослинній основі
8. **М.В. Назаренко, Л.В. Баль-Прилипко, В.М. Ізраелян, М.С. Ніколаєнко** Мікроструктурний метод визначення складників варених ковбасних виробів
9. **О.Г. Панасюк, М.С. Ніколаєнко, Л.В. Баль-Прилипко** Інноваційні технології функціональних кисломолочних продуктів на основі соєвого молока
10. **Т.В. Линок, В.І. Корнієнко** Дослідження ефективності використання кріопорошків «морська капуста» та «брокколи» у технології харчових продуктів
11. **А.Ю. Хомич, Л.В. Баль-Прилипко, Н.М. Слободянюк, В.М. Ізраелян, М.С. Ніколаєнко** Розробка технології січених напівфабрикатів на рослинній основі
12. **А.О. Богза, Н.М. Слободянюк, А.О. Іванюта** Удосконалення технології пресервів з кільки збагачених фітокомпонентами
13. **В.Ю. Сапсай, Н.М. Слободянюк, А.О. Іванюта** Удосконалення технології рибних паштетів на основі раціонального використання сировини
14. **О.В. Косяк, Н.М. Слободянюк, А.О. Іванюта** Удосконалення технології малосоленого філе оселедця тихоокеанського
15. **Е.В. Марфич, Н.М. Слободянюк, А.О. Іванюта** Удосконалення технології рибних пресервів в соусах
16. **О.А. Коваль, В.С. Гуць** Інноваційний спосіб соління м'яса
17. **Г.А. Толлок, А.В. Антоненко** Технологія локшини підвищеної харчової цінності
18. **О.В. Bakhmetyeva, О.А. Priadko** Analysis of sugar content in childrens food from Nestle
19. **О.О. Shkil, О.А. Priadko** Analysis of lactose indigestion
20. **Г.А. Толлок, Т.В. Бровенко** Забезпечення продовольчої безпеки в умовах воєнного стану
21. **О.В. Геращенко, В.П. Василів** Використання чаю матча в закладах ресторанного господарства

22. **N.O. Bolila, N.A. Nesterenko** Model technologies of storage of fish raw materials
23. **О.В. Геращенко, В.П. Василів** Особливість та харчова цінність чаю масала
24. **А.О. Челов'ян, Ю.П. Крижова** Альтернативні джерела білку у виробництві ковбасних продуктів
25. **Ю.В. Клочко, А.О. Іванюта** Удосконалення технології гідроколоїдів з використанням малоцінної рибної сировини
26. **Д.А. Есхакзай, О.М. Очколяс** Розроблення технології напівфабрикатів із м'яса птиці для харчування вагітних жінок
27. **С.В. Ушакова** Використання кореня солодки, стевії медової та меліси у молочній промисловості
28. **І.В. Лук'янчук, О.А. Прядко** Вплив Омега-3 на серцево-судинні захворювання
29. **А.Ю. Тернова, А.А. Менчинська** Удосконалення технології ковбасних виробів з гідробіонтів
30. **М.В. Нагорна, А.О. Іванюта** Удосконалення технології рибних напівфабрикатів для харчування дітей дошкільного віку
31. **М.І. Лупина, А.О. Іванюта** Удосконалення технології кулінарних жельованих продуктів з рибної сировини
32. **І.В. Момот, О.О. Сніжко** Обґрунтування доцільності удосконалення технології варених ковбас
33. **К.О. Гончар, Ю.П. Крижова** Вплив харчування людини на акне
34. **О.В. Науменко, С.М. Гунько, Г.І. Волощук, Т.С. Гунько** Оптимізація рецептури заварного житнього хліба зі зниженим вмістом масової частки цукру
35. **О.Т. Гриньків, О.А. Прядко** Аналіз нутрієнтів раціону вегетаріанців
36. **А.В. Кутова, А.А. Менчинська** Удосконалення технології рибних биточків для дієтичного харчування
37. **К.О. Гончар, С.Є. Тарасенко** Технологічні аспекти поліпшення якості хлібобулочних виробів дієтичного харчування
38. **А.Б. Загорна, А.А. Менчинська** Безглютені рибні продукти для харчування дітей
39. **А.В. Барабаш, О.А. Штонда** Мед в маринадах для м'ясних напівфабрикатів
40. **Ю. Дерун, О.А. Штонда** Перспективи використання полісахаридів у виробництві жирових композицій для м'ясних паштетів
41. **В.К. Кулик, О.А. Штонда** Різновиди оцту його склад та властивості
42. **Д.М. Кардаш, О.А. Штонда** Аналіз рецептурного складу кулінарних виробів діабетичного призначення
43. **А.С. Плиска, Н.В. Голембовська** Оцінка якості рибних консервів в олії
44. **Г.Ф. Ємцева** Напрями трансформації молокопродуктового підкомплексу АПК України
45. **К.М. Семенюк, О.А. Штонда** Купажування рослинних олій для основи маринадів у технології натуральних м'ясних маринованих напівфабрикатів
46. **В.М. Василюта, Н.В. Голембовська** Удосконалення технології рибних січених напівфабрикатів з додаванням нетрадиційної сировини
47. **М.І. Вишневський, Н.В. Голембовська** Розроблення технології рибного борошна на основі рибної луски
48. **А.О. Пенікжаніна, О.О. Сніжко** Актуальність використання кореня лопуха у технології молочних йогуртів
49. **О.О. Шпіль, Ю.П. Крижова** Особливості харчування людей, що працюють з джерелами іонізуючих випромінювань
50. **Т.С. Гунько, А.В. Бобер, Л.В. Проценко** Обґрунтування доцільності переробки шишкового хмелю в хмелепродукти

51. **Б.М. Фасій, Л.М. Тищенко** Метод гарячої ферментації
52. **В. Кришеник, Л.М. Тищенко** Роль виробів на рибній сировині в раціоні людей з цукровим діабетом
53. **О.В. Волянський, Т.С. Гунько, Н.О. Ящук** Вміст клейковини в зерні пшениці озимої різної крупності та терміну зберігання
54. **Є.В. Сухенко, О.А. Штонда, Д.К. Солдатов** Дослідження показників ефективності екстракту прополісу у технології виробництва ковбас
55. **Л.В. Кулакова, Ю.В. Слива** Використання добавок з морських водоростей при виробництві харчових продуктів
56. **S. Symunets** Methods to accelerate cheese ripening
57. **А.С. Власенко, Н.В. Голембовська** Дослідження змін показників якості паштетів рибних з нетрадиційною сировиною
58. **О.С. Татаренков, Н.В. Голембовська** Розроблення технології снєків із сировини водного походження на основі білкового гідролізату з панцеру креветок
59. **В.Р. Чижевська, О.М. Очколяс** Технологія виробництва зефіру з використанням цукрозамінників
60. **І.В. Чернишов** Використання відходів тваринництва в промисловому грибовиробництві
61. **П.В. Демчук, П.С. Біленький, В.П. Віноградов, Н.Е. Фролова** Розвиток ресторанних технологій за аюрведичними положеннями
62. **Л.О. Костянець, М.М. Козак, А.А. Макаренко, Т.Я. Турчина** Інноваційні технології переробки натуральної рослинної сировини на порошкову форму
63. **К.Д. Кім, Ю.П. Крижова** Аналіз знань про харчування серед студентів
64. **К.Д. Кім, Ю.П. Крижова.** Оцінка впливу різних джерел інформації на якість харчування
65. **Б.В. Гриценя, В.В. Ткачук** Розробка рецептури кекса безглютенового
66. **Г.А. Терновик, Л.М. Тищенко** Біологічна цінність міксованих молочних продуктів
67. **Н.І. Сидорчук, Н.М. Слободянюк, Ю.В. Слива** Влив харчування на стан шкіри

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 4 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК

Голова: **Паламарчук І.П.** – професор кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, д.т.н.

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

1. **Л.М. Хомічак, І.В. Кузнєцова, С.В. Ткаченко, О.І. Джоган, Л.П. Зайчук** Дослідження умов оброблення бурякового соку
2. **М.М. Zheplinska, M. Pashechko** Obróbka termiczna żywności w gastronomii
3. **С.П. Краєвська, В.А. Піддубний, Ю.В. Нагорна, І.Я. Стадник, В.П. Василів** Визначення зсувних характеристик булочних виробів
4. **М.М. Zheplinska, R. Gerar** Les procédés de conservation des aliments
5. **С.П. Краєвська, В.А. Піддубний, І.Я. Стадник, В.П. Василів** Оптимізація процесів виробництва житньо-пшеничних хлібобулочних виробів
6. **С.П. Краєвська, В.А. Піддубний, І.Я. Стадник, В.П. Василів** Розробка процесу створення сумішей для житньо-пшеничних хлібобулочних виробів із заданими технологічними властивостями
7. **А.П. Кузьменко, І.П. Паламарчук** Обґрунтування основних силових параметрів транспортно-технологічного руху у віброхвильових конвеєрних системах
8. **А.А. Макаренко, Г.В. Декуша, Л.Ю. Авдєєва** Екстрагування квіток календули лікарської під дією гідродинамічної кавітації
9. **М. Zheplinska, Z. Romanova** Improved technology of beer production using enzyme preparations
10. **М. Zheplinska, L. Val-Prylypko** Consumption of fruits and vegetables in EU countries
11. **А.П. Кузьменко, І.П. Паламарчук** Техніко-економічна оцінка ефективності розробленої віброхвильової конвеєрної машини для тепломасообмінної обробки харчової продукції
12. **О. Brukva, E. Babko, V. Olishevskiy** Modernization of roll extruder for formation of armenian lavash test preparations
13. **D. Lobanov, V. Olishevskiy, E. Babko** Modernization of press of the beet pulp
14. **М.М. Жеплінська, З.М. Романова** Використання ферментних препаратів у пивоварінні
15. **М.М. Муштрук** Аналіз процесу синтезу жирів в екологічне біопаливо
16. **V. Krasutskiy, V. Olishevskiy, E. Babko** Improving the efficiency of the process of heat treatment of milk by justification of technological parameters of the heater
17. **А.О. Мороз, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Застосування біорозкладних плівок для зберігання харчових продуктів рослинного походження
18. **О.В. Лукіянік, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Технологічні аспекти промислового виробництва олії та паст з волоських горіхів
19. **Анапія Касимбекова, В.В. Шутюк** Особливості розвитку консервної промисловості Киргизстану
20. **К.Ю. Якимець, О.В. Дуцак** Технологічні аспекти використання плодів авокадо для створення функціональних консервованих продуктів

21. **Д.Є. Філіпішина, Н.Я. Слободян, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Особливості холодительного зберігання продуктів рослинного походження
22. **А.В. Шелудько, В.В. Шутюк, Я.В. Євчук** Удосконалення процесу екстрагування шафрану
23. **Г.А. Пшенічна, О.В. Душак** Удосконалення технологій натуральних харчових барвників хлорофілового ряду
24. **В.І. Войтовська, Я.В. Євчук, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Зміна якості сушених плодів глоду при зберіганні у картонно-паперовій тарі
25. **Є.І. Іванов, В.В. Шутюк, В.П. Василів** Вплив пандемії Covid 19 на розвиток ринку кави і кавових напоїв
26. **А.М. Пархоменко, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів** Основи пивної дегустації. Вибір посуду для дегустації пива
27. **М.М. Муштрук** Синтез вторинної сировини харчових і переробних підприємств АПК в екологічне біопаливо
28. **В.О. Обелець, З.А. Бурова, Т.О. Роман** Методика визначення ефективної теплопровідності сипких продуктів
29. **Р.П. Мамчур, З.А. Бурова, В.В. Василевська** Пінофольгована теплоізоляція для технологічного обладнання та трубопроводів
30. **Є.А. Стрелова, З.А. Бурова, С.І. Іванов** Термометрія в технологічних процесах харчових виробництв
31. **Ю.В. Булавньова, В.Е. Крюкова, З.А. Бурова.** Термометрія: історія вимірювань та метрології температури
32. **М.А. Гайдучек, К.О. Веремченко, З.А. Бурова** Методи та засоби термометрії в промислових умовах
33. **Д.В. Журенко, М.М. Жеплінська** Обладнання для термічної обробки риби
34. **К.В. Бабій, М.М. Жеплінська** Автоклави Steril Food та Kogimat від французького виробника
35. **М.М. Муштрук** Вплив змішування на синтез жирів в рідке біопаливо
36. **М.М. Муштрук** Екологічне біопалива з жировмісних відходів переробних виробництв АПК
37. **Л.В. Герус, В.В. Сарана** Вплив гомогенізація молока на тривалість структуроутворення при виробництві твердого сиру
38. **Я.І. Газіна, В.В. Сарана** Вплив тиску гомогенізація молока на вміст жиру в сироватці при виробництві твердого сиру
39. **В.В. Пилипенко, В.В. Сарана** Вплив температури на процес відстоювання вершків
40. **І.Є. Савченко, В.В. Сарана** Обладнання для обвалювання м'яса способом пресування
41. **Д.С. Бондар, В.В. Сарана** Багатокритеріальний аналіз шнекових пресів для обвалювання м'яса
42. **О.В. Ситник, В.В. Сарана** Багатокритеріальний аналіз оббивальних машин
43. **А.П. Кулачок, В.В. Сарана** Визначення раціональних режимів роботи відцентрової насіннерушки
44. **П.П. Паламарчук, М.М. Жеплінська** Апаратурне оформлення процесу стерилізації харчових продуктів
45. **К.Б. Косяк, М.М. Жеплінська** Дослідження меду західного регіону України для створення медових напоїв
46. **І.С. Марченко, М.М. Жеплінська** Розробка рецептур медових напоїв
47. **А.С. Ясинська, М.М. Жеплінська** Вплив величини рН та лимонної кислоти на кількість і види меду

48. **М.М. Муштрук** Методи та способи синтезу екологічних біопалив
49. **М.М. Муштрук** Алкоголіди як основний елемент виробництва екологічних біопалив
50. **К.В. Гуцаленко, М.М. Муштрук** Фізико-хімічний вплив реагентів на синтез жирів при виробництві екологічного біопалива
51. **Т.П. Тригуба, М.М. Муштрук** Способи видалення домішок з сирого біодизеля
52. **М.М. Муштрук** Якісні показники екологічних біопалив
53. **М.М. Муштрук** Вплив хімічних процесів на вихід біопалива
54. **М.М. Жеплінська** Інтенсифікація процесів очищення дифузійного соку в бурякоцукровому виробництві
55. **М.М. Жеплінська** Підвищення ефективності процесів очищення дифузійного соку
56. **М.М. Жеплінська** Роль першої та другої сатурацій в технологічній схемі очищення дифузійного соку
57. **М.М. Жеплінська** Сучасні прийоми ведення процесу сатурації та апаратного оформлення в бурякоцукровому виробництві
58. **С.С. Симинець** Формування смаку та аромату сиру
59. **Б.О. Батієнко, В.Є. Василенков** Дослідження змінювання тисків в теплопроводах
60. **В.С. Васільєв, В.Є. Василенков** Підвищення якості гідравлічних режимів теплових мереж
61. **М.Б. Гучинський, В.Є. Василенков** Подовження терміну служби сталевих трубопроводів
62. **А.О. Єрмолаєв, В.Є. Василенков** Експериментальні катодні дослідження
63. **В.П. Журавський, В.Є. Василенков** Функціонування систем водопостачання
64. **Д.В. Заєць, В.Є. Василенков** Спосіб захисту труб
65. **О.О. Іщенко, В.Є. Василенков** Вибір електродвигунів за потужністю
66. **М.В. Колесник, В.Є. Василенков** Методи змінювання характеристик насоса
67. **І.Є. Савченко, С.Є. Тарасенко, Є.О. Антипов** Підвищення виходу біогазу при зброджуванні гною великої рогатої худоби та додаванні косубстрата
68. **Д.Д. Коломієць, М.М. Гудзенко** Пристрої для інтенсифікації подрібнення насіння в олієвідтискних шнекових пресах
69. **М.В. Сусуйкіна, М.М. Гудзенко** Подрібнюючі насадки в олієвідтискних двогвинтових прес-екструдерах
70. **Т.К. Денека, М.М. Гудзенко** Компонування ліній виробництва олії для фермерських підприємств
71. **М.О. Мартинюк, М.М. Гудзенко** Визначення енергомісткості виробництва олії типової модульної лінії фермерського господарства
72. **В.Ю. Гончарук, М.М. Гудзенко** Дослідження впливу регулювання в матриці прес-екструдера на вихід олії
73. **А.О. Гребенюк, М.М. Гудзенко** Огляд конструкції шнекових валів двогвинтових прес-екструдерів
74. **А.П. Кулачок, М.М. Гудзенко** Аналіз структури мезги при відтисканні олії
75. **О.Р. Охрімчук, М.М. Гудзенко** Визначення раціонального типу комплектного обладнання лінії для переробки насіння соняшнику
76. **О.П. Сметанка, М.М. Гудзенко** Тенденції розвитку робочих органів олієвідтискних пресів
77. **А.А. Фукуляк, М.М. Гудзенко** Аналіз конструкції конусного зазору в матриці двогвинтових прес-екструдерів

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ