

# ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету переробних і харчових виробництв  
Марина ЯНЧЕВА  
«29» квітня 2022 р.

## ПЕРЕЛІК ПРІОРИТЕТНИХ ТЕМАТИЧНИХ НАПРЯМІВ факультету переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету на 2022-2026 роки

№ з/п	Назва наукового напрямку (відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22 серпня 2018 р. № 652)	Галузі знань, що враховуються в науковому напрямі (відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22 серпня 2018 р. № 652)	Тематичний напрям	Назва структурних підрозділів (кафедр, наукових лабораторій, центрів та ін.)	Керівник тематичного напрямку (прізвище та ініціали, науковий ступінь, вчене звання)
1	2	3	4	5	6
	7. Технічні науки	Хімічна та біоінженерія, виробництво та технології	Наукове обґрунтування та запровадження ресурсозберігаючих технологій харчової продукції в межах харчового ланцюга «від лану до столу» для забезпечення продовольчої безпеки України у повоєнний період	Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії Кафедра технології м'яса	д.т.н., проф. Гринченко О.О.
			Пошук високоефективних способів використання та збереження біологічного потенціалу сировини із застосуванням сучасного обладнання при розробці технології натуральних дрібнодисперсних рослинних добавок високої біологічної	Кафедра харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк	д.т.н., проф. Погарська В.В.

1	2	3	4	5	6
			цінності та інноваційних технологій продуктів з рослинної сировини та молока для оздоровчого харчування з їх використанням		
			Розробка інноваційних технологій хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів з регульованим вмістом харчових та біологічно активних речовин з використанням нетрадиційних продуктів переробки рослинної сировини.	Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів	к.т.н, проф. Самохвалова О.В.
			Розроблення та упровадження експортно орієнтованих технологій та обладнання капсульованої та гранульованої харчової продукції в умовах продовольчої кризи (міжкафедральна)	Кафедра технології м'яса  Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії  Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів	д.т.н., доц. Гринченко Н.Г.
			Наукове обґрунтування та впровадження технологій заморожених м'ясних продуктів з використанням функціональних систем кріостабілізуючої дії.	Кафедра технології м'яса	д.т.н., проф. Янчева М.О.
			Розробка технології дієтичних і харчових добавок та продукції з доведеною біологічною активністю.	Кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування	д.т.н., проф. Євлаш В.В.
			Удосконалення технологій, оцінка якості та безпечності натуральних ковбасних оболонок та їх впровадження у виробництво м'ясних продуктів	Кафедра технології м'яса	д.т.н., доц. Онищенко В.М.
			Безвідходні технології переробки харчової сировини та розробка технологій м'ясної продукції із заданими властивостями та	Кафедра технології м'яса	д.т.н., доц. Головка Т.М.

1	2	3	4	5	6
			регульованим нутрієнтним складом.		
			Дослідження фізико-хімічних, мікробіологічних, біохімічних процесів у виробництві харчових продуктів з зерна та борошна.	Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів	к.т.н, доц. Гавриш Т.В.
			Обґрунтування складу борошняних сумішей для виробництва продукції підвищеної біологічної цінності та дієтичного призначення.	Кафедра технології хлібопродуктів і кондитерських виробів	д.т.н., проф. Шаніна О.М.
			Науково-практичні аспекти технології продуктів спеціального призначення для збереження здоров'я та підвищення адаптаційно-компенсаторних можливостей організму військовослужбовців	Кафедра хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування  (фахівці Національної академії національної гвардії України, м. Харків, Національна фармацевтична академія, м. Харків)	д.т.н., проф. Євлаш В.В.

**Обговорено і схвалено на засіданні вченої ради факультету переробних і харчових виробництв  
(протокол № 6 від 29 квітня 2022 р.)**