

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА НАУКОВА УСТАНОВА
«ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ТА ЗМІСТУ ОСВІТИ»
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**



Програма
*Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих вчених*

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ»**

26 жовтня 2022 року

Харків
2022

Шановні колеги!

Запрошуємо вас узяти участь у роботі Всеукраїнської науково-практичної конференції здобувачів вищої освіти і молодих вчених «**Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді**»

Конференція відбудеться **26 жовтня 2022 року**
в онлайн-режимі з використанням програми **Google Meet**

Порядок роботи конференції

10⁰⁰ – 11³⁰ – Пленарне засідання (<https://meet.google.com/kjv-vsmx-dch>)

12 – 15⁰⁰ – Робота секцій за розкладом

15⁰⁰ – Підбиття підсумків роботи конференції (<https://meet.google.com/kjv-vsmx-dch>)

Регламент роботи конференції

Доповідь на пленарному засіданні – до 12 хв.

Доповідь на секціях – до 10 хв.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

Голова оргкомітету *Михайлов В.М., проректор з наукової роботи ДБТУ, д.т.н., проф.*

Заступник голови *Серік М.Л., проректор з науково-педагогічної роботи ДБТУ, к.т.н., доц.;*

Янчева М.О., декан факультету переробних і харчових виробництв ДБТУ, д.т.н., проф.

Члени оргкомітету: *Гринченко О.О., зав. кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ, д.т.н., проф.;*

Гавриш Т.В., зав. кафедри технології хлібопродуктів і кондитерських виробів ДБТУ, к.т.н., доц.;

Гринченко Н.Г., зав. кафедри технології м'яса ДБТУ, д.т.н., проф.;

Погарська В.В., зав. кафедри харчових технологій продуктів із плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк ДБТУ, д.т.н., проф.;

Євлаш В.В., зав. кафедри хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування ДБТУ, д.т.н., проф.;

Шутюк В.В., професор кафедри технології консервування Національного університету харчових технологій, д.т.н., проф.;

Хомич Г.П., зав. кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі, д.т.н., проф.;

Перцевой Ф.В., зав. кафедри технологій харчування Сумського національного аграрного університету, д.т.н., проф.;

Кравченко М.Ф., професор кафедри технологій і організації ресторанного господарства Державного торговельно-економічного університету, д.т.н., проф.;

Яковлева В.П., керівник відділу організації наукової роботи з науково-педагогічним персоналом та здобувачами освіти ДБТУ;

Мандич О.В., голова ради молодих учених ДБТУ, д.е.н., проф.;

Дроменко О.Б., заст. декану факультету переробних і харчових виробництв, доцент кафедри технологій м'яса ДБТУ, к.т.н., доц.;

Желєва Т.С., доцент кафедри технологій м'яса ДБТУ, к.т.н.;

Омельченко С.Б., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ, к.т.н., доц.

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

26 жовтня 2022 року. 10⁰⁰–11³⁰

Відкриття конференції.

Вступне слово виконуючого обов'язки ректора ДБТУ кандидата технічних наук **Кудряшова Андрія Ігоровича**.

Вступне слово голови Ради молодих вчених при Харківській обласній військовій адміністрації доктора економічних наук, професора **Мандич Олександри Валеріївни**.

Доповіді:

1. *New food approaches to regulating the xenobiotic load on the body of the population of Ukraine (Нові харчові підходи до регулювання ксенобіотичного навантаження на організм населення України)*

Кондратюк Наталія Вячеславівна, завідувачка кафедри харчових технологій Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара, канд. техн. наук, доц.

2. *Диджиталізація та ресторанна індустрія*

Гладкова Олена Сергіївна, гр. 181-PI-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Котляр Олег Володимирович**

3. *Використання керобу в технології бісквітних виробів*

Потапова Олена Сергіївна, гр.181з-21м-02, **Лабазов Максим Ігорович**, асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Самохвалова Ольга Володимирівна**,
канд. техн. наук, доц. **Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна**

4. *Закордонне стажування – досвіт та перспективи для студентства*

Антоненко Юрій Юрійович, гр. 181-22м-04

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Гринченко Наталія Геннадіївна**

5. *Нове покоління плавлених сирних виробів*

Науменко Христина Миколаївна, гр. 181-21м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Погарська Вікторія Вадимівна**,
канд. техн. наук, доц. **Юр'сва Ольга Олексіївна**

6. *Попереднє дослідження стану продовольчої безпеки населення України під час російської агресії*

Сливар Дмитро Петрович, гр. 181-20б-03

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Аксьонова Олена Федорівна**,
канд. фіз.-мат. наук, доц. **Торяник Дмитро Олександрович**,
канд. хім. наук, доц. **Губський Сергій Михайлович**

РОЗКЛАД ЗАСІДАННЯ СЕКЦІЙ

26 жовтня 2022 року. Робота секцій 12⁰⁰–15⁰⁰

№ секції	Назва секції	Керівник секції	Стор.	Посилання, ідентифікатор, код доступу
1	Інноваційні технології харчової продукції та системи менеджменту харчової безпеки в ресторанній індустрії	Омельченко Світлана Борисівна	5	https://us04web.zoom.us/j/9095552080?pwd=cm9RQXA2YTBTQ0w0QU1ubCtZWUdCZz09 Ідентифікатор: 909 555 2080 код доступу: 1JAzwD
2	Інноваційні технології хлібопродуктів, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	Степанькова Галина Вячеславівна	8	https://us05web.zoom.us/j/81667492309?pwd=UE93emZsWExrTHNIR2RBL2lublzUT09 Ідентифікатор: 816 6749 2309 Код доступу: BqJ24m
3	Актуальні проблеми та перспективні напрями в технології м'яса та м'ясопродуктів	Головка Тетяна Миколаївна	11	https://meet.google.com/frg-bkem-bju
4	Харчові технології продуктів із плодів, овочів і молока та інновації в оздоровчому харчуванні	Юр'єва Ольга Олексіївна	13	https://us04web.zoom.us/j/5578735752?pwd=QW5BdSswQmpHWUVURTIuMlo2N2xkUT09 Ідентифікатор: 557 873 5752 Код доступу: 12345
5	Технології дієтичних продуктів та методи дослідження харчових систем	Губський Сергій Михайлович	16	https://us04web.zoom.us/j/78299988148?pwd=GEDZJUqQOWPbDxZv5pQ1jrTY3wzWPR.1 Ідентифікатор: 782 9998 8148 Код доступу: 7Jz3jB

**Секція 1. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
ТА СИСТЕМИ МЕНЕДЖМЕНТУ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ
В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ**

Керівник секції – Омельченко Світлана Борисівна, канд. техн. наук, доц.
Секретар – Гладкова Олена Сергіївна, гр. 181-PI-12м

1. Розроблення технології гарячих соусів як складової других страв

Солодков Р., гр. 181-PI-12м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Гринченко О.О.

2. Упровадження принципів НАССР на етапі проєктування ЗРГ

Перерва І.А., гр. ТХ-181-21М-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Чорна Н.В.

3. Технологія десертної продукції на основі яєць

Малашева О.А., гр. 181з-21м-1,5-23

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Гринченко О.О.

4. Удосконалення технології м'ясних січених виробів із використанням компонентів функціонального призначення

Кречетніков П.Р., гр. 181-21М-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Федак Н.В.

5. Технологія яєчних закусок тривалого зберігання

Рачкован С.М., гр. 181з-21м-1,5-23

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Пивоваров Є.П.

6. Розроблення технології гелів для оздоблення борошняних кондитерських виробів

Гунченко Б.І., гр. ТХ-181-21м-01

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Пивоваров П.П.

7. Сучасні тенденції в спортивному харчуванні

Фісько К.А., гр. 181-21м-01

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Пивоваров Є.П.,
канд. техн. наук, доц. Андрєєва С.С.,
канд. техн. наук, доц. Діхтярь А.М.

8. Розроблення технології страв для дитячого харчування

Череповська А.С., гр. ТХ-181-19б-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Юрченко С.Л.

9. Удосконалення рецептурного складу парфе

Хорошилов В.Р., гр. ТХ-181-21м-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Юрченко С.Л.

10. Розроблення технології смузі з використанням пектинових речовин

Задоя О.В., гр. ТХ-181-21м-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Омельченко С.Б.

11. Обґрунтування технології напівфабрикату з пінною структурою на основі олій

Ткаченко У.О., гр. 181-PI-22м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Котляр О.В.

12. Розробка технології крафтового виробництва паштету на основі м'яса з використанням олеогелю

Ходаєв Д.Є., гр. 181-196-01

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Діхтярь А.М.,
канд. техн. наук, доц. Андрєєва С.С.

13. Використання капсульованої продукції з функціональними властивостями

Бражнік А.Г., гр. 181-216-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Нагорний О.Ю.

14. Дослідження піноутворювальної здатності та стійкості піни ретенатів знежиреного молока

Скриннік В.І., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Дейниченко Г.В.,
д-р техн. наук, доц. Золотухіна І.В.

15. Розроблення рецептурного складу апетайзерів

Єсіна М.Є., гр. ТХ-181-21м-01

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Колеснікова М.Б.

16. Розроблення технології гірких настоянок на основі горілки

Боковець С.П., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Перцевой Ф.В.,
Сумський національний аграрний університет

17. Особливості та способи здійснення інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу

Мірошніченко Ю.О., гр. МГРС21-1

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. Соколенко А.С.,
Харківський національний університет міського господарства
ім. О.М. Бекетова

18. Шляхи забезпечення безпечності харчової продукції

Лаптева П.І., гр. МЗМС-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Чуйко М.М.,
Українська інженерно-педагогічна академія

19. Інноваційна технологія соусу майонезного з вівсяним молоком

Дударєв І.М., гр. ЗТР-2-1М

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Кузьмін О.В.,
Національний університет харчових технологій

20. Технологія інноваційного шведського столу перуанської кухні в ресторанах готелів

Загоруйко Д.В., гр. МГРС-21-1

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Свідло К.В.,
Харківський національний університет міського господарства
ім. О.М. Бекетова

21. Управління інноваційною послугою харчування для організованих іноземних туристичних груп

Попович Т.А., гр. МГРС-21-1

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Свідло К.В.,
Харківський національний університет міського господарства
ім. О.М. Бекетова

22. Перспективи застосування олії обліпихової та насіння чіа в технології чизкейків

Завезиступ Т.Ю., гр. МТХ-21, Рогачова Д.Д., гр. ТХ-МБ-21

Наукові керівники: канд. техн. наук Галясний І.В.,
канд. техн. наук, доц. Запаренко Г.В.,
Українська інженерно-педагогічна академія

23. Використання інформаційних технологій у ресторанному господарстві

Хатнянська К.Є., гр. ТХ-41

Науковий керівник – викл.-метод. Власенко Л.Л.,
ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету»

24. Характеристика та використання у хлібопеченні борошна круп'яних культур

Щербацька І.С., гр. ХЧ-4-1, Березова Г.О., асист.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Коваль О.А.,
Національний університет харчових технологій

Секція 2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОПРОДУКТІВ, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ

Керівник секції – Степанькова Галина Вячеславівна, канд. техн. наук, доц.

Секретар – Онищенко Тетяна Олексіївна, гр. 181-196-02

1. Вплив макухи зародків кукурудзи на процеси дозрівання житньої закваски спонтанного бродіння

Байч В.Д., гр. ТХК-181-21м-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Олійник С.Г.

2. Щодо використання суміші соргового та лляного борошна в технології безглютенового хліба

Бондар М.С., гр. 181-21м-02

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. Кучерук З.І.,
канд. техн. наук, проф. С.Г. Олійник

3. Використання трикомпонентних плодово-ягідних паст у технології желейних виробів

Григчин Б.Р., гр. 181-21м-02, Бабаєв С.О., асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. Самохвалова О.В.,
канд. техн. наук, доц. Касабова К.Р.

4. Використання рослинних добавок у технології пастильних виробів

Корабель О.В., гр. 181-21м-02, Юзефович Т.І., гр. 181з-21м-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Артамонова М.В.

5. Удосконалення технологій борошняних кондитерських виробів із використанням рослинного порошку

Ладика К.С., гр. 181з-21м-02, Мамедов А.Р., гр. 181-22м-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Касабова К.Р.

6. Вплив борошна чуфи на показники якості хліба пшеничного

Недвіга С.В., асп., Анпілогова Л.П., гр. 181з-21м-02

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. Олійник С.Г.,
канд. техн. наук, доц. Степанькова Г.В.

7. Оцінка якості кексів із використанням порошку топінамбура

Ніколаєнко Д.Д., гр. 181з-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Шидакова-Каменюка О.Г.

8. Перспективи використання порошку моркви в технології пісочного печива

Ромашкіна Д.Д., гр. 181з-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Шидакова-Каменюка О.Г.

9. Використання лляного борошна в технології дістичного безглютенового печива

Твердохлебова М.І., гр. 181-186-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Кучерук З.І.

10. Обґрунтування використання борошна з керобу для підвищення харчової цінності сухарних виробів

Онищенко Т.О., гр. 181-196-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Болховітіна О.І.

11. Удосконалення рецептурного складу бісквітного напівфабрикату з використанням рослинних дієтичних волокон

Байбак К.Р., гр. МТХ-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Галясний І.В.,

12. Перспективи використання бузини чорної в технології виготовлення бісквітного напівфабрикату

Фроленко Є.Б., гр. 181-21м-03

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Гавриш Т.В.,

канд. техн. наук, ст. викл. Галясний І.В.

13. Вплив поліпшуючих добавок на газоутворювальну та газоутримувальну здатності дріжджового безглютенового тіста

Боровікова Н.О., асп.

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Шаніна О.В.,

канд. техн. наук, доц. Гавриш Т.В.

14. Розробка технології замороженого напівфабрикату із дріжджового тіста з начинкою

Макаренко Д.А., гр. ХТ-20-4

Науковий керівник – канд. техн. наук. Новік Г.В.,

Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара

15. Перспектива використання нутового борошна для приготування хліба

Мороз В.О., гр. ХТ-19

Науковий керівник – асист. Пусікова О.А.,

Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. Михайла Туган-Барановського

16. Концепція макаронних виробів із борошна амаранту

Родигін О.А., гр. МГХТ-1-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Калина В.С.,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

17. Розробка рецептури хлібних паличок із нетрадиційної сировини

Сівохіна Д.Д., гр. ХЛ-41

Наукові керівники: викл.-метод. Варибрус В.П.,

викл.-метод. Туз Н.В.,

ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості
Державного біотехнологічного університету»

18. Перспективи використання насіння олійних культур у технології грильованих цукерок

Коваленко Н.В., гр. МГХТ-1-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Сова Н.А.,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

19. Технологія медово-житньої закваски

Кравченко М.Ф., д-р техн. наук, проф.,

Державний торговельно-економічний університет

Романовська О.Л., канд. техн. наук, доц.,

Чернівецький торговельно-економічний інститут

Державного торговельно-економічного університету

20. Роль збагачення хлібобулочних виробів вітамінами

Павленко Є.О., гр. Тх-11

Науковий керівник – Чуйкова С.В.,

ВСП «Харківський фаховий коледж харчової промисловості ДБТУ»

Секція 3. АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ В ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ

Керівник секції – Головка Тетяна Миколаївна, д-р техн. наук, проф.

Секретар – Баган Дмитро Олександрович, гр. 181-196-04

1. Обґрунтування способів та режимів смаження напівфабрикатів ковбас у склеєних кишкових оболонках

Музика В.Г., Альошичев І.В., гр. 181-ТМ-12м

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Онищенко В.М.

2. Дослідження міцності армуючих швів склеєних кишкових оболонок

Старченко А.С., Фесунов Д.С., гр. 181-ТМ-12м

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Онищенко В.М.

3. Перспективи використання рослинних компонентів під час виробництва паштетної продукції

Гулага Д.В., гр. 181-196-04

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Головка Т.М.

4. Реологічні характеристики м'ясних посічених напівфабрикатів, збагачених біоорганічними сполуками йоду

Хабенко У.В., гр. 181-196-04

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Головка Т.М.

5. Забезпечення якості та безпечності м'ясної продукції як основний фактор підвищення її конкурентоспроможності на європейських ринках

Гончаренко В.М., гр.181-196-04, Іванісенко І.О., гр. 181-22м-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Большакова В.А.

6. Обґрунтування системного підходу до розробки збагачених м'ясопродуктів

Ключка Д.І., гр. 181-21м-04, Головнін О.В., гр.181-196-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Большакова В.А.

7. Застосування принципів НАССР під час розробки технології м'ясних виробів

Воробйов Д.Г., гр. 181-196-04

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Гринченко Н.Г.

8. Розробка технології м'ясних реструктурованих напівфабрикатів

Катриченко Р.О., гр. 1813-21М-1,5-03

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Гринченко Н.Г.

9. Сучасні шляхи підвищення ресурсного потенціалу м'ясопереробної галузі

Криштопа І.О., гр. 181-196-04

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Гринченко Н.Г.

10. Заморожені напівфабрикати з м'яса та особливості їх ринку

Калюжна Ю.С., гр. 181-196-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Желєва Т.С.

11. Удосконалення технології виробництва заморожених напівфабрикатів із м'яса птиці

Чернишов С.О., гр. 181-196-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Желева Т.С.

12. Застосування методів математичного моделювання під час проєктування рецептур багатокomпонентних м'ясних напівфабрикатів із оптимізованим амінокислотним складом

Зутікова Д.В., гр. 181-196-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Дроменко О.Б.

13. Розробка технології м'ясопродуктів із використанням структуроутворювачів тваринного походження

Жилін І.Г., гр. 181-196-04

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Дроменко О.Б.

14. Науково-практичні аспекти вибору технологічних параметрів виробництва заморожених реструктурованих м'ясних виробів

Баган Д.О., гр. 181-196-04

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Янчева М.О.

15. Молюски класу *Gastropoda* як нетрадиційна м'ясна сировина

Грищенко-Мороз Ю.М., гр. ХТ-22м-1

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Применко В.Г.,

д-р техн. наук, проф. Головка М.П.,

д-р техн. наук, проф. Головка Т.М.,

Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара

16. Аналіз асортименту стейків у закладах ресторанного господарства

Шамро М.В., гр. ТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Запаренко Г.В.,

Українська інженерно-педагогічна академія

17. Вивчення ефективної в'язкості продуктів переробки насіння конопель

Шубіна Є.А., асп.

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Пасічний В.М.,

Національний університет харчових технологій

18. *Developing the direction of multifunctional products with chlorella*

Kozhemiaka O.V., gr. ХТ-21м-1, Prykrodko D.Y., gr. ХТ-20-4

Scientific leader – Doctor of Agricultural Sciences, Professor Peshuk L.V.,

Oles Gonchar Dnipro National University

19. Управління якістю та безпечністю м'ясних харчових продуктів із хлорелою

Кожемяка О.В., гр. ХТ-21м-1

Науковий керівник – д-р с.-г. наук, проф. Пешук Л.В.,

Дніпровський національний університет ім. Олеся Гончара

Секція 4. ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ІЗ ПЛЮДІВ, ОВОЧІВ І МОЛОКА ТА ІННОВАЦІЇ В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ

**Керівник секції – Юр'єва Ольга Олексіївна, канд. техн. наук, доц.
Секретар – Притуленко Марія Ігорівна, гр. 181-206-08**

1. Вплив інноваційних методів обробки під час отримання фітодобавок із натуральних прянощів

Ахмедова А.К., гр. 181-196-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Юр'єва О.О.

2. Розробка сокових напоїв для оздоровчого харчування

Балабай А.О., гр. 181-21м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
ст. викл. Лосєва С.М.

3. Корисність фенольних речовин в оздоровчому харчуванні та їх вміст у коренеплодах редьки

Дворник Б.І., Решетняк А.О., гр. 181-196-05

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Селютіна Г.А.

4. Розробка технології швидковідновлюваних овочевих сумішей для військовослужбовців

Дзюба О.С., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Погарський О.С.

5. Хлорофіловмісні овочі як сировина для отримання продуктів оздоровчого призначення

Дзюба О.С., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Погарський О.С.

6. Оздоровчі нанодобавки із прямих овочів із використанням криогенної обробки

Детскова Д.О., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
ст. викл. Лосєва С.М.

7. Оздоровчі кисломолочні десерти, збагачені добавками із плодоовочевої сировини

Кравчук Д.О., Водолажченко А.В., гр. 181-196-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Юр'єва О.О.

8. Вплив криогенного «шокового» заморожування та криомеханодеструкції на біополімери журавлини

Кульбачний С.М., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
ст. викл. Лосєва С.М.

9. Нові види десертів для оздоровчого харчування

Овчаренко В.А., гр. 181-21м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Погарський О.С.

10. Вплив технологічних способів обробки картоплі на підвищення її безпеки

Онопрієнко О.О., гр. 181-196-05

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Селютіна Г.А.

11. Розробка технології овочевих закусок для оздоровчого харчування

Перевозник Н.В., гр. 181-21м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Погарський О.С.

12. Розробка закусочних паст оздоровчого призначення з використанням натуральних рослинних добавок

Ребрик К.В., гр. 181-196-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
канд. техн. наук, доц. Юр'єва О.О.

13. Дослідження якості дрібнодисперсних добавок із гороха у формі паротермічно обробленого пюре

Свідло А.Р., гр. 181-22м-05

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Погарська В.В.,
ст. викл. Лосєва С.М.

14. Вміст БАР у малосольних огірках, виготовлених низькотемпературним безрозсільним способом

Шеїн К.Ю., Денисенко А.А., гр. 181-196-05

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Селютіна Г.А.

15. Дослідження якісних характеристик нових плодівих соусів

Бурлак Н. І., гр. ТК-1-8М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Душак О.В.,
Національний університет харчових технологій

16. Зберігання волоських горіхів

Лукіянік О.В., гр. ЧК-2-10М

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Шутюк В.В.,
Національний університет харчових технологій

17. Отримання біологічно активних добавок із ягід шовковиці чорної

Мороз А.О., гр. ТК-1-4

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. Шутюк В.В.,
Національний університет харчових технологій

18. Харчові барвники з дикорослої сировини

Осипенко О.В., гр. ТК-1-8М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Душак О.В.,
Національний університет харчових технологій

19. Дослідження впливу зовнішніх факторів на зміну маси грибів під час технологічної обробки

Руденко К.В., гр. ХТІБ-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Наконечна Ю.Г.,
ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

20. Використання екстрактів із вичавок сокового виробництва в технології напоїв

Толчинська К.А., гр. ТРГ-21м

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Хомич Г.П.,

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

21. Визначення вмісту нітратів у овочах, вирощених поблизу територій Північного та Інгулецького ГЗК

Алексеевко Б.О., гр. ХТ-20-4

Науковий керівник – канд. хім. наук, доц. Чернушенко О.О.,

Дніпровський національний університет ім. Олеса Гончара

22. Обґрунтування виробництва мармеладу функціонального призначення

Сухаренко А.Д., гр. МГХТ-1-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Калина В.С.,

Дніпровський державний аграрно-економічний університет

23. Альтернативна заміна коров'ячого молока на рослинне під час виробництва морозива

Мороз В.О., гр. ХТ-19

Науковий керівник – асист. Боднарук О.А.,

Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. Михайла Туган-Барановського

24. Перспективна сировина для створення ферментованих безалкогольних напоїв функціонального призначення

Блудча В.О., гр. 28-ФМ

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Лапицька Н.В.,

Національний університет «Чернігівський колегіум»
ім. Т.Г. Шевченка

25. Інноваційна технологія глазурованих шоколадом фруктово-ягідно-овочевих чипсів

Бойко А.А., гр. ХТм-21

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Дударев І.М.,

Луцький національний технічний університет

26. Інноваційна технологія квасолевого соусу з додаванням сублимованої сировини

Дунаєвський Н.Я., гр. ХТм-21

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Дударев І.М.,

Луцький національний технічний університет

27. Прогресивні аспекти виробництва морозива

Рагулін Д.О., гр. ТХ-21

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Запаренко Г.В.,

Українська інженерно-педагогічна академія

Секція 5. ТЕХНОЛОГІЇ ДІЄТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ

Керівник секції – Губський Сергій Михайлович, канд. хім. наук, доц.
Секретар – Солнцева Світлана Дмитрівна, гр. 181-21м-06

*1. Перспективи використання дикоросу *Salicornia europaea* в технології хліба житньо-пшеничного*

Солнцева С.Д., гр. 181-21м-06

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Євлаш В.В.,
канд. с.-г. наук, доц. Газзаві-Рогозіна Л.В.

2. Development of low-fat egg-free mayonnaise: preliminary rheological research

Сачко А.В., канд. хім. наук, гр. 181з-21м-1,5-26ДЗ

Науковий керівник – канд. хім. наук, доц. Губський С.М.

3. Удосконалення технології самбуку ягідного з використанням продуктів переробки ірги

Кондрачук І.В., гр. 181з-21м-1,5-26ДЗ

Наукові керівники: канд. с.-г. наук, доц. Газзаві-Рогозіна Л.В.,
д-р техн. наук, проф. Євлаш В.В.

4. Солодові екстракти на основі гуньби як основа для виготовлення функціональних напівфабрикатів

Соломенцева О.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Мурликіна Н.В.

5. Удосконалення технології бісквітного тіста із заміною какао-порошку на кероб

Борук С.Д., гр. 181з-21м-05

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пілюгіна І.С.

6. Improvement of the technology of lollie caramel based on isomaltitol and vegetable additive of barberry

Сема О., гр. 181з-21м-1,5-26ДЗ

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Аксьонова О.Ф.

7. Дослідження страв із використанням сої

Рибаченко М.С., гр. ТР-1-1, Бахмач В.О., доц., канд. техн. наук

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Корецька І.Л.,
Національний університет харчових технологій

Програма
*Всеукраїнської науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих вчених*

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ
ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА:
НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ»**

26 жовтня 2022 року

Відповідальні за випуск: М.О. Янчева, Т.С. Желева

Комп'ютерна верстка: Т.С. Желева

Техн. редактор: Л.Ю. Кротченко

Підп. до друку 18.10.2022 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);
супровідна документація. Об'єм даних 327 Мб. Тираж 10 прим.

Видавець і виготівник
Державний біотехнологічний університет
вул. Алчевських, 44, м. Харків, 61002.