



## НАУКОВА ШКОЛА

**"РЕГУЛЮВАННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ І ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВИНИ МІКРОБНОГО ТА РОСЛИННОГО**

**ПОХОДЖЕННЯ"**

**Керівник школи – САМОХВАЛОВА Ольга Володимирівна,**

**кандидат технічних наук, професор**

**Основні напрями діяльності наукової школи:**

- використання мікробних і рослинних полісахаридів для регулювання якості
- хлібобулочних та кондитерських виробів;
- розробка ресурсо- і енергозберігаючих технологій хлібобулочних, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів;
- розробка продукції галузі підвищеної харчової цінності, оздоровчого, дієтичного і лікувально-профілактичного призначення;
- розробка технологій продукції галузі з використанням природних барвників і ароматизаторів

**За напрямками наукової школи захищено:**

- 10 дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук;
- 2 дисертації на здобуття ступеня доктора філософії