



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв

*Кафедра харчових технологій продуктів з плодів, овочів і
молока та інновацій в оздоровчому харчуванні
ім. Р.Ю. Павлюк*

ЗВІТ ПРО РЕЗУЛЬТАТИ РОБОТИ

**ПОСТІЙНО ДЮЧОГО
СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА**

**«ПОШУК СПОСОБІВ ЗНИЖЕННЯ ВМІСТУ НЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН
ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СИРОВИНИ ПІД ЧАС
РОЗРОБКИ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА МОЛОКА
ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ТА РІВНЯ БЕЗПЕКИ»**

за період з 01.09.2024 по 01.03.2025 р.

Керівники студентського наукового гуртка:

СЕЛЮТІНА Г.А., к.т.н., доцент

ЛОСЄВА С.М., зав. лабораторії

Харків – 2025 рік

**ЗВІТ ПРО РЕЗУЛЬТАТИ РОБОТИ
ПОСТІЙНО ДІЮЧОГО СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА
«ПОШУК СПОСОБІВ ЗНИЖЕННЯ ВМІСТУ НЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН ТА
ЗБЕРЕЖЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СИРОВИНИ ПІД ЧАС РОЗРОБКИ
ПРОДУКТІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ТА МОЛОКА
ВИСОКОЇ ЯКОСТІ ТА РІВНЯ БЕЗПЕКИ»**

за період з 01.09.2024 по 01.03.2025 р.

Протягом звітнього періоду до складу постійно діючого студентського наукового гуртка входило 8 здобувачів, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології продуктів з рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу» за РВО бакалавр, магістр.

№ з/п	Прізвище та ініціали здобувача вищої освіти – члена наукового гуртка	Рівень вищої освіти, група
1	Ребрик К.В.	магістр, гр. 181-ПОМ-13м
2	Власова В.О.	магістр, гр. 181-ПОМ-13м
3	Церковний В.В.	магістр, гр. 181-ПОМ-14м
4	Пальваль Я.С.	магістр, гр. 181-ПОМ-14м
5	Веливецька К.М.	бакалавр, гр. 181-216- 05 ПОМ
6	Коваленко Є.О.	бакалавр, гр. 181-216- 05 ПОМ
7	Хижняк В.О.	бакалавр, гр. 181-ПОМ-126
8	Горшкова Н.О.	бакалавр, 181-236-стн-3-05

Гурток працював в межах наукової школи кафедри «Інноваційних, кріо- та нанотехнологій рослинних добавок та продуктів для здорового харчування ім. Р.Ю. Павлюк» (науковий керівник – д.т.н., проф., лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач кафедри Погарська В.В.).

Виконувались як окремі аналітично - пошукові роботи за тематикою наукової школи, так і наукові роботи в межах держбюджетної теми: «Технологічні прийоми збереження біологічного потенціалу сировини під час розроблення інноваційних технологій добавок і продуктів оздоровчого призначення із рослинної сировини та молока» (№ держреєстрації 0123U100703, держбюджетна тема в межах робочого часу викладачів, термін виконання - 01.01.2023 р. – 31.10.2025 р.), а також НДР під час виконання кваліфікаційних бакалаврських та магістерських робіт.

Протягом звітнього року здобувачі постійно діючого студентського наукового гуртка приймали участь у міжнародних науково-практичних конференціях здобувачів вищої освіти і молодих вчених, що проходили в Україні (м. Харків, Київ) та міжнародних науково-практичних конференціях, що відбувались за кордоном в містах: Осака (Японія), Бостон (США), Лондон (Великобританія), Барселона (Іспанія).

За результатами участі надруковано у співавторстві 9 робіт: 3 статті у міжнародних періодичних виданнях (Японія, США, Великобританія), 6 тез доповідей на міжнародних конференціях, що відбувалися в Україні (м. Харків, Київ) та Іспанії (Барселона) та отримано 14 Сертифікатів.

Перелік статей

1. **Власова В.В.** Аналіз небезпечних чинників та критичних точок контролю при виробництві молочно-рослинних десертів / В.В. Власова, В.В. Погарська, О.О. Юр'єва, Г.А. Селютіна // Science and technology: challenges, prospects and innovations. Proceedings of the V International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2024. Pp. 155-160 (Японія, українська, міжнародне періодичне видання).

2. Селютіна Г.А. Контроль якості та безпеки свіжих овочів під час отримання продуктів для оздоровлення населення / Г.А. Селютіна, **К.В. Ребрик**, **Н.О. Горшкова** // Current trends in scientific research development. Proceedings of the V International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Boston, USA. 2024. Pp. 319-322. (США, українська, міжнародне періодичне видання).

3. Селютіна Г.А. Інжиніринговий підхід до створення інноваційної технології виробництва ферментованого продукту / Г.А. Селютіна, **В.В. Церковний**, **Я.С. Пальваль** // Scientific achievements of contemporary society. Proceedings of the V International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. London, United Kingdom. 2024. Pp. 298-301. (Великобританія, українська, міжнародне періодичне видання).

Перелік тез доповідей

1. **Веливецька К.М.**, Селютіна Г.А. Дослідження безпечності овочевої сировини при виробництві салатної продукції // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 07 листопада 2024 року – Х. : ДБТУ, 2024. – С. 140.

2. **Власова В.В.**, **Церковний В.В.**, Погарська В.В., Лосєва С.М. Молочно – рослинні десерти із застосуванням високовітамінних рослинних добавок // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 07 листопада 2024 року – Х. : ДБТУ, 2024. – С. 17.

3. **Коваленко Є.О.**, Селютіна Г.А. Інноваційна технологія виробництва ферментованого продукту // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 07 листопада 2024 року – Х. : ДБТУ, 2024. – С. 51.

4. **Ребрик К.В.**, **Хижняк В.О.**, Селютіна Г.А. Технологія цукатів із редьки стабільного кольору, високої якості та рівня безпеки // Інноваційні технології розвитку харчових і переробних виробництв та ресторанного господарства: наукові пошуки молоді: II Міжнародна науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 07 листопада 2024 року – Х. : ДБТУ, 2024. – С. 80.

5. **Веливецька К.**, Селютіна Г., Лосєва С. Оцінка якості та безпечності овочевої сировини - основи для оздоровчих салатів // Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: 91 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 7-11 квітня 2025 року – К.: НУХТ, 2025.

6. Селютіна Г.А., **Ребрик К.В.**, **Горшкова Н.О.** Технологія цукатів із редьки стабільного кольору, високої якості та рівня безпеки // [European congress of scientific achievements](#) : XII Міжнародна науково – практична конференція, 2-4.12.2024 року. – Барселона, 2024. С. 166-167. (Іспанія).

Звіт про результати роботи постійно діючого студентського наукового гуртка за період 01.09.2024 по 01.03.2025 р. заслухано на засіданні кафедри харчових технологій продуктів з плодів, овочів і молока та інновацій в оздоровчому харчуванні ім. Р.Ю. Павлюк «18» березня 2025 р., Протокол № 7.

Керівники постійно діючого студентського наукового гуртка

к.т.н., доцент

Г.А.СЕЛЮТІНА

зав. лабораторії

С.М. ЛОСЄВА