



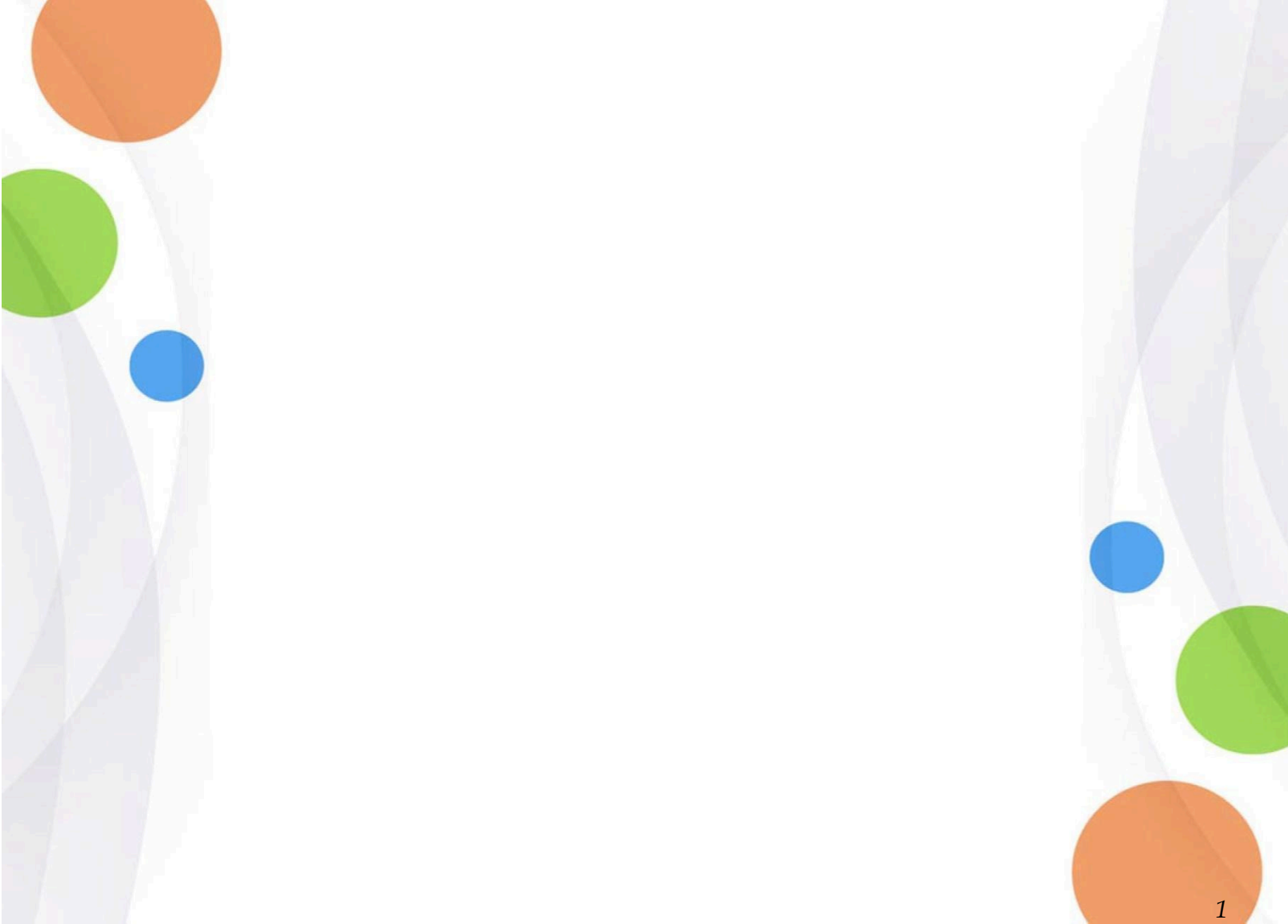
«FOOD AND FEED TECHNOLOGIES»

**ANNUAL
INTERNATIONAL
SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE**

SEPTEMBER 24 – 27, 2024

Odesa, Ukraine

Odesa National University of Technology



ОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Міністерство освіти і науки України

Міністерство аграрної політики і продовольства України

Одеський національний технологічний університет

Науково-дослідний інститут ОНТУ

Навчально-науковий інститут Зернового, переробного і
хлібопекарського бізнесу ім. К.А.Богомаза ОНТУ

Навчально-науковий інститут готельно-ресторанного і туристичного
бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського ОНТУ

Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Гришина
ОНТУ

ORGANIZERS OF THE CONFERENCE

Ministry of Education and Science of Ukraine

Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine Odesa

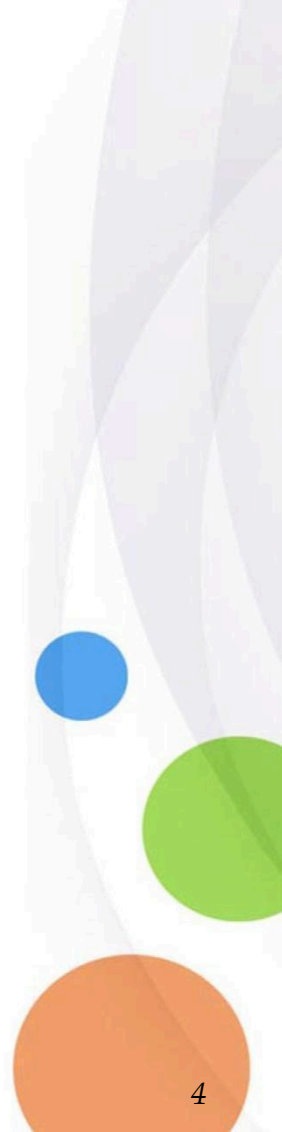
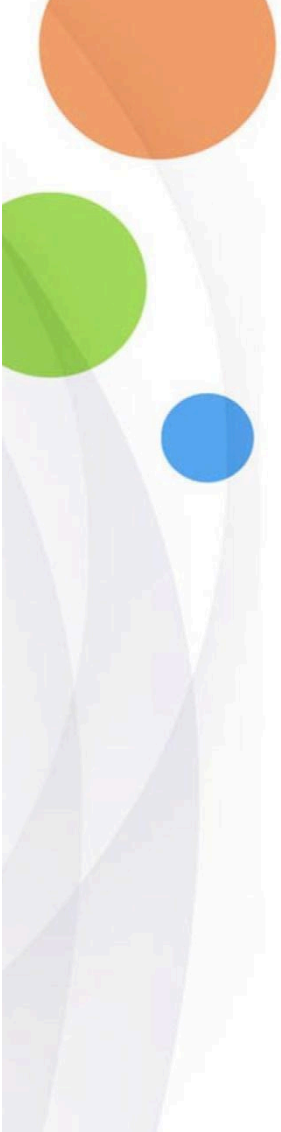
Odesa National University of Technology

Research Institute ONUT

The K.A. Bogomaz Educational and Scientific Institute of Grain, Processing
and Baking Business, ONUT

The O.O. Preobrazhenskyi Educational and Scientific Institute of Hospitality
and Travel Industry and Enology, ONUT

The M.O. Grishyn Educational and Scientific Institute of Food Technologies,
ONUT



ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

ПРЕЗИДІЯ

Богдан ЄГОРОВ, д.т.н., професор, академік НААН України, заслужений діяч науки і техніки України,

Лауреат державної премії України в галузі науки і техніки, президент ОНТУ

Надія ДЕЦ, к.т.н., доцент, в.о. ректора Одеського національного технологічного університету

Ольга ОЛЬШЕВСЬКА, к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи і міжнародних зв'язків Одеського національного технологічного університету.

ОРГКОМІТЕТ

Голова	Сергій СОЦ , к.т.н., доцент, директор Навчально-наукового інституту Зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу ім. К.А. Богомаза, ОНТУ
Заст. голови	Ірина СОЛОНІЦЬКА , к.т.н., доцент, директор Навчально-наукового інституту готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології ім. О.О. Преображенського, ОНТУ
Заст. голови	Тетяна ШАРАХМАТОВА , к.т.н., доцент, директор Навчально-наукового інституту харчових технологій ім. М.О. Гришина, ОНТУ

ЧЛЕНИ ОРГКОМІТЕТУ

Andrzej Kowalski, Professor PhD hab. Директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща;

Lali Даниеловна Еланідзе, доктор харчових технологій, Інститут харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогешвілі, Грузія;

Marek Wigier, PhD dr., заступник директора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща;

Olivera Djuragic, PhD dr., Директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія;

Piter Surai, Dr. of Sce., The University of Glasgo, Scotland, UK;

Стефан Георгієв Драгоєв, чл. кор. проф. д.т.н. інж., заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія;

Яков ВЕРХІВКЕР, д.т.н., проф., Кафедра торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом;

Геннадій ДІДУХ, к.т.н., доцент, в.о. зав. кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування;

Олег ГАПОНЮК, д.т.н., проф., зав. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ;

Дмитро ЖИГУНОВ, д.т.н., проф., зав. кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, ОНТУ;

Антоніна КАПУСТЯН, д.т.н., проф., зав. кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, ОНТУ;

Олена КОВАЛЕНКО, д.т.н., проф., Кафедра екології, води та природоохоронних технологій, ОНТУ;



Ганна КОРКАЧ, д.т.н., проф., технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, ОНТУ;

Алла МАКАРИНСЬКА, д.т.н., проф., зав. кафедри технології зерна і комбікормів, ОНТУ;

Наталя ПОВАРОВА, к.т.н., доцент., Кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНТУ;

Оксана САВІНОК, к.т.н., доцент., зав. кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, ОНТУ;

Ганна САРКІСЯН, д.т.н., проф., Кафедра туристичного бізнесу та рекреації, ОНТУ;

Дмитро СКРИПНІЧЕНКО, к.т.н., доцент., зав. кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, ОНТУ;

Георгій СТАНКЕВИЧ, д.т.н., проф., кафедри технології зерна і комбікормів, ОНТУ;

Любов ТЕЛЕЖЕНКО, д.т.н., проф., кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ;

Наталія ТКАЧЕНКО, д.т.н., проф., кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, ОНТУ;

Оксана ТКАЧЕНКО, д.т.н., проф., зав. кафедри Кафедра технології вина та сенсорного аналізу, ОНТУ.

ORGANIZING COMMITTEE OF THE CONFERENCE

PRESIDIUM:

Bogdan EGOROV, Doctor of Technical Sciences, Professor, President of Odesa National University of Technology;

Nadiia DETS, candidate of technical sciences, associate professor, acting rector of Odesa National University of Technology;

Olga OLSHEVSKA, Ph.D., associate professor, vice-rector for scientific work and international relations of Odesa National University of Technology.

Head **Serhiy SOTS**, candidate of technical sciences, associate professor, director of the K.A. Bogomaz Educational and Scientific Institute of Grain, Processing and Baking Business

Deputy head **Iryna SOLONYTSKA**, candidate of technical sciences, Associate Professor, Director of the O.O. Preobrazhenskyi Educational and Scientific Institute of Hospitality and Travel Industry and Enology

Deputy head **Tetyana SHARAKHMATOVA**, candidate of technical sciences, associate professor, director of the M.O. Grishyn Educational and Scientific Institute of Food Technologies

MEMBERS OF THE ORGANIZING COMMITTEE

Andrzej Kowalski, Professor PhD hab. Director of the Institute of Agricultural and Food Economics – National Research Institute in Warsaw, Poland;

Lali Danielovna Elanidze, doctor of food technologies, Institute of Food Technologies of the Telava State University named after J. Hoge bashvili, Georgia;

Marek Wigier, PhD dr., Deputy Director of the Multi-Year Program of the Institute of Agricultural and Food Economics – National Research Institute in Warsaw, Poland;

Olivera Djuragic, PhD dr., Director of the Institute of Food Technologies, University of Novi Sad, Serbia;

Peter Surai, Dr. of Sce., The University of Glasgow, Scotland, UK;

Stefan Georgiev Dragoev, member cor. Prof. Ph.D. Eng., Deputy Rector for Scientific Activities and Business Partnerships of the University of Food Technologies in Plovdiv, Bulgaria;

Yakov VERHIVKER, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Commercial Business, Comodity Research and Business Administration, ONUT;

Gennadiy DIDUKH, candidate of technical sciences, associate professor, Acting Head Department of Restaurant and Health Food Technologies, ONUT;

Oleg HAPONYUK, Doctor of Technical Sciences, Professor, Head Department of Grain Processing Equipment, ONUT;

Dmytro ZHYGUNOV, Doctor of Technical Sciences, Professor, Head Department of Cereal products, Bread and Confectionery Technology, ONUT;

Antonina KAPUSTYAN, Doctor of Technical Sciences, Professor, Head Department of Food Chemitry, Inspection and Biotechnologies ONUT;

Olena KOVALENKO, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Food Chemistry, Inspection and Biotechnologies ONUT;

Hanna KORKACH, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Cereal products, Bread and Confectionery Technology, ONUT;

Alla MAKARYNSKA, Doctor of Technical Sciences, Professor, Head Department of Grain and Mixed Fodder Technology, ONUT;

Natalya POVAROVA, candidate of technical sciences, Associate Professor, Department of Meat, Fish and Seafood Technology, ONUT;

Oksana SAVINOK, candidate of technical sciences, associate professor, Head Department of Meat, Fish and Seafood Technology, ONUT;

Hanna SARKISYAN, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Travel Industry and Recreation, ONUT;

Dmytro SKRYPNICHENKO, candidate of technical sciences, associate professor, Head Department of Dairy, Oil, and Fat Products Technology and Beauty Industry, ONUT;

Georgii STANKEVYCH, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Grain and Mixed Fodder Technology, ONUT;

Lyubov TELEZHENKO, Doctor of Technical Sciences, Professor, Department of Restaurant and Health Food Technologies, ONUT;

Nataliya TKACHENKO, Doctor of Technical Sciences, prof., Department of Dairy, Oil, and Fat Products Technology and Beauty Industry, ONUT;

Oksana TKACHENKO, Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of Wine Technology Structure and Sensory Analysis, ONUT.

КОРОТКІ ВІДОМОСТІ ПРО КОНФЕРЕНЦІЮ

МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ КОНФЕРЕНЦІЇ

Конференція проходитиме у Одеському національному технологічному університеті в ауд. А 234 (головний адмінбудівля) у змішаному режимі – of-line, on-line.

Посилання та on-line засідання на платформі ZOOM наведено у програмі конференції.

РЕЄСТРАЦІЯ

Реєстрація учасників конференції 24 вересня з 9.⁴⁵ до 10.⁰⁰

РОБОТА КОНФЕРЕНЦІЇ

Конференція проводиться 24 – 27 вересня 2024 р. у вигляді пленарних засідань, круглих столів, тренінгів та наукової постерної сесії.

Усі представлені доповіді будуть розміщені у збірнику тез на електронному носії та на сайті конференції: <http://foodconf.ontu.edu.ua/>

ПРОБЛЕМАТИКА КОНФЕРЕНЦІЇ

- Крафтові технології виробництва харчових продуктів, як інструмент регіонального розвитку та магнітів туристичного бізнесу. Смарт-спеціалізація в харчових технологіях, як інструмент розвитку соціально-економічного потенціалу. Об'єднання промислової, освітньої та інноваційної галузей для визначення пріоритетних напрямків розвитку регіону.
- Технологічний аудит та екологічні аспекти харчової, зернопереробної, комбікормової, хлібопекарської і кондитерської промисловості. Прогнозування розвитку технологій виробництва функціональних харчових продуктів з метою одержання якісної безпечної продукції. Екологія, безпечність харчових продуктів. Тренди і виклики.
- Новітні технології молочних, олійно-жирових і парфумерно-косметичних продуктів. Наукові основи технології переробки тваринної сировини, новітні технології нових видів м'ясних продуктів й гідробіонтів.
- Інноваційні технології очищення природних і стічних вод для харчової галузі. Управління якістю води у виробництві продуктів харчування. Актуальні проблеми технологій ресторанного і оздоровчого харчування.
- Інноваційні технології переробки вторинних продуктів харчових виробництв на продукти зі спеціальними властивостями. Виноробство в контексті світових трендів.

РЕГЛАМЕНТ

Тривалість виступів 15 – 30 хв. Ілюстративний матеріал можна представляти в електронному вигляді для демонстрації на мультимедійному проекторі.

Можливі зміни у роботі конференції (аудиторії, додаткові доповідачі) за посиланням: <http://foodconf.ontu.edu.ua/>

ДОДАТКОВІ ВІДОМОСТІ

Додаткову інформацію буде надано при реєстрації та під час роботи конференції. Робочі мови конференції – українська, англійська.

BRIEF INFORMATION ABOUT THE CONFERENCE

CONFERENCE VENUE

The conference will be held at the Odesa National University of Technology in off. A 234 (head administrative building) of-line, on-line.
On-line meetings on the ZOOM platform are given in the conference program.

REGISTRATION

Registration of conference participants on September, 24 from 9.45 to 10.00 AM.

CONFERENCE WORK

The conference will be held on September 24-27, 2024 in the form of plenary sessions, round tables, trainings and a scientific poster session.

All presented papers will be posted in the collection of abstracts on electronic media and on the conference

website: <http://foodconf.ontu.edu.ua/?lang=en>

PROBLEMS OF THE CONFERENCE

- Craft technologies of food production as a tool of regional development and magnets of the tourism business. Smart specialization in food technology as a tool for developing socio-economic potential. Association of industrial, educational and innovative industries to determine the priority areas of development of the region.
- Actual problems of development, technological audit and environmental aspects of food processing, grain processing, feed mill, bakery and confectionery industry. Prediction of production technology of functional food products in order to obtain high quality and safe products. . Ecology, food safety. Trends and challenges.
- New technologies for dairy, oil, fat, perfume and cosmetic products. Scientific bases of technology of animal products processing, new technologies for new kinds of meat and aquatic products.
- Innovative technology for natural and waste water for food industry. Management of water quality in food production. Actual problems of restaurants and technologies for health food.
- Innovative technologies for processing secondary products of food production for products with special properties. Winemaking in the context of global trends.

REGULATIONS

Duration of performances 15 - 30 minutes. Illustrative material can be submitted electronically for display on a multimedia projector.

Possible changes in the work of the conference (audiences, additional speakers) at the link: <http://foodconf.ontu.edu.ua/?lang=en>

MORE INFORMATION

Additional information will be provided during registration and during the conference.

Working languages of the conference - **Ukrainian, English.**

TUESDAY September, 24 / 2024

ВІВТОРОК 24 вересня 2024 р.

корпус А (головний адмінбудівля) ауд. 234

Посилання Zoom:

<https://us05web.zoom.us/j/9259916502?pwd=TUZCdXBsQS9YU3Q1MXRIQ3dpeTJkZz09&omn=82801890291>

ідентифікатор конференції: 925 991 6502
пароль: 1234

09⁴⁵ – 10⁰⁰

Реєстрація учасників конференції корпус А (головний адмінбудівля) ауд.234

ЗАСІДАННЯ 1

Модератор – канд. техн. наук, доцент Сергій СОЦ

1. 10⁰⁰ – 10³⁰

Відкриття конференції. Вітання учасників конференції іноземними співорганізаторами і партнерами

- **Єгоров Богдан Вікторович Президент ОНТУ**, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН, Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, Заслужений діяч науки і техніки України, Академік Національної академії аграрних наук України
- **Дець Надія Олександрівна, в.о. ректора ОНТУ**, к.т.н., доцент
- **Ольшевська Ольга Володимирівна**, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків ОНТУ, к.т.н., доцент
- **Рибчинський Родіон Станіславович**, к.т.н., Голова правління об'єднання «Укрхарчопром», директор спілки «Борошномери України», експерт зернового сектору FAO UN

2. 10³⁰ – 11⁰⁰

СВІТОВИЙ РИНОК БОРОШНА, КРУП ТА МАКАРОНІВ

Родіон Станіславович РИБЧИНСЬКИЙ, к.т.н., Директор Спілки «Борошномери України», експерт FAO ООН

3. 11⁰⁰ – 11³⁰

ХОЛІЗМ НАУК І ОСВІТИ ПРО ХАРЧОВІ РЕСУРСИ, ПРОМИСЛОВІСТЬ, ТЕХНОЛОГІЇ, ЇЖУ ТА ЇДУ

Ковальчук Руслан Леонідович, кандидат ветеринарних наук, голова Правління Good Food Institute Ukraine (Інститут доброї їжі Україна).

Ключевич Михайло Михайлович, доктор сільськогосподарських наук, професор, завідувач кафедри здоров'я природи та якості харчових ресурсів, Державний університет «Житомирська

політехніка».

Вигера Сергій Михайлович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри здоров'я природи та якості харчових ресурсів, Державний університет «Житомирська політехніка», директор Школи філософії їди та природокористування.

4. 11³⁰ – 12⁰⁰

КОНДИТЕРСЬКА ГАЛУЗЬ УКРАЇНИ У 2024 РОЦІ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ.

Балдинюк Олександр Васильович, кандидат політичних наук, президент Асоціації "Укркондитерпром"

5. 12⁰⁰ – 12³⁰

ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ ХАРЧОВОЇ ХІМІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ В УКРАЇНІ

Капустян Антоніна Іванівна, д.т.н., професорка, завідувачка кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій, Одеський національний технологічний університет

6. 12³⁰ – 13⁰⁰

ПРОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНІВ ПРИДАТНОСТІ ТА ЗАХИСТ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Макаренко Марина, менеджер-технолог молочного напрямку ТОВ "Даніско Україна"

7. 13⁰⁰ – 13³⁰

DEVELOPMENT OF PROTEIN-RICH SNACKS BASED ON FAVA BEANS USING VARIOUS PROCESSING METHODS

Kateryna KHVOSTENKO, PhD., Associate Professor, Food Engineering Research Institute (FoodUPV) - The Universitat Politècnica de València, Valencia, Spain

co-authors: Sara Muñoz-Pina, Ana Heredia, Jorge García-Hernández, Ana Andrés - Valencia, Spain

8. 13³⁰ – 14⁰⁰

ТВАРИННИЦТВО В КОНТЕКСТІ ПРОДОВОЛЬНОЇ БЕЗПЕКИ УКРАЇНИ ЗА ЧАСІВ НЕЗАЛЕЖНОСТІ

Савінок Оксана Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, завідувачка кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів, Одеський національний технологічний університет

ВІВТОРОК

24 вересня 2024 р.

Круглий стіл

«Проблеми зберігання і переробки зерна та шляхи їх вирішення»

ауд. А -234 о 14.00-16.00

*проведення круглого столу планується у змішаному режимі
(offline та online у форматі Zoom)*

ІНОЗЕМНІ УЧАСНИКИ МАЮТЬ МЖЛИВІТЬ ПІДКЛЮЧИТИСЯ ДО КРУГЛОГО СТОЛУ

ZOOM ЗА ПОСИЛАННЯМ:

<https://us04web.zoom.us/j/74857326579?pwd=mSLm2fw4becViifUoNNJrDkbMZ0Plb.1>

ідентифікатор конференції: 748 5732 6579

пароль: EV5YWW

Модератор круглого столу – Жигунов Д.О., д.т.н., проф., зав. каф. ТЗПХіКВ ОНТУ, (м. Одеса)

Спікери круглого столу

- **ЯКІСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ 2024 РОКУ ВРОЖАЮ. ЩО ОЧІКУВАТИ БОРОШНОМЕЛАМ ТА ХЛІБОПЕКАРЯМ?**

Олег ОНІЩЕНКО, ІП "СЖС Україна", Менеджер з технічних та претензійних питань

- **ПОРІВНЯННЯ СТАНДАРТІВ НА ЗЕРНО ТА БОРОШНО В УМОВАХ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ. В ЯКОМУ НАПРЯМКУ РУХАТИСЯ?**

Дмитро ЖИГУНОВ, д.т.н., проф., зав. каф. ТЗПХіКВ ОНТУ

- **ПРОБЛЕМИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ У ЗЕРНОПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ**

ВОЛОШЕНКО Ольга, к.т.н., доцент, каф. ТЗПХіКВ ОНТУ

- **АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТРЕНДІВ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ І КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ЗЕРНА І ПРОДУКТІВ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ**

Алла ЛАПІНСЬКА, к.т.н., доцент, каф. ТЗіК, докторант, ОНТУ

- **МЕТОД СЕДИМЕНТАЦІЇ – ШВИДКИЙ, ЕФЕКТИВНИЙ ТА НЕДОРОГИЙ ШЛЯХ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ.**

Михайло ЧЕРВОНІС, к.с.-г.н, Селекційно-генетичний інститут – Національний центр насіннєзнавства та сортовивчення

- **НЕ ТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА У ВИРОБНИЦТВІ КРУП'ЯНИХ ПРОДУКТІВ**

Сергій СОЦ, к.т.н., доцент, директор ННІ зернового, переробного і хлібопекарського бізнесу, ОНТУ

- **STATE AND PERSPECTIVE OF ANIMAL FEED PRODUCTION IN THE CONTEXT OF GLOBAL FOOD SECURITY**

Liudmyla Fihurska^A, Simone Mancini, Katrina Campbell^C

^AOdesa National University of Technologies, Odesa, Ukraine

^BUniversity of Pisa, Pisa, Italy

^CInstitute for Global Food Security, Queen's University Belfast, Belfast, UK

WEDNESDAY September, 25 / 2024

СЕРЕДА 25 вересня 2024 р.

**ІНОЗЕМНІ УЧАСНИКИ МАЮТЬ МЖЛИВІТЬ ПІДКЛЮЧИТИСЯ ДО КОНФЕРЕНЦІЇ
ЗАСІДАННЯ 2**

ZOOM ЗА ПОСИЛАННЯМ:

<https://us05web.zoom.us/j/9259916502?pwd=TUZCdXBsQS9YU3Q1MXRIQ3dpeTJkZz09&omn=82801890291>

**ідентифікатор конференції: 925 991 6502
пароль: 1234**

ЗАСІДАННЯ 2
аудиторія Б-227

Модератор – д-р техн.наук А.В. Макаринська

1. $10^{00} - 10^{30}$

**НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА І РЕАЛІЗАЦІЇ КОМБІКОРМІВ:
ВИКЛИКИ, ТЕНДЕНЦІЇ, ПРОБЛЕМИ І ВИРІШЕННЯ**

Єгоров Богдан Вікторович, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН, Лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, Заслужений діяч науки і техніки України, Академік Національної академії аграрних наук України

2. $10^{30} - 11^{00}$

ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ РІВНОМІРНОСТІ СУШІННЯ ЗЕРНА

Г.М. Станкевич, д.т.н., професор, кафедра технології зерна і комбікормів

3. $11^{00} - 11^{30}$

КІЛЬКІСТЬ І ЯКІСТЬ ХАРЧОВОГО БІЛКА: СУЧАСНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Махинько В.М., д.т.н., НУХТ

4. $11^{30} - 12^{00}$

СТАБІЛЬНІСТЬ КІЛЬКІСНО-ЯКІСНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ СОРТОВОГО ПОМЕЛУ

Антон КОВТУН, здобувач освіти «доктор філософії», каф. ТЗПХіКВ, ОНТУ

5. $12^{00} - 12^{30}$

**ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КОНОПЕЛЬ ТА ЇХ ВПЛИВ НА
ФОРМУВАННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТІСТА**

Марія Блаженко, здобувач освіти «доктор філософії», НУХТ

6. $12^{30} - 13^{00}$

**ВИКОРИСТАННЯ РЕТРОСПЕКТИВНИХ ДАНИХ ДЛЯ КОНТРОЛЮ
НЕВИЗНАЧЕНОСТІ ВИМІРЮВАННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕКИ ЗЕРНА**

Макаринська Алла Василівна, Жуков Борис Сергійович, Одеський національний технологічний університет

7. $13^{00} - 13^{30}$

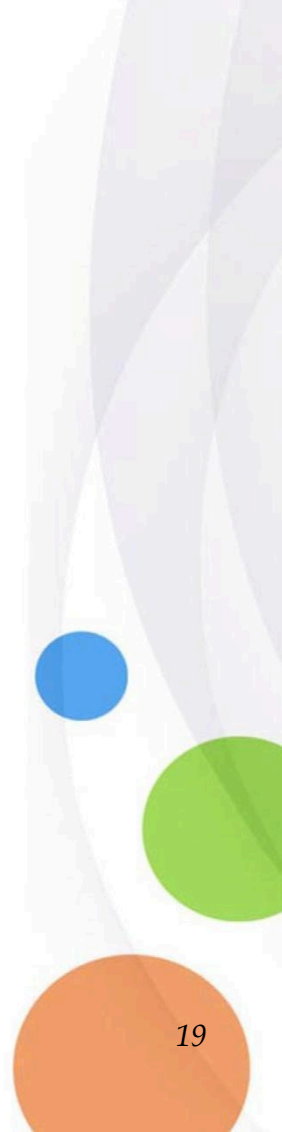
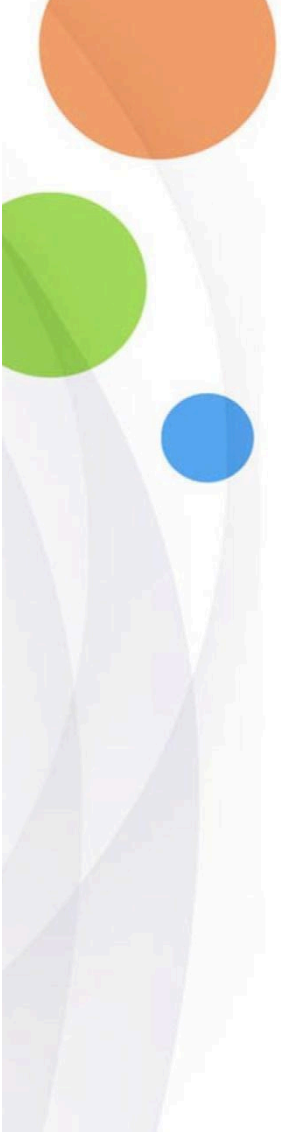
ТРАВМУВАННЯ НАСІННЯ ПШЕНИЦІ ТА МОЖЛИВІ МЕТОДИ ЙОГО ЗАПОБІГАННЯ

Мірських Р.В., Директор ТОВ «Подільське зернопереробне підприємство», Гончарук Г.А., к.т.н., доц. ОНТУ

8. $13^{30} - 14^{00}$

ЛУЩЕННЯ ГОРОХУ НА ЛУЩИЛЬНИКАХ НОВОГО ТИПУ

Познар С.С., Начальник проектного відділу, НВО «Агро-Сімо-Машбуд», Петров В.М., к.т.н., доц. ОНТУ



СЕРЕДА, ЧЕТВЕР

25-26 September, 2024

WEDNESDAY, THURSDAY

September 25-26, 2024

**Науково-практичний форум з міжнародною участю
«СІЛЬСЬКИЙ ЗЕЛЕНИЙ ТУРИЗМ:
ВЛАДА, БІЗНЕС, НАУКА ТА ОСВІТА В ЄДИНОМУ
ВЕКТОРІ РОЗВИТКУ»**

<http://foodconf.ontu.edu.ua/>

THURSDAY September, 26 / 2024

ЧЕТВЕР 26 вересня 2024 р.

ІНОЗЕМНІ УЧАСНИКИ МАЮТЬ МЖЛИВІТЬ ПІДКЛЮЧИТИСЯ ДО КОНФЕРЕНЦІЇ

ZOOM ЗА ПОСИЛАННЯМ:

ЗАСІДАННЯ 3

ZOOM ЗА ПОСИЛАННЯМ:

<https://us04web.zoom.us/j/5436330632?pwd=Zk1ERDUrZW5mS0dsNTBrUjR1cTVBZz09>

ідентифікатор конференції: 543 633 0632

пароль: 123456

ЗАСІДАННЯ 3
Аудиторія Б-210

Модератор – канд. техн. наук, доцент Кушніренко Надія Михайлівна

1. 10³⁰ – 11⁰⁰

АППРОДУКТИ У М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Новгородська Надія Володимирівна, Вінницький національний аграрний університет

2. 11⁰⁰ – 11³⁰

**ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ СОЇ У ВИРОБНИЦТВІ
ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

3. 11³⁰ – 12⁰⁰

Коляновська Людмила Миколаївна, Вінницький національний аграрний університет
**ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ОЛІЙНОГО ВИРОБНИЦТВА У
КОВБАСНОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

Берник Ірина Миколаївна доктор технічних наук, доцент
Кафедра процесів та обладнання переробки продукції АПК

4. 12⁰⁰ – 12³⁰

Національний університет біоресурсів і природокористування України.

**АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ НА
МАЛОПОТУЖНОМУ ОБЛАДНАННІ**

Гудзенко Максим Миколайович кандидат технічних наук, доцент
Кафедра процесів та обладнання переробки продукції АПК

5. 12³⁰ – 13⁰⁰

Національний університет біоресурсів і природокористування України.

**ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РОЗВИТКУ ВИНОРОБСТВА В УМОВАХ
ПІВНІЧНИХ РЕГІОНІВ УКРАЇНИ**

Бобошко Юлія Олегівна, ОНТУ

ЧЕТВЕР

26 вересня 2024 р.

Виставка продаж
«Крафтових сирів, олій та косметики»

холл корпусу з 10.00-16.00

- виставка-продаж крафтових сирів «Європейської сироварні»
- виставка-продаж молочних продуктів ТОВ «Гормолзавод»
- виставка-продаж крафтових олій ФОП «Oleum imperium»
- виставка-продаж косметики фірми ТОВ «Ремос»

Круглий стіл
«Крафтові сири, унікальні олії, натуральна косметика – технології, якість та безпечність»

ауд. Б-210 о 14.00-17.00

- | | |
|---|---------------|
| 1. Відкриття дискусійної панелі – вступне слово завідувача кафедри ТМОЖПтаІК, к.т.н., доцента Скрипніченка Д.М. | 14.00 – 14.15 |
| 2. Презентація «Європейської сироварні» – виробника крафтових сирів в Одеській області, Корнюшенко Н.В. , директор | 14.15 – 14.35 |
| 3. ФОП «Oleum imperium» - український виробник крафтових олій холодного віджиму, Родіонов А. , засновник | 14.35 – 14.55 |

4. Відеопрезентація виробника крафтових сирів у Черкаській області – ФОП «Фесенко Л.С.», Фесенко О.В. , директор	14.55 – 15.10
5. Biotechnology of soft Camembert cheese utilizing modern dairy ingredients, Chaharovskiy O.P., Doctor of Sciences (Dr. Hab.) in Engineering, Professor, Didukh E.G. , postgraduate	15.10 – 15.35
6. Розроблення технології виробництва олії з ядер фруктових кісточок для крафтового виробництва, Котляр Є.О. , к.т.н., доцент, Єгоров Б.В. д.т.н., професор, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, академік НААНУ	15.35 – 16.00
7. Оптимізація складу закваски для сирів групи Паста Філата, Клименко О.Г. , аспірантка 3-го року навчання, Ткаченко Н.А., д.т.н., професор	16.00 – 16.25
8. Використання методології НАССР при виробництві сиру твердого «Pesto Red» на ФОП «Фесенко Л.С.», Ткаченко Н.А. , д.т.н., професор, Фесенко Д.О., магістр 1-го року навчання	16.25 – 16.45
Обговорення доповідей, наукова дискусія, прийняття рішення дискусійної панелі	16.45 – 17.00

FRIDAY September, 27 / 2024
П'ЯТНИЦЯ 27 вересня 2024 р.

корпус А ауд. 427

Посилання Zoom:

<https://us04web.zoom.us/j/8301202384?pwd=OEhyMmUyNHFYUDNYQmFtWnZwdU5KUT09>

ідентифікатор конференції: 830 120 2384
пароль: 2020

ЗАСІДАННЯ 4

Модератор – канд. техн. наук, доцент Дзюба Надія Анатоліївна

1. 11⁰⁰ – 11³⁰

НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ ПІДХОДИ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ВИРОБНИЦТВА АЕРОВАНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дзюба Надія Анатоліївна Одеський національний технологічний університет

2. 11³⁰ – 12⁰⁰

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ДЕКОРУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Янчик Ю.В., шеф-кондитер ФОП Савельєва О.І.

ПЕРЕРВА 12.00-13.30

3. 13³⁰ – 14⁰⁰

ДОСВІД ЗАСТОСУВАННЯ ПЕКТИНІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЖЕЛЕЙНИХ ВИРОБІВ

Стеценко Ніна Петрівна ТОВ "Фрут Екс"

П'ЯТНИЦЯ

27 вересня 2024 р.

Круглий стіл

«Нові підходи до вдосконалення шкільного харчування»

ауд. А427 о 14.00-17.00

Час: 27 вересня 2024 14:00 Київ

Увійти Zoom Конференція

<https://us04web.zoom.us/j/71500458948?pwd=FLcc3dZAN8a3tgPsnlpF5ta4MfM9Cf.1>

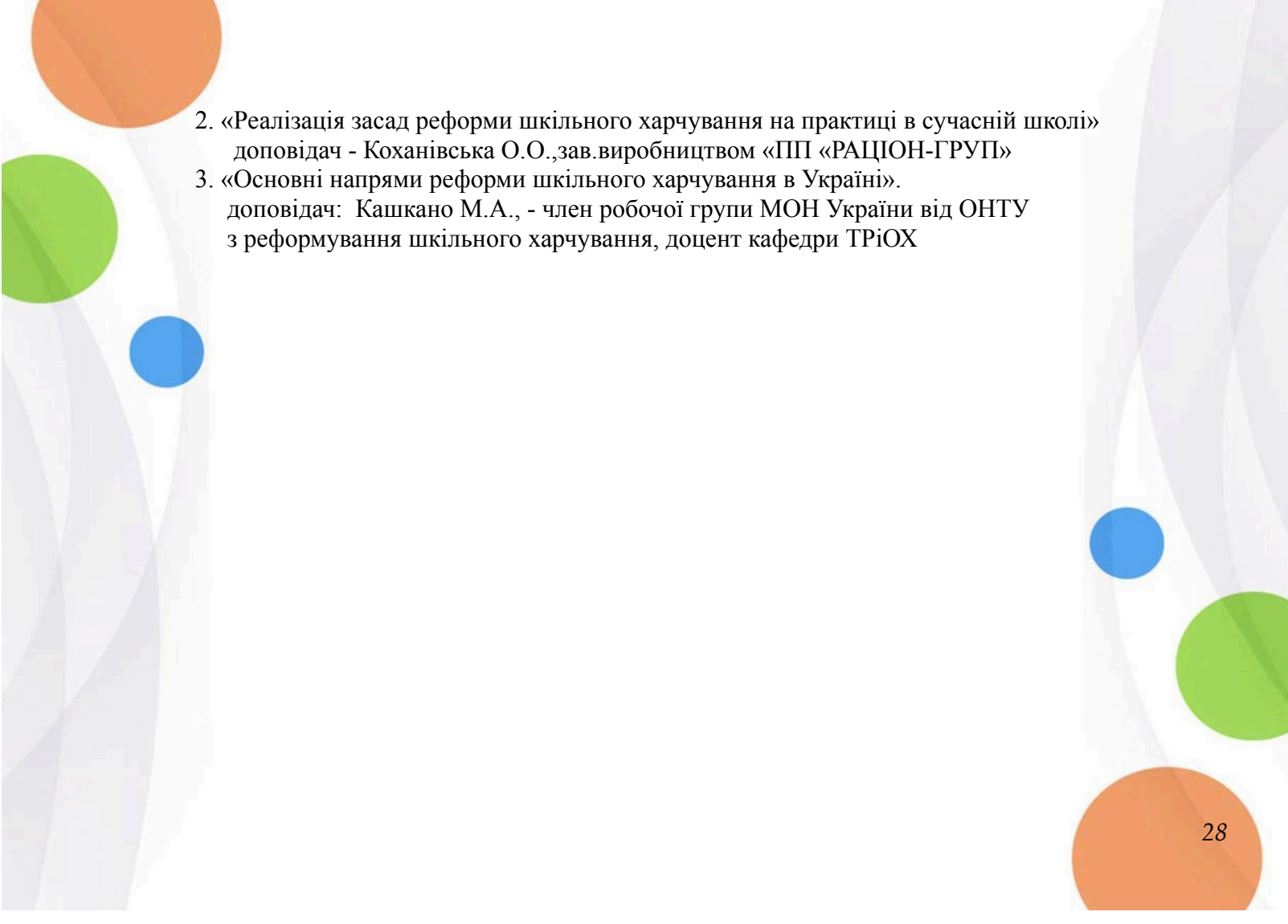
Ідентифікатор конференції: 715 0045 8948

Код доступу: CL3Xbb

Модератор круглого столу: Лазаренко Н.А., ст..викладач кафедри ТРiОХ

Спікери круглого столу

1. «Харчування - як основа здоров'я дітей і дорослих»
доповідач - Кравець Катерина - магістр спортивної дієтології, аспірант кафедри Медико-біологічних дисциплін НУФСУ, спеціаліст з 8-річним досвідом, штатний нутриціолог бренду Farmasi в Україні, консультант генетичної компанії «Humes», автор міжнародного проекту зі зниження ваги «New body» та «Smart Detox»

- 
2. «Реалізація засад реформи шкільного харчування на практиці в сучасній школі»
доповідач - Коханівська О.О., зав.виробництвом «ПП «РАЦІОН-ГРУП»
 3. «Основні напрями реформи шкільного харчування в Україні».
доповідач: Кашкано М.А., - член робочої групи МОН України від ОНТУ
з реформування шкільного харчування, доцент кафедри ТРіОХ

**Підведення підсумків
Щорічної міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбікормів» 2024.
Затвердження резолюції.**

СТЕНДОВІ ДОПОВІДІ

<http://foodconf.ontu.edu.ua/>

- 1 **КІЛЬКІСТЬ І ЯКІСТЬ ХАРЧОВОГО БІЛКА: СУЧАСНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**
Махинько В.М., д.т.н., Національний університет харчових технологій
- 2 **ФОРМУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ БОРОШНА ПРИ СОРТОВИХ ПОМЕЛАХ**
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, проф., Волошенко О.С., канд. техн. наук, доц., Ковтун А.В., здобувач освіти «доктор філософії»
- 3 **КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ПАТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ НА ОСНОВІ ПОЛІКОМПОНЕНТНОЇ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ ПАСТИ**
Шидасова-Каменюка О.Г., канд. техн. наук, доц., Касабова К.Р., канд. техн. наук, доц. Болховітіна О.І., канд. техн. наук, доц. Державний біотехнологічний університет
- 4 **THE INFLUENCE OF GRAIN QUALITY ON THE QUALITY INDICATORS OF FLOUR FOR FROZEN PARTIALLY BAKED SEMI-FINISHED PRODUCTS**
Жигунов Д.О., доктор технічних наук, професор, Барковська Ю.С., здобувач освіти «доктор філософії»
- 5 **ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ БОРОШНА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**
Макарова О.В., доц., к.т.н., Котузаки О.М., доц., к.т.н., Солоницька І.В., доц., к.т.н., Чабан А.Б., зав. лаб.
- 6 **ТЕСТ СЕДИМЕНТАЦІЇ – ЕФЕКТИВНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ**
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, проф., Червоніс М.В., к.с.-г.н.
- 7 **ТРЕНДИ ЯКОСТІ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ У 2024 РОЦІ**
Жигунов Д.О., доктор технічних наук, професор, Рибчинський Р.С., канд. техн. наук, Оніщенко О.В., аспірант
- 8 **СПЕЛЬТОВЕ БОРОШНО ЯК КОРЕКТОР ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОРТОВОГО ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА**
Жигунов Д.О., доктор технічних наук, професор, Рибчинська Л.Р., здобувач освіти «магістр»

9 ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЗЕРНА ПРОСА

Соц С.М., канд. техн. наук, доц., Чеглатонев В.І., здобувач освіти «доктор філософії», Червоніс М.В., к.с.-г.н.

10 ПОП-СОРГО – НОВИЙ ХАРЧОВИЙ ПРОДУКТ

Жигунов Д.О., доктор технічних наук, професор, Кустов І.О., канд. техн. наук, Тимчак Д.О.

11 ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ БОРОШНА З РІЗНИХ РЕГІОНІВ

Шпаковська С.О., зав. лаб., Чабан А.Б., зав. лаб., Дятленко І.А., здобувач освіти «магістр»

12 ГРАНОЛА. ШЛЯХ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КРУП'ЯНИХ ЗАВОДІВ

Ковальова В.П., канд. техн. наук, ст. викл., Ковальов М.О., канд. техн. наук, ст. викл., Макаренко В.Г., зав. лаб.

13 ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ НУТУ В КРУП'ЯНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Соц С.М., канд. техн. наук, доц., Кустов І.О., канд. техн. наук, доцент, Буценко І.І., магістр
Одеський національний технологічний університет

14 ЗАСОБИ ПИЛОПОДАВЛЕННЯ МЕХАНІЧНИМ СПОСОБОМ

Ткаченко В.М., аспірант, Гапонюк О.І., д.т.н., проф., Одеський національний технологічний університет

15 МОДЕРНІЗАЦІЯ ЛУЩИЛЬНИКА ЗЕРНА

Алексашин О.В., к.т.н, доц. Гончарук Г.А., к.т.н, доц., Кара О.Д., асист.
Одеський національний технологічний університет

16 ДОСЛІДЖЕННЯ УРОЖАЙНОСТІ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СОЇ

Валевська Л. О., канд. техн. наук, доцент, Соколовська О.Г., канд. техн. наук, доцент,
Одеський національний технологічний університет

17 ВПЛИВ ЕЛЕКТРОАКТИВОВАНОЇ ВОДИ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСА З ПОРУШЕНИМ ХОДОМ АВТОЛІЗУ

Шлапак Г. В., канд. техн. наук, доцент, Синиця О.В., Романюк А.І.
Одеський національний технологічний університет

18 ВИВЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ ПСУВАННЯ РИСУ КАМОЛІНО МЕТОДОМ FTIR-СПЕКТРОСКОПІЇ

Малинка О.В., канд. хім. наук, доцент, Малинка Є.О., канд. хім. наук, Шепеленко К.І., здобувач СВО «Магістр» Одеський національний технологічний університет

19 MODERN METHODS OF FOOD STERILIZATION

Kushnirenko N., Patyukov S., Kravchenko O., Rys M. , Fugol A.
Одеський національний технологічний університет

20 МОДЕЛЮВАННЯ ДИНАМІКИ МІКРОБІОЛОГІЧНОГО ОБСІМЕНІННЯ КОРМОВОЇ СИРОВИНИ І КОМБІКОРМІВ

Єгоров Б. В., д. т. н., професор, Єриганов К. В., аспірант
Одеський національний технологічний університет

21 ФОРТИФІКАЦІЯ БОРОШНА МІКРОЗЕЛЕННЮ

Антіпіна О.О., к.т.н., доцент, Озоліна С. О., к.х.н., доцент, Клаус Є.О., здобувач СВО «Бакалавр»
Одеський національний технологічний університет

22 MODERN METHODS OF FOOD STERILIZATION

Kushnirenko N., Patyukov S., Kravchenko O., Rys M. , Fugol A.

23 MEAT PRODUCTS TO NORMALIZE THE FUNCTIONS OF THE CARDIAC SYSTEM

Patyukov S., Kushnirenko N., Kravchenko O., Rys M., Fugol A.

24 ДИКОРОСИ ЯК ІНГРЕДІЄНТ ПЕЧІНКОВИХ ПАШТЕТІВ

Агунова Л.В., канд. техн. наук, доцент, Попов С.В., магістрант,
Одеський національний технологічний університет

25 ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СНЕКІВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

Агунова Л.В., канд. техн. наук, доцент, Алілуєнко Т.О., магістрант, Лук'яненко С.М., магістрант
Одеський національний технологічний університет

26 КРАФТОВЕ ВИРОБНИЦТВО ПАТУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ НА ОСНОВІ ПОЛІКОМПОНЕНТНОЇ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ ПАСТИ

- Шидакова-Каменюка О. Г., Касабова К. Р., Болховітіна О.І., Державний біотехнологічний університет
- 27 ДОСЛІДЖЕННЯ ЗВ'ЯЗКУ МІЖ ІОННИМ СКЛАДОМ ПРИРОДНИХ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД ТА ВМІСТОМ В НИХ КРЕМНІЄВИХ КИСЛОТ**
- Березецький Р.В., Коваленко О.О., Одеський національний технологічний університет
- 28 УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РОЗЛИВУ ПРИРОДНОЇ МІНЕРАЛЬНОЇ ВОДИ "КУЯЛЬНИК"**
Ємельянова О.В., Коваленко О.О. ТДВ "Одеський завод мінеральної води "Куяльник", Одеський національний технологічний університет
- 29 ЕНТЕРОСОРБЦІЙНІ ВЛАСТИВОСТІ РЕЗИСТЕНТНИХ КРОХМАЛІВ**
Капустян А. І., д.т.н., проф., Черно Н. К., д.т.н., проф., Одеський національний технологічний університет,
Щербакова Т. М., к.х.н. доцент, Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова
- 30 СФЕРА ГОСТИННОСТІ ЯК ДИВЕРСИФІКАЦІЯ БІЗНЕСУ ДЛЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИКІВ**
- Маслійчук О. Б., Маркова С. В., Львівський національний університет імені Івана Франка
- 31 ВПЛИВ РОСЛИННИХ БІОПОЛІМЕРІВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ РИБНОГО ФАРШУ**
Манолі Т.А., к.т.н., доцент, Баришева Я.О., PhD, асистент, Суханов А.С., аспірант
- 32 ВИКОРИСТАННЯ СПОЖИВЧОЇ СКЛЯНОЇ ТАРИ У ВИРОБНИЦТВІ НАПОЇВ**
Верхівкер Я.Г. д.т.н., професор, Мирошніченко О.М. к.т.н., доцент, Баришев О.С., здобувач
- 33 ОСОБЛИВОСТІ РИНКУ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ В УКРАЇНІ**
Афанасьєва Т.М., к.т.н., доцент, Нікітчина Т.І., к.т.н., доцент, Сарксян Г.О., д.е.н., професор
- 34 ПИВНА ДРОБИНА - ВИКОРИСТАННЯ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ. КОРИСТЬ. ПЕРЕВАГИ ЗАСТОСУВАННЯ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ**
Тележенко Л.М., д.т.н., проф., Дубина А.А., аспірантка Одеський національний технологічний університет
- 35 УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ**

Дідух Г.В. канд. техн. наук, доц., Кашкано М.А., канд. техн. наук, доц., Поплавська С.О., зав.лаб.

Одеський національний технологічний університет

36 РОЛЬ АНТИОКСИДАНТІВ У РАЦІОНІ ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ

Тележенко Л.М., д.т.н., проф., Біленька І.Р., канд. техн. наук, доцент, Біленький П.К., аспірант
Одеський національний технологічний університет

37 ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК МУСУ З ДІЄТИЧНОЮ ДОБАВКОЮ ФЕЙХОА

Калугіна І.М., канд. техн. наук, доцент, Одеський національний технологічний університет

38 ІННОВАЦІЙНІ ВИДИ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Салавеліс А.Д., канд. техн. наук, доцент, Поплавська С.О., зав.лаб., Молодан М.С., асистент
Одеський національний технологічний університет

39 РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КОРИСНИХ НАПОЇВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Бурдо А.К., канд. техн. наук, доцент Одеський національний технологічний університет

40 ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ФРУКТОВИХ ФРІПСІВ ЯК ДЕКОРУ ДЛЯ ФІТНЕС -ДЕСЕРТІВ

Лазаренко Н.А., канд. техн. наук, ст. викладач, Біленька І.Р., к.т.н, доцент,
Одеський національний технологічний університет

41 РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Атанасова В. В., к.т.н., доцент, Козонова Ю.О., к.т.н., доцент
Одеський національний технологічний університет

42 THE PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF VEGETABLE-BASED DISHES FOR HEALTHY NUTRITION

Kashkano Maryana, PhD., associate professor Diduch Gennadiy, PhD., associate professor Odessa national university of technology

43 ЖЕЛЕЙНИЙ ДЕСЕРТ ДЛЯ ДОРОСЛИХ

Колесніченко С.Л., канд. техн. наук, доцент, Конанчук М.О., магістр

Одеський національний технологічний університет

44 ОСОБЛИВОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ У СУЧАСНИЙ РЕСТОРАН

Окіпна С. В., провідний фахівець у секторі підготовки наукових кадрів в ННЦ « Інституті виноградарства і виноробства ім.В.Є.Таїрова» НААН України

45 АНАЛІЗ ЖИРНО-КИСЛОТНОГО СКЛАДУ ЧОРНОЇ ЛЕВИНИ

Макаринська А.В., д.т.н., доцент, Козак О.А., аспірант кафедри ТЗіК, Ворона Н.В., к.т.н., доцент,
Одеський національний технологічний університет

46 ВИКОРИСТАННЯ РЕТРОСПЕКТИВНИХ ДАНИХ ДЛЯ КОНТРОЛЮ НЕВИЗНАЧЕНОСТІ ВИМІРЮВАННЯ ПОКАЗНИКІВ БЕЗПЕКИ ЗЕРНА

Жуков Б.С., аспірант 1 курсу, кафедра ТЗіК, Макаринська А.В., д.т.н., доцент
Одеський національний технологічний університет

47 УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА КОМБІКОРМІВ З УРАХУВАННЯМ РОЛІ МІКРОБНОГО ФАКТОРУ В ФІЗІОЛОГІЇ ТВАРИН, ПТИЦІ

Єгоров Б. В., д.т.н., професор, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, академік НААНУ, Левицький А. П., д.б.н., професор, член-кореспондент НААНУ, Лапінська А. П., к.т.н., доцент,
Одеський національний технологічний університет

48 ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНИХ СВІТОВИХ ПРОГРАМДЛЯ РОЗРАХУНКУ РЕЦЕПТІВ КОМБІКОРМІВ

д.т.н., доц. Макаринська А.В.,к.т.н., доц. Ворона Н.В., Одеський національний технологічний університет

49 ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ КОМБІКОРМОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

к.т.н., доц. Цюндик О.Г., к.т.н., доц. Чернега І.С., Одеський національний технологічний університет

50 ХАРАКТЕРИСТИКА КОРМІВ ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН КЛАСУ ХОЛІСТИК

к.т.н., доц. Бордун Т.В., д.т.н., проф. Єгоров Б.В., Одеський національний технологічний університет

- 51 ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ФІТАЗИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КОМБІКОРМОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**
д.т.н., проф. Єгоров Б.В., к.т.н., доц. Кананихіна О.М., к.т.н., доц. Турпунова Т.М.,
Одеський національний технологічний університет
- 52 ОНОВЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ В ПЕРІОД ВОЕННОГО СТАНУ**
Шипко І.М., к.т.н., доц., Шипко А.І., аспірант, Шипко Г.І., студ. магістратури.,
Одеський національний технологічний університет
- 53 КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ДО УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ ПРИ ПЕРЕРОБЛЕННІ ЯБЛУК**
Доценко Н.В., к.т.н., доцент, Гураль Л.С., к.т.н., доцент, Хайваз Н. П., здобувач СВО «Бакалавр»
Одеський національний технологічний університет
- 54 XYLANOLYTIC ENZYMATIC DEGRADATION OF CELL WALLS WHEAT BRAN**
Kaprelyants L.V., Doctor of Technical Sciences, Professor, Velichko T.O. Ph.D., Associate Professor, Pozhitkova
L.G., Ph.D., Senior Lecturer Odesa National University of Technology
- 55 ОСОБЛИВОСТІ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ПОЛІСАХАРИДІВ ДРІЖДЖІВ**
Науменко К. І., к.т.н., доцент, Черно Н. К., д.т.н., проф., Одеський національний технологічний університет,
Снігур Д. В., к.х.н. доцент, Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова
- 56 ЛОКАЛЬНІ М'ЯСНІ ПРОДУКТИ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ**
Савінок О.М., кандидат технічних наук, доцент, завідувачка кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів,
Одеський національний технологічний університет
- 57 ВТОРИННЕ ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЕРОБЛЕНИХ ВІДХОДІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**
Маслійчук О. Б., Майкова С.В., Львівський національний університет імені Івана Франка
- 58 АППРОДУКТИ У М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ**
Новгородська Н.В., Вінницький національний аграрний університет
- 59 ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ СОЇ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Коляновська Л.М., Вінницький національний аграрний університет

60 ХОЛІЗМ НАУК І ОСВІТИ ПРО ХАРЧОВІ РЕСУРСИ, ПРОМИСЛОВІСТЬ, ТЕХНОЛОГІЇ, ЇЖУ ТА ЇДУ

Ковальчук Р. Л., Ключевич М. М., Вигера С. М.

61 ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА РИБОРОСЛИННИХ СНЕКІВ ДЛЯ ОСОБОВОГО СКЛАДУ ЗСУ

Паламарчук А.С., кандидат технічних наук, доцент, Мосейчук В.І.

Одеський національний технологічний університет

62 ЧАСТИКОВА РИБА - ЯК ОСНОВА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ІМІТОВАНИХ РИБНИХ ПРОДУКТІВ

Паламарчук А.С., кандидат технічних наук, доцент, Тутова В.А.

Одеський національний технологічний університет

63 PARTIAL REPLACEMENT OF MEAT WITH ALTERNATIVE PROTEIN SOURCES

Povarova N., Derevianko K., Odesa national university of technology

64 PRODUCTION OF COLLAGEN BY MIXED HYDROLYSIS

Povarova N., Lutskyi V. Odesa national university of technology

**65 ВПЛИВ ПРИРОДНИХ БІОПОЛІМЕРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ
НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ ІМІТОВАНОЇ РИБНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Маноли Т.А., к.т.н., доц., Барішева Я.О., PhD, асистент, Суханов А.С., аспірант

Одеський національний технологічний університет

66 СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: РЕАБІЛІТАЦІЙНА ГОСТИННІСТЬ

Стрікаленко Т. В., д. мед. н., професор, Д'яконова А.К., д. т. н., професор Одеський національний технологічний університет

67 АЛГОРИТМ ВИКОРИСТАННЯ ПОХІДНИХ ПГМГ У ВІЙСЬКОВО-ПОЛЬОВИХ УМОВАХ

Стрікаленко Т. В., д. мед. н., професор, Нижник Т. Ю., к. т. н., ст. н. с.

Одеський національний технологічний університет (ОНТУ),

НТУУ «Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського»

68 ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ РОЗЛИВУ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД

Стрікаленко Т. В., д. мед. н., професор, Одеський національний технологічний університет

69 SACCHARINA JAPONICA (LAMINARIA JAPONICA), ЯК ПРИРОДНОГО ПОКРИВНОГО МАТЕРІАЛУ ДЛЯ ІНКАПСУЛЯЦІЇ ПРОБІОТИЧНИХ МІКРООРГАНІЗМІВ

Ткаченко Н.А., д. т. н., професор, Кучерак П.В., аспірант 2-го року навчання,
Одеський національний технологічний університет

70 НАСІННЯ ЧІА ЯК КОМПОНЕНТ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ

Ткаченко Н.А., д. т. н., професор, Подолян З.С., аспірант 2-го року навчання,
Одеський національний технологічний університет

71 ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СИРОВАТКОВИХ БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ У ВИРОБНИЦТВІ СУХИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ

Ткаченко Н.А., д. т. н., професор, Свайкін О.О., аспірант 2-го року навчання,
Одеський національний технологічний університет

72 ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ У ВИРОБНИЦТВІ БІЛКОВИХ ПАСТ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ

Ткаченко Н.А., д. т. н., професор, Свайкін О.О., аспірант 2-го року навчання,
Одеський національний технологічний університет

73 ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА МОРОЗИВА ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ

Ткаченко Н.А., д. т. н., професор, Буштець Д.М., магістр, Одеський національний технологічний університет

74 ГЛИБОКА ПЕРЕРОБКА ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ

Чумаченко Ю.Д., кандидат технічних наук, доцент, Одеський національний технологічний університет



www.ontu.edu.ua

ОНТУ, вул. Канатна, 112, м. Одеса, Україна, 65039
Контактні телефони: (048) 725-32-84, (048) 712-41-40
Факс: (048) 725-32-84, (048) 722-80-42
Email: postmaster@onaft.edu.ua