

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**



ПРОГРАМА

**XIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини, стандартизації
і безпеки продовольства»**

КИЇВ – 2025

СКЛАД ОРГАНІЗАЦІЙНОГО КОМІТЕТУ
XIII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ
ВИРОБНИЦТВА ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І
БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»

Голова: **Баль-Прилипко Л.В.** – декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України.

Співголови: **Отченашко В.В.** - начальник науково-дослідної частини НУБіП України;

Слободянюк Н.М. – заступник декана факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України;

Швець О.В. – завідувач кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України;

Василів В.П. – завідувач кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України;

Толок Г.А. – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції НУБіП України;

Голембовська Н.В. – в.о. завідувача кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України.

Члени оргкомітету:

- **Гудзенко М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, **відповідальний секретар конференції**;

- **Бріндза Я.** – професор Словацького сільськогосподарського університету в Нітрі, Словаччина (за згодою);

- **Гембаровський Т.** – Вроцлавський університет наук про навколишнє середовище та життя, Польща (за згодою);

- **Лукаш З.** – Чеський університет природничих наук, Чехія (за згодою);

- **Григорян К.** – професор Єреванського державного університету, Вірменія (за згодою);

- **Сафаров Ж.Е.** – професор Ташкентського державного технічного університету, Узбекистан (за згодою);

- **Кузнєцов Ю.М.** – віце-президент Національної академії наук вищої освіти України, академік Міжнародної академії наук і інноваційних технологій (за згодою);

- **Хомічак Л.М.** – директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України;

- **Муштрук М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України;

- **Жеплінська М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України;

- **Бровенко Т.В.** – доцент кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції НУБіП України;

- **Ткач Г.Ф.** – професор кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України;

- **Альтанова А.Б.** – доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України;

РОЗПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Четвер, 10 квітня 2025 року

навч. корпус №12, ауд. 412, блок Г, вул. Виставкова,16

за посиланням:

<https://us04web.zoom.us/j/9201665950?pwd=KEKNmBjQOLX2zWi7twSGHOjzDNXrNm.1>

Ідентифікатор: 920 166 5950 Код доступу: 2022

9⁵⁰ - 10⁰⁰ – реєстрація учасників конференції..

10⁰⁰ - 12⁰⁰ – відкриття конференції, пленарне засідання.

12⁰⁰ - 13⁰⁰ – обідня перерва.

13⁰⁰ - 16⁰⁰ – робота секцій згідно програми конференції.

П'ятниця, 11 квітня 2025 року

10⁰⁰-16⁰⁰ – робота секцій згідно програми конференції.

16⁰⁰-17⁰⁰ – обговорення результатів, закриття роботи секцій.

РОБОТА В СЕКЦІЯХ:

Секція 1

10 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 11 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

ауд. №315, навч. корпус №12, блок Д;

<https://us04web.zoom.us/j/9201665950?pwd=KEKNmBjQOLX2zWi7twSGHOjzDNXrNm.1>

Ідентифікатор: 920 166 5950 Код доступу: 2022

Секція 2

10 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 11 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

ауд. №359, навч. корпус №11.

<https://nubip-edu-ua.zoom.us/j/81528926684?pwd=2ytVfZgNPD7X2WXYMoYa9hSXocbJXm.1>

Ідентифікатор: 815 2892 6684 Код доступу: 640427

Секція 3

10 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 11 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

аудиторія № 400, навч. корпус №12, блок Д;

<https://us04web.zoom.us/j/79385152236?pwd=llaGsKYERKfaNuQ5R0S7X5MRcaaSW4.1>

Ідентифікатор: 793 8515 2236 Код доступу: tpf9jw

Секція 4

10 квітня 13⁰⁰-16⁰⁰; 11 квітня 10⁰⁰-16⁰⁰

аудиторія № 402, навч. корпус №12, блок А;

<https://us05web.zoom.us/j/83630518128?pwd=Xmbm9TLgChEoKFBUEhPG1JNqiaTKmS.1>

Ідентифікатор: 836 3051 8128 Код доступу: 5h1yDC

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ

- ♦ Доповіді на пленарному засіданні – до 20 хв.
- ♦ Доповіді на секційному засіданні – до 10 хв.
- ♦ Виступи в обговоренні – до 5 хв.

ПЛЕНАРНІ ДОПОВІДІ

1. Л.В. Баль-Прилипко, декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, д.т.н., професор, академік АН вищої освіти України,

Відкриття конференції. Вступне слово.

2. В.В. Отченашко, начальник науково-дослідної частини НУБіП України, доктор сільськогосподарських наук, професор

«Виробництво продуктів харчування в контексті освітніх та наукових трендів»

3. Л.М. Хомічак, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН України, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України

«Харчова промисловість України в умовах сучасних викликів»

4. О.В. Швець, завідувач кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України, президент Асоціації дієтологів України, лікар-терапевт вищої категорії, лікар-гастроентеролог вищої категорії, лікар-дієтолог вищої категорії кандидат медичних наук, професор

«Харчування і мікробом кишечника: від сміливих гіпотез до корисних для здоров'я інтервенцій»

5. В.І. Ємцев, професор факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, доктор економічних наук, професор

«Екологічні проблеми функціонування підприємств АПК України у період дії правового режиму воєнного стану»

СЕКЦІЙНІ ЗАСІДАННЯ

Корпус №12, блок Д, ауд. №315, 14⁰⁰

(<https://us04web.zoom.us/j/9201665950?pwd=KEKNmBjQOLX2zWi7twSGHOjzDNXrNm.1>

Ідентифікатор: 920 166 5950 Код доступу: 2022)

Секція 1 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини

Голова: **Савченко О.А.** – доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів НУБіП України, к.т.н.

Секретар: **Устименко І.М.** – доцент кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів, к.т.н.

1. **Akaki Bokeria, Oleksandr Savchenko, Ihor Ustymenko, Elene Gambarashvili**
Justification of the use of sea buckthorn in the technology of cottage cheese and whey drink
2. **Ergasheva Z.K., Safarov J.E., Sultanova Sh.A.** Analysis of aminocyclotenes in brynza
3. **Ergasheva Z.K., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Effect of ultrasound on the components of bryndza
4. **Mukhiddinov Q.A., Safarov J.E., Sultanova Sh.A.** Preparation of milk to be processed into cheese
5. **Mukhiddinov Q.A., Sultanova Sh.A., Safarov J.E., Nasirova M.A.** Drying foods and processing technologies
6. **Pulatov M.M., Safarov J.E., Sultanova Sh.A.** Using UV rays to extend shelf life and preserve the quality of cherries
7. **Rakhmanova T.T., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Effect of convective drying on red rosehip phenolic acids and flavonoids
8. **Safarov J.E., Samandarov D.I., Mirkomilov A.M., Abdikarimov T.K.** Drying of garlic (*Allium Sativum*) and its effect on allicin retention
9. **Safarov J.E., Sultanova Sh.A., Zulponov SH.O'.** During the initial processing of the cocoon classification of modeling types
10. **Sultanova Sh.A., Safarov J.E., Usenov A.B., Mambetsheripova A.A.** Analysis of technology extraction of essential oil from basil plant
11. **Xu Li, Menchynska A.A.** Modern technologies for the production of fish products, main global trends and prospects
12. **Андрощук О.С., Голембовська Н.В.** Сенсорні показники рибних котлет з додаванням пивної дробини методом профілю флейвору
13. **Баль І.М., Лебський С.О., Лебська Т.К.** Обґрунтування використання м'яса форелі та молока горбуші для виготовлення рибних паст
14. **Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М., Ізраєлян В.М., Лихацький А.О.**
Використання бактеріальних препаратів при виробництві реструктурованих шинок
15. **Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М., Соломчук М.І.** Перспективна сировина та інгредієнти в біотехнології сиров'ялених ковбасних виробів нового покоління
16. **Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М., Тішин Є.О.** Обґрунтування вибору сировини для виробництва ковбасних виробів зі зниженою енергетичною цінністю
17. **Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М., Толлок Г.А., Панасюк О.Г.** Обґрунтування складу соєвого йогурту функціонального призначення
18. **Баль-Прилипка Л.В., Устименко І.М., Толлок С.В.** Переваги використання плодів обліпихи в технології молочно-рослинних ферментованих продуктів

19. Баль-Прилипко Л.В., Устименко І.М., Цихмейструк А.В. Морські водорості – джерело дефіцитних нутрієнтів для виробництва м'ясних січених напівфабрикатів
20. Бантиш А.В., Іванюта А.О. Використання креветок у технології пастоподібних продуктів
21. Барбара Д.А., Ткаченко Л.В. Технологічні особливості виготовлення круасанів з яблуком та обліпихою
22. Батечко М.М., Ткаченко Л.В. Енергетичний коктейль «CHIA ENERGY»
23. Батіг М.В., Очколяс О.М. Удосконалення технології виробництва ферментованого напою комбуча з додаванням глоду та ехінацеї
24. Батраченко О.В., Грабова І.О. Перспективні шляхи скорочення технологічного циклу виготовлення сухих ковбас
25. Белік А.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології рибних тефтелей
26. Березньова Т.М., Очколяс О.М. Удосконалення технології функціонального кисломолочного продукту з екстрактом шипшини та харчовими волокнами
27. Білак В.О., Ізраєлян В.М. Перспективи використання комах як джерела білка в харчовій промисловості
28. Білик А.А., Баль-Прилипко Л.В., Устименко І.М., Назаренко М.В. Удосконалення технології паштетних виробів функціонального призначення
29. Білоброва М., Михальська В.М. Стічні води молокопереробних підприємств та їх екологічна небезпека
30. Борисенко Б.І., Іванюта А.О. Удосконалення технології комбінованих січених напівфабрикатів
31. Борщ М.Б., Субота Б.А., Очколяс О.М. Перспективи використання антиоксидантів для покращення якості та терміну зберігання м'ясних і молочних продуктів
32. Бучинська С.О., Слободянюк Н.М. Розробка технології спеціалізованих продуктів харчування з цільовим нутрієнтним складом
33. Вайсфельд М.П., Голембовська Н.В. Удосконалення технології комбінованих січених напівфабрикатів
34. Великородний Р.В., Іванюта А.О. Удосконалення технології рибного пюре
35. Веремєнко К.О., Штонда О.А. Використання бар'єрних технологій при виробництві ковбасних виробів
36. Гетьман І.А., Науменко О.В., Чиж В.М., Лук'янчук І.В. Технологічні властивості глютену пшеничного різних виробників
37. Гирич Є.В., Ткаченко Л.В. Корисні смузі з використанням насіння чорного тмину
38. Голембовська Н.В. *Hermetia illucens* у переробці харчових відходів
39. Гребенюк А., Жеплінська М.М. Плодово-ягідні напої з додаванням меду – вимоги сьогодення
40. Демченко В.М., Ізраєлян В.М. Удосконалення технології м'ясних снєків
41. Дідух Е.Г., Чагаровський О.П. Обґрунтування вибору молокозсідального фермента у технології сиру м'якого камамбер
42. Довгоп'ятий В., Попова Н.В., Гудзенко М.М. Вивчення сучасних підходів розвитку технологій кисломолочних продуктів
43. Дорожко В.В., Голембовська Н.В. Біологічна цінність та користь кореню маки
44. Дорожко В.В., Голембовська Н.В. Інноваційні підходи до виробництва рибних паштетів
45. Єсіненко Г., Михальська В.М. Необхідність очищення стічних вод м'ясопереробних підприємств та їх екологічна небезпека
46. Заграничний К.В., Ізраєлян В.М. Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з використанням рослинних композицій

47. **Зеленська О.М., Ізраєлян В.М.** Удосконалення технології м'ясних виробів підвищеної біологічної цінності
48. **Кабрель А.С., Менчинська А.А.** Удосконалення технології соленої ікри осетрових риб
49. **Карапетян А.А., Поварова Н.М.** Фізико-хімічні основи отримання м'ясо-рослинних напівфабрикатів з підвищеним вмістом білку
50. **Касянчик А.Л., Ізраєлян В.М.** Удосконалення технології січених напівфабрикатів збагачених мікроелементами
51. **Кислиця Я.О., Менчинська А.А.** Інноваційні способи оброблення рибної сировини молочнокислою мікрофлорою
52. **Клименко О.Г., Ткаченко Н.А.** Особливості використання пажитника в технології сиру сулугуні
53. **Коваленко Р.Б., Баль-Прилипко Л.В., Устименко І.М., Назаренко М.В.** Удосконалення технології м'ясних виробів збагачених рослиною сировиною
54. **Козак М.Р., Очколяс О.М.** Удосконалення технології спеціалізованої харчової продукції на основі свинини, збагаченої мікроелементами
55. **Костянець Л.О., Ткаченко О.В., Турчина Т.Я., Макаренко А.А.** Проблеми розпилювального сушіння складних колоїдних систем та засоби їх вирішення
56. **Кравченко Р.Ю., Стадник І.Я.** Покращення функціональних та органолептичних характеристик пшеничного хліба через використання бурякового квасу та натуральних компонентів
57. **Кривенко Я.В., Штонда О.А.** Застосування біорозкладних покриттів у технології м'ясних продуктів
58. **Крюкова В.Е., Штонда О.А.** Застосування фітопрепаратів у технології ферментованих продуктів з м'яса птиці
59. **Кулакова Л.В., Слива Ю.В.** Дослідження мікробіологічних показників безпечності варених ковбасних виробів збагачених хлорелою
60. **Кулик В.К., Штонда О.А.** Фруктово-ягідні складові у маринадах для м'ясних напівфабрикатів
61. **Кушнір А.С., Менчинська А.А.** Удосконалення технології ікр'яних кулінарних виробів
62. **Лебська Т.К., Лебський С.О., Баль І.М.** Питання щодо класифікації рибної сировини за показниками біологічної цінності білків та ліпідів
63. **Лебський С.О., Баль І.М., Лебська Т.К.** Профільний аналіз каротиноїдів з чорноморської креветки *Palaemon adspersus* Rathke, 1837
64. **Литвинчук О.І., Бровенко Т.В.** Удосконалення технології м'ясних салатів
65. **Литвинчук О.І., Ткаченко Л.В.** Інноваційна технологія дерунів з топінамбуром
66. **Луб'янюк З.І., Пилипчук О.С.** Удосконалення технології м'ясних продуктів з м'яса кроликів та включенням білково-вуглеводних композитів рослинного походження
67. **Луценко В.В., Слободянюк Н.М.** Удосконалення технологій напівкопчених рибних ковбас
68. **Мамченко В.Г., Ізраєлян В.М.** Удосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням природніх антиоксидантів
69. **Мамчур Р.П., Штонда О.А.** Переваги застосування інуліновмісної сировини у технології ковбасних виробів
70. **Марченко І.С. Іванюта А.О.** Удосконалення технології харчової продукції з ламінарії
71. **Марчук Р.О., Очколяс О.М.** Перспективи використання рисового борошна у виробництві хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності

72. Миколенко Я.М., Тищенко Л.М. Розширення асортименту м'ясних напівфабрикатів для дітей шкільного віку
73. Мирончук Н.Ю., Баль-Прилипко Л.В. Роль *Lactobacillus acidophilus* у формуванні пробіотичних властивостей функціональних кисломолочних продуктів
74. Можевенко А.Д., Баль-Прилипко Л.В. Удосконалення технології ферментованих напоїв на основі нетрадиційної сировини
75. Момот І.В., Ізраєлян В.М. Перспективи виробництва м'ясних напівфабрикатів з нетрадиційної сировини
76. Москальчук Д.В., Голембовська Н.В. Удосконалення технології рибних паштетів
77. Нагорна К.Л., Крижова Ю.П. Удосконалення технології напівфабрикатів з використанням м'яса риби
78. Непростий Н.В., Устименко І.М. Обґрунтування використання конопляного борошна у складі кисломолочного десерту з рослинними оліями
79. Овчинін Д.В., Іванюта А.О. Удосконалення технології безглютенових рибних паштетів
80. Олійник Я.І., Слободянюк Н.М., Іванюта А.О. Удосконалення технології копченої рибної продукції
81. Паламарчук П.П., Ізраєлян В.М. Перспективи виготовлення варених ковбасних виробів збагачених рослиною сировиною
82. Пенчук Є.Є., Іванова І.Є. Перспективи використання заморожених плодів черешні для виробництва варення
83. Петренко Л.О., Менчинська А.А. Застосування інноваційних способів попереднього оброблення напівфабрикату у технології рибних снєків
84. Пілюк К., Попова Н.В., Гудзенко М.М. Вивчення змін антиоксидантної діяльності та імунореактивності білків гірчиці під впливом проростання
85. Проскура А.А., Менчинська А.А. Удосконалення технології в'яленої риби
86. Редченко С.С., Дубас Н.В. Ферментативна модифікація білків і жирів у харчовій промисловості
87. Савицька Т.В., Очколяс О.М. Удосконалення технології хлібобулочних виробів функціонального призначення з використанням гідролізату із молюсків
88. Сердюк Д.І, Прісс О.П. Вакуумна дегазація як перспективний метод попередньої обробки обліпихового напівфабрикату перед заморожуванням
89. Сидоренко В., Бабич І.М., Василів В.П. Вибір нових сортів винограду для ігристих вин як перспективний напрям наукового дослідження
90. Суханов А.С., Барішева Я.О., Манолі Т.А., Нікітчина Т.І. Аналіз ситуації щодо ринку продукції з сурімі
91. Тимець В.Ф., Комащенко В.В., Агунова Л.В. Використання новітніх інгредієнтів у технології м'ясних посічених напівфабрикатів
92. Тістол Р.С., Лебська Т.К., Іванюта А.О. Удосконалення технології варено – копчених ковбас з використанням прісноводних видів риб
93. Ткаченко Л.В., Кириленко Ю.С. Особливості використання дріжджів у сучасному пивоварінні
94. Ткачук Ю.В., Крижова Ю.П. Удосконалення технології ковбасок для гриля
95. Устименко І.М., Боганкевич Л.В. Теоретичні аспекти підвищення харчової цінності кондитерських виробів
96. Устименко І.М., Бублик О.А. Сучасні підходи до розроблення йогуртів з підвищеною харчовою цінністю
97. Устименко І.М., Івашенко І.В. Теоретичні аспекти технології м'ясо-рослинних консервів оздоровчого призначення

- 98. Устименко І.М., Кузьменко К.С.** Теоретичні аспекти створення кисломолочних продуктів функціонального призначення
- 99. Устименко І.М., Савицька Т.Г.** Сучасні підходи до виробництва харчових продуктів збагачених вітаміном С для людей із залізодефіцитною анемією
- 100. Філіпова Л.Ю., Ракуленко Н.А., Безбах І.В.** Наукове обґрунтування технологічних рішень інноваційного розвитку технологій перероблення рослинної сировини
- 101. Харсіка І.А., Слободянюк Н.М.** Використання насіння льону у технології м'ясних січених напівфабрикатів
- 102. Худя Д.П., Пилипчук О.С.** Нові стратегії розробки м'ясо-рослинних напівфабрикатів оздоровчого призначення
- 103. Чепурна О.Л., Штонда О.А.** Використання борошна пивної дробини у технології варено-копчених ковбас
- 104. Шадорська А.-А. О., Паляниця Л.Я.** Використання оливок і продуктів їх перероблення у технології йогуртів
- 105. Шпільов Д.Д., Менчинська А.А.** Удосконалення технології пресервів «Рулети у медовому соусі»
- 106. Ямненко О.В., Очколяс О.М.** Удосконалення технологій хлібобулочних виробів збагачених порошком плодів горобини та шипшини
- 107. Яременко В.О., Михальська В.М.** Виробництво органічного молока в Україні
- 108. Ярмак О.С., Лебська Т.К., Іванюта А.О.** Розроблення технології швидкозаморожених рибних других страв із стерляді

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 2 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК

Голова: **Муштрук М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

Секретар: **Жеплінська М.М.** – доцент кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК НУБіП України, к.т.н.

1. **Abdikarimov T.K., Samandarov D.I., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Experimental studies of infrared-ultrasonic drying of mulberry silkworm cocoons
2. **Anisimova O.M., Tkachenko S.V., Sheiko T.V., Khomichak L.M.** Experience in the use of seed with whole crystals for the production of massecuite in a sugar factory
3. **Dustkobilov Sh.F., Samandarov D.I., Sultanova Sh.A.** Prospect of combined infrared-ultrasonic drying of mulberry silkworm cocoons
4. **Gaiduchek D., Trofimiuk A., Shvets V., Burova Z.** Modern IT protocols for controlling processes and equipment in food production
5. **Makeev A., Volynets A., Popovska P., Burova Z.** Analysis of PFC balance for healthy well-being
6. **Mambetsheripova A.A., Safarov J.E., Sultanova Sh.A.** Development of the design of a heliodrying equipment
7. **Mambetsheripova A.A., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Modeling the sorption and desorption of the basilic plant
8. **Mirkomilov A.M., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Intensification of garlic drying under increased air velocity and vibrational impact: analysis of kinetics and energy efficiency
9. **Mukhiddinov Q.A., Sultanova Sh.A.** The effect of pressing and pressing equipments on cheese quality
10. **Mushtruk N.M., Rzewski P.** Optimization of technological processes in the production of pectin-containing pastes
11. **Najafli M.R., Safarov J.E., Usenov A.B.** Kinetics of infrared drying of beetroot
12. **Najafli M.R., Samandarov D.I., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Analysis of existing methods of drying beets
13. **Okolita V., Babko E., Olishkevskiy V.** Modernization of decanter-type centrifuge
14. **Safarov J.E., Mirkomilov A.M., Samandarov D.I., Abdikarimov T.K.** Mathematical modeling of drying porous materials: a case study on garlic
15. **Safarov J.E., Samandarov D.I., Najafli M.R., Akramov S.B.** Types of high-tech drying machines and their operating principle
16. **Safarov J.E., Sultanova Sh.A., Mirkomilov A.M.** Investigation of garlic slice drying kinetics: phase dehydration analysis and regime optimization
17. **Safarov J.E., Sultanova Sh.A., Najafli M.R., Dadayev G.T.** Analysis and study of the drying curve for the purpose of mathematical modeling
18. **Sultanova Sh.A., Rakhmanova T.T., Abdumajitov R.** Analysis of the drying process of red hawthorn fruit in a convective device
19. **Tsiurpyta D.Y., Tsiurpyta M.Y., Olyshevskiy V.V., Babko Y.M., Bondarenko Y.V.** The effect of biogenic metal nanoparticles on the technological process and quality of bakery products: a comparative study
20. **Tsiurpyta M.Y., Olyshevskiy V.V.** Modern methods and approaches to microelement enrichment of bakery products

21. Usenov A.B., Mamasoliyeva M.I., Ergasheva Z.Q., Nasirova M.A., Akramov S.B. Influence of key factors on the intensity of the drying process of food fibers
22. Usenov A.B., Safarov J.E., Sultanova Sh.A., Yuldashev Kh.K. Study of the kinetics of essential oil extraction with water steam
23. Usmanov K.I., Safarov J.E., Sultanova Sh.A. CFD simulation of an indirect solar dryer for medicinal plant drying
24. Yuanxia Fu, Паламарчук П.П., Паламарчук І.П. Оцінка якості кантонської ковбаси за вмістом мінеральних компонентів
25. Yuanxia Fu, Паламарчук П.П., Паламарчук І.П. Порівняльна оцінка якості китайських ковбас за вмістом мінеральних компонентів
26. Zulponov SH.O'. Computer modeling of IR rays of chipping current
27. Бабко Є.М., Околіта В.Ю. Сучасні методи та способи очищення соняшникової олії
28. Бандура В.М. Інновації при виробництві ріпакової олії
29. Батечко М.М., Сарана В.В. Метод парето при порівнянні молочних гомогенізаторів
30. Батіг М., Жеплінська М.М. Вторинна переробка відходів з плодово-ягідної сировини для одержання природного барвника
31. Батіг М.В., Гудзенко М.М. Оцінка якості соняшникової олії пресової та суміші пресової з екстракційною
32. Берник І.М. Енергетичний баланс кавітаційного процесу обробки технологічних середовищ
33. Бірюков С.О., Пазюк В.М. Визначення оптимальних режимів сушіння насіння сої при різних способах підготовки теплоносія
34. Бондарчук Д.С., Якобчук Р.Л. Фактори, що впливають на ефективність сушіння харчових продуктів методом розпилення
35. Борщ М.Б., Жеплінська М.М. Застосування процесу сублімації для збереження харчових продуктів: актуальність теми для військових та космонавтів
36. Бочарнікова В.В., Жеплінська М.М. Обробка харчових продуктів ультразвуком
37. Вайсфельд М.П., Кукла О.В., Василів В.П. Застосування електрогідравлічного способу для приготування водно-вапняної суспензії
38. Вільгота Ю.С., Попова І.В., Гудзенко М.М. Клітковина як харчова добавка для зміцнення здоров'я
39. Галушка А.А., Жеплінська М.М. Баночне консервування: недоліки та переваги
40. Гарус М.М., Кузнєцова І.В. Отримання харчового сиропу з напівпродукту цукрового виробництва
41. Георгієнко О.О., Мукоїд Р.М., Василів В.П. Застосування ферментних препаратів для оптимізації процесу пивоваріння
42. Гирич Є.В., Сарана В.В. Багатокритеріальність при виборі вовчків для подрібнення м'яса
43. Горенков Д.В., Гудзенко М.М., Cravotto C. Підвищення ефективності шнекового преса шляхом удосконалення конструкції робочих органів
44. Горенков К.В., Жеплінська М.М. Вилучення цінних компонентів шляхом екстрагування лікарської сировини
45. Горенков К.В., Жеплінська М.М. Розробка математико-статистичної моделі процесу отримання бурякового порошку шляхом сушіння
46. Гудзенко М.М., Горенков Д.В. Аналіз енергомісткості процесу відтискання олії шнековими пресами різних типів
47. Данилюк А.Р., Коваль Є.М., Мукоїд Р.М. Особливості процесу виробництва крафтового пива

48. Дейнека Р.В., Берник І.М. Ефективне використання енергії на підприємствах харчової галузі
49. Дідиченко М.Ю., Марчишина Є.І. Мінімальні вимоги безпеки до виробничого обладнання рибопереробних підприємств
50. Жеплінська М.М. Вплив гібридів цукрових буряків на сучасний стан цукрової галузі харчової промисловості України
51. Жеплінська М.М. Світове виробництво цукру – тренди та прогнози
52. Жеплінська М.М., Славомір Туманський Аналіз сушильного обладнання плодовоовочевої сировини
53. Журавльова Г., Матошина В., Черниш А., Мисюра Т.Г., Попова Н.В., Гудзенко М.М. Пастеризація та стерилізація молочних продуктів у пластинчастих теплообмінниках
54. Загородний Н.Б., Єременко О.І. Перспективи застосування сушарок карусельного типу
55. Іванова Є.С., Сарана В.В. Вибір раціонального типу вимелювальної машини
56. Івченко А.С., Марчишина Є.І. Вплив небезпечних та шкідливих факторів виробництва на працівників з переробки м'яса птиці
57. Кіріченко А., Келюх Б., Мисюра Т.Г., Гудзенко М.М. Особливості конструкцій теплообмінних апаратів
58. Кочетова В.В., Берник І.М. Сублімаційне сушіння рослинної сировини
59. Кривошанка Я.М., Гудзенко М.М. Застосування інформаційних технологій для графічної візуалізації медичних даних при визначенні індексу маси тіла
60. Кузнєцова К.К., Булій Ю.В., Мукоїд Р.М., Василів В.П. Удосконалення процесу десертних кріплених марочних вин типу Токай
61. Кухар О.В., Кухар В.М., Чернявський О.П., Добрянський В.К., Глушко С.О., Чернявська Л.І. На шляху до євроінтеграції – програма створення та випуску вискоєфективного обладнання для цукрової галузі
62. Луб'янюк З.І., Мацейко В.І., Муштрук М.М. Переробка жиромісних відходів АПК для отримання екологічного біопалива
63. Майборода В.Д., Сказько С.І., Мукоїд Р.М., Василів В.П. Трансформація житнього солоду: розширення горизонтів харчової промисловості
64. Макарчук В.П., Жеплінська М.М. Процесне оформлення рибних консервів у європейців
65. Мартиновська О.П., Мукоїд Р.М., Бабич І.М., Василів В.П. Особливості процесу виробництва органічного вина: від винограду до пляшки
66. Марценюк В.О., Стадник І.Я. Вплив факторів на зміну середовища під час замішування тіста
67. Матошина В., Черниш А., Журавльова Г., Мисюра Т.Г., Василів В.П. Використання сушильних апаратів в харчовій промисловості
68. Мацейко В.І., Муштрук М.М. Перспективи використання жиромісних відходів гідробіотів у виробництві біодизеля
69. Мацейко В.І., Чуюк Р.В., Муштрук М.М. Вплив перемішування на процес синтезу жирів
70. Мигашко К., Хугаєва А., Мисюра Т.Г., Василів В.П. Сучасні методи розділення гетерогенних систем
71. Мотузюк А.І., Сарана В.В. Багатокритеріальна оцінка перознімних машини
72. Муштрук Н.М. Модернізація виробничих процесів у пектиновій галузі
73. Муштрук Н.М., Муштрук М.М. Інноваційні підходи до вдосконалення технології виробництва пектиновмісних паст
74. Муштрук Н.М., Муштрук М.М. аналіз та оцінка сировинних ресурсів для

- виробництва пектину
75. **Науменко Д.О., Паламарчук І.П.** Обґрунтування типу вібробуджувача у технологічних машинах
 76. **Науменко М.С., Булій Ю.В., Мукоїд Р.М., Василів В.П.** Переваги процесу холодного охмелення пива
 77. **Олейніков Н.М., Бурова З.А., Василевська В.В.** Мікробіокалориметрія у процесах біотехнологій
 78. **Павленко А.А., Півоваров О.А.** Застосування полівінілхлоридного пластикату, наповненого алюмосилікатними мікросферами, у виробництві тари для харчових продуктів
 79. **Пацера Н.М., Вербицький С.Б., Козаченко О.Б.** Технічний регламент безпеки машин і технічне регулювання у сфері обладнання для харчової промисловості
 80. **Пилипака С.О., Яцина П.Ю., Бурова З.А., Іванов С.О.** Дослідження теплообміну в тонкому шарі речовин в процесах сушіння
 81. **Піхтерев Р.С., Люлька Д.М., Пономаренко В.В., Василів В.П.** Інтенсифікація процесу екстрагування в дифузійному апараті нахиленого типу
 82. **Поліщук М.М., Бабич І.М., Мукоїд Р.М.** Особливості процесу виробництва пет-нату з вишень
 83. **Пономаренко В.В., Слюсаренко А.М., Василів В.П.** Робота рідинно-газового ежектора в нестаціонарному режимі
 84. **Потемський А.П., Жеплінська М.М., Reisig R.** Фірма Кронен - обладнання для харчової промисловості
 85. **Ребенко В.І.** Переваги застосування штучного інтелекту в сільському господарстві
 86. **Ріжко Є.А., Жеплінська М.М.** Вплив розміру подрібнених яблук на температуру та тривалість сушіння
 87. **Самарчук С.С., Бойко Ю.І., Гудзенко М.М.** Особливості заточування робочих органів вовчків
 88. **Середа В.С., Сарана В.В.** Використання методу парето для порівнянні вовчків-дробарок
 89. **Сидорчук М.В., Мукоїд Р.М., Булій Ю.В., Василів В.П.** Роль хмелю в процесах пивоваріння: підбір сортів для покращення смаку та аромату пива
 90. **Симонік Б.В., Полєвода Ю.А.** Дослідження реологічних властивостей м'ясних продуктів
 91. **Слюсаренко А.М., Пономаренко В.В., Люлька Д.М., Василів В.П.** Залежність коефіцієнта ежекції від впливу температури активного потоку
 92. **Стадник І.Я., Піддубний В.А.** Інноваційний розвиток харчової галузі
 93. **Ткаченко А., Попова Н.В., Мисюра Т.Г., Василів В.П.** Оптимізація показників якості топінгу при зміні рН алкалізованого какао-порошку
 94. **Фролов С.І., Єременко О.І.** Аналіз процесу сухої екструзії в матричному грануляторі
 95. **Хомічак В.Л., Олійнічук С.Т., Кузнєцова І.В.** Інтенсифікація процесу зброжування суслу шляхом застосування протеолітичного і целюлітичного ферментних препаратів
 96. **Чалаєв М.Д., Сидоренко В.В.** Визначення комплексної дії основних факторів впливу на рослинну сировину протягом лужної попередньої підготовки в роторно-пульсаційному апараті
 97. **Черниш А., Матошина В., Журавльова Г., Мисюра Т.Г., Гудзенко М.М.** Розрахунок витрат теплоти в сушильній установці
 98. **Чернявська Л.І., Цапок О.І., Моканюк Ю.О.** Аналіз цукрових буряків і прогнозування виходу цукру залежно від регіону їх вирощування

- 99. Чуюк Р.В., Мацейко В.І., Муштрук М.М.** Залежність якісних характеристик рідкого біопалива від складу вихідної сировини
- 100. Чуюк Р.В., Мацейко В.І., Муштрук М.М.** Роль мобільних заводів у зміцненні енергетичної безпеки України через виробництво дизельного біопалива
- 101. Чуюк Р.В., Мацейко В.І., Муштрук М.М.** Технологічні основи отримання дизельного біопалива з відновлюваної сировини
- 102. Чуюк Р.В., Муштрук М.М.** Аналіз та перспективи використання сировинних ресурсів для виробництва рідкого біопалива
- 103. Чуюк Р.В., Муштрук М.М.** Вплив інтенсивності перемішування на ефективність трансформації жирів у біопаливо
- 104. Шевчук Р.К., Гудзенко М.М.** Комп'ютерна обробка даних при аналізі сезонного вітамінного дефіциту
- 105. Шепеля К.М., Лук'янова В.Ю., Бурова З.А.** Процеси виробництва альтернативних харчових продуктів тваринного походження
- 106. Щирова А.А., Сарана В.В.** Багатокритеріальне порівняння пресів для обвалювання м'яса
- 107. Ярошук А.Г., Гудзенко М.М.** Аналіз подрібнюючих робочих органів в конструкціях шнекових пресів

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 3 Стандартизація, сертифікація та управління якістю продукції АПК

Голова: **Толок Г.А.** – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н., доцент

Секретар: **Бровенко Т.В.** – доцент кафедри стандартизації та сертифікації с.-г. продукції НУБіП України, к.т.н., доцент

1. **Safarov J.E., Pulatov M.M., Sultanova Sh.A.** Application of ultraviolet rays in the food industry: prospects, efficiency and impact on product quality
2. **Sultanova Sh.A., Safarov J.E., Dadayev G.T., Makhmudov K.A., Mukhiddinov Q.A.** Vitamin content in fresh persimmon
3. **Usmanov K.I., Sultanova Sh.A., Safarov J.E.** Comprehensive analysis of the flavonoid composition of plantago major using high-performance liquid chromatography (HPLC)
4. **Бровенко Т.В., Касьміна І.І.** Впровадження підходів та процедур управління відходами у закладах ресторанного господарства
5. **Бровенко Т.В., Мертвиченко В.А.** Впровадження належних практик дотримання вимог ДСТУ ISO 22002-2:2019 у закладах ресторанного господарства
6. **Ван Лі, Толок Г.А.** Способи підвищення харчової безпеки ферментованих соєвих продуктів
7. **Вергелес О.П.** Інтеграція блокчейн-технологій у системи управління якістю харчових продуктів
8. **Власенко В.В., Науменко Т.В.** Розроблення елементів системи управління інформаційною безпекою в умовах підприємства
9. **Горбатюк А.С.** Порівняльний аналіз маркування ковбасного виробу «Чайка» з вимогами законодавства України
10. **Добренко А.О., Науменко Т.В.** Розроблення елементів системи управління безпекою та гігієною праці в умовах підприємства
11. **Дяченко І.О., Антоненко А.В., Михайлик В.С.** Сучасні технології контролю якості харчових продуктів у сфері ресторанного господарства
12. **Жуков Б.С., Макаринська А.В.** Ризик-орієнтований системний аналіз компонентів контролю якості зернових виробництв
13. **Жуковський М.М.** Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах малих виробничих потужностей
14. **Жуковський М.М., Толок Г.А.** Застосування елементів системи управління безпечністю харчової продукції на підприємствах з виробництва безалкогольних напоїв
15. **Зеленська О.М., Толок Г.А.** Мотивація персоналу як один із інструментів удосконалення системи управління підприємством
16. **Іванов М.О., Вергелес О.П.** Інтегрований підхід до проведення внутрішніх аудитів систем управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019
17. **Ізраєлян К.К., Толок Г.А.** Розроблення елементів системи управління якістю в умовах діючого підприємства
18. **Какун В.М.** Елементи системи менеджменту якості в умовах м'ясопереробного підприємства

19. **Какун В.М., Вергелес О.П.** Інтеграція ризик-орієнтованого підходу в системи менеджменту якості м'ясопереробних підприємств
20. **Калюжняк І.А., Толок Г.А.** Основні критерії контролю якості борошняних кондитерських виробів функціонального призначення
21. **Козак Д.В., Науменко Т.В.** Розроблення елементів системи менеджменту якості згідно з вимогами ДСТУ ISO 9001 в умовах некомерційної організації
22. **Козій М.О., Толок Г.А.** Основні підходи до контролю якості продуктів для спортивного харчування
23. **Колісниченко Т.О., Кюрчева Л.М.** Структурні особливості державного регулювання якості харчових продуктів в Україні
24. **Коломієць І.О., Бровенко Т.В.** Дослідження якості «Морквяний кекс»
25. **Корнієнко В.І., Мідик С.В., Сенін С.А., Якубчак О.М.** Сучасний метод визначення поліхлорованих біфенілів у соняшниковій олії
26. **Коробко А.І.** Нормативне забезпечення затвердження типу тракторів
27. **Косяк К.Б., Вергелес О.П.** Цифрова трансформація в системах сертифікації якості харчових технологій
28. **Кравчук І.Л.** Розроблення нормативно-технічних документів на паштети делікатесні
29. **Кравчук І.Л., Вергелес О.П.** Обґрунтування мікробіологічних критеріїв безпечності в технічних умовах для делікатесних паштетів
30. **Кузьменко К.С., Антоненко А.В., Дзюндзя О.В.** Впровадження системи НАССР у ресторанах: проблеми та рішення
31. **Курдицький С.О.** Особливості розроблення стандарту організації для сільськогосподарського кооперативу
32. **Курлицький С.О., Толок Г.А.** Особливості оцінки якості сільськогосподарської продукції
33. **Лебедєв В.С., Антоненко А.В., Стукальська Н.М.** Інноваційні підходи до зберігання та обробки харчових продуктів у ресторанах
34. **Линка О.В.** Розроблення елементів НАССР в умовах підприємства роздрібно торгівлі з власним виробничим циклом
35. **Линка О.В., Толок Г.А.** Застосування елементів НАССР на м'ясопереробних підприємствах України
36. **Литвин Є.А., Бровенко Т.В.** Дослідження якості масло авокадо
37. **Литвиненко О.Л., Слива Ю.В.** Аналіз небезпечних чинників при зберіганні кормів та кормових добавок
38. **Мамчур Р.П., Науменко Т.В.** Розроблення елементів системи управління безпечністю харчових продуктів в умовах переробного підприємства
39. **Мартиросян І.А., Пахолюк О.В.** Оцінка якості та безпечності гранолі, що надходить на ринок України
40. **Мартиросян І.А., Пахолюк О.В.** Аналіз стану ринку харчових концентратів в Україні та зовнішня торгівля
41. **Осьмина О.А.** Перспективи розвитку методів оцінки якості меду
42. **Пазюра В.В., Толок Г.А.** Сучасні способи мотивування персоналу
43. **Пащенко Д.О., Слива Ю.В.** Особливості моніторингу показників якості процесів операційних систем
44. **Переходько С.М., Вергелес О.П.** Впровадження систем управління якістю у закладах вищої освіти України
45. **Поліщук Д.М., Науменко Т.В.** Розроблення елементів НАССР в умовах закладу швидкого харчування
46. **Попова Є.О., Бровенко Т.В.** Дослідження якості холодної закуски брускети цезарь

47. **Риженко Д.В., Бровенко Т.В.** Культура харчової безпеки в контексті GFSI-визнаних сертифікаційних програм
48. **Сидор В.П., Бровенко Т.В.** Удосконалення технології сосисок із використанням м'яса курки
49. **Сівова І.Ю., Слива Ю.В.** Застосування процесного підходу до реалізації дезінфікуючих засобів
50. **Суліманов Д.А., Прядко О.А.** Особливості управління безпекою та гігієною праці на підприємстві
51. **Удод А.А., Бровенко Т.В.** Система НАССР - запобіжний інструмент контролю небезпечних чинників
52. **Уханський М.О., Вергелес О.П.** Технологічні інновації та мікробіологічні аспекти у виробництві ферментованих м'ясних продуктів
53. **Ухацький М.О.** Розроблення проєкту стандарту на м'ясний продукт та обґрунтування стандартизованих показників
54. **Філіпова Л.Ю., Крохальова А.А., Зубарєва Л.І.** Наукові аспекти формування якості та безпечності консервованих продуктів
55. **Фіщенко С.М., Антоненко А.В., Криворучко М.Ю.** Використання інформаційно-вимірювальних технологій для моніторингу якості продуктів у ресторанах
56. **Фурсов Г.О., Антоненко А.В.** Ключові моменти сертифікації продовольчих товарів
57. **Халаман М.В., Антоненко А.В., Тонких О.Г.** Особливості сертифікації готельних послуг
58. **Черкіс Є.С., Науменко Т.В.** Розроблення елементів системи екологічного менеджменту згідно вимог ДСТУ ISO 14001 в умовах підприємства

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

Секція 4 Досягнення нутриціології у збереженні здоров'я населення

Голова: **Ткач Г.Ф.** – професор кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України, д.м.н.

Секретар: **Альтанова А.Б.** – доцент кафедри громадського здоров'я та нутриціології НУБіП України, к.п.н.

1. **Альтанова А.Б.** Бар'єри споживання нових культурно невідповідних продуктів вермикультури та комахівництва
2. **Альтанова А.Б.** Біопсихосоціальні аспекти профілактики ожиріння у підлітків
3. **Альтанова А.Б., Білун Т.М.** Особливості харчування жінок у менопаузальний період
4. **Альтанова А.Б., Ніколаєва О.І.** Принципи планування вегетаріанської дієти старшокласника
5. **Балян Н.А., Альтанова А.Б.** Споживання фаст-фуду молоддю та його наслідки
6. **Бандурко О.В., Ткач Г.Ф.** Потенціал хрестоцвітих овочів у корекції раціону при синдромі Жильбера
7. **Барабаш І.О., Штонда О.А.** Зміни мікробіологічних показників ферментованих м'ясних снєків у процесі зберігання
8. **Барон О.В., Альтанова А.Б.** Вплив харчового середовища закладу освіти та буферної зони навколо нього на підліткове ожиріння
9. **Баталова В.М., Мартинчук О.А.** Наукове обґрунтування розроблення харчових рекомендацій для жінок - вегетаріанців репродуктивного віку
10. **Безуглий Р.Ю., Тищенко Л.М.** Удосконалення технології варених ковбас з підвищеним вмістом білка для дієтичного харчування
11. **Белькаїд Паділла Наїм Карім, Ткач Г.Ф.** Вплив споживання кави на розумову працездатність студентської молоді
12. **Березовська Т.А., Мартинчук О.А.** Наукове обґрунтування розроблення харчових рекомендацій для осіб працездатного віку з порушеною функцією щитоподібної залози
13. **Біленький П.К., Тележенко Л.М.** Функціональні спортивні напої: обґрунтування складу та перспективи розвитку
14. **Босва К.Б., Тищенко Л.М.** Розробка технології низькокалорійного морозива з поліпшеним складом для функціонального харчування спортсменів
15. **Васильєв С.О., Ткач Г.Ф.** Розробка оздоровчих молочних напоїв з додаванням спецій з антиоксидантними властивостями
16. **Гаркуша Ю.Д., Швець О.В.** Дослідження обізнаності населення України щодо небезпечного впливу на здоров'я від споживання харчових продуктів із вмістом трансжирів
17. **Гордійчук М.О., Крижова Ю.П.** Фітохімічні речовини гарбуза, користь для здоров'я у застосуванні в харчових продуктах
18. **Данільченко Т.Л., Слободянюк Н.М.** Перспективи використання продуктів геродієтичного призначення
19. **Дмитрієва Т.Б., Ткач Г.Ф.** Наукове обґрунтування розроблення збалансованих раціонів харчування для вагітних та жінок у період лактації з цукровим діабетом 2 типу: теоретичні аспекти

20. **Дубровська Н.В., Максимова О.С.** Дослідження харчової поведінки дітей молодшого шкільного віку з надмірною масою тіла
21. **Карпюк В.В., Ткач Г.Ф.** Дослідження харчових звичок жінок репродуктивного віку з цукровим діабетом 2 типу та розробка рекомендацій для їх корекції
22. **Коломієць Н.М., Альтанова А.Б.** Розвиток нутриціології для глобальних потреб здоров'я
23. **Коломієць Т.П., Максимова О.С.** Теоретико-експериментальне дослідження харчових звичок дітей шкільного віку
24. **Кольцов А.В., Ткач Г.Ф.** Наукове обґрунтування впливу вегетаріанства та веганства на харчову поведінку та психоемоційний стан людини
25. **Компанієць А.В., Ткач Г.Ф.** Розробка збалансованого раціону харчування для людей із дерматологічними захворюваннями
26. **Корінна А.І., Альтанова А.Б.** Особливості харчування підлітків 16-18 років: фактори впливу, ключові та потенційні проблеми, дефіцити нутрієнтів
27. **Крамчанін А.В., Слободянюк Н.М.** Використання олеорезинів та залізовмісних збагачувачів у технології м'ясних хлібів
28. **Курілець І.І., Максимова О.С.** Дослідження нутрієнтного складу харчових раціонів вагітних та розроблення рекомендацій щодо їх оптимізації
29. **Кущенко С.В., Корнієнко В.І.** Наукове обґрунтування харчових продуктів для людей, хворих на целіакію
30. **Ляшенко І.А., Тищенко Л.М.** Вітамінізовані молочні напої для оздоровчого харчування
31. **Ляшенко О.М., Тищенко Л.М.** Інноваційні підходи до виробництва йогурту з використанням продуктів бджільництва
32. **Максименко Д.А., Альтанова А.Б.** Харчові концентрати, збагачені антиоксидантами та клітковиною: вплив на метаболічне здоров'я людини
33. **Маркова Д.В., Постой Р.В.** Сумісництво психології та нутриціології в боротьбі проти раку
34. **Мелимука Т.М., Швець О.В.,** Вивчення впливу та результатів модифікації нутритивних чинників для оптимізації перебігу раневого процесу
35. **Недря О.Л., Мартинчук О.А.** Дослідження споживання спортивних напоїв у відновленні енергетичного балансу та гідратації бігунів-аматорів
36. **Олійник Л.М., Постой Р.В.** Модифікація дієти та способу життя для контролю та запобігання порушень сну у людей похилого віку
37. **Олюніна С.Л., Сердюк М.Є.** Проблематика та перспективи виробництва печива з безглютенової сировини
38. **Орленко С.М., Максимова О.С.** Дослідження особливостей харчування осіб похилого віку та розробка раціонів для їх нутрицевтичної корекції
39. **Палій М.С., Науменко О.В.** Аналіз ринку та класифікація соусів в Україні
40. **Петриковець С.В., Мартинчук О.А.** Фортифікація раціонів харчування військовослужбовців вітаміном D3 для профілактики стресового виснаження в умовах бойових дій
41. **Пілецька І.А., Баль-Прилипко Л.В.** Наукове обґрунтування та розробка раціонів харчування з додаванням пробіотиків
42. **Попадюк Т.В., Дубас Н.В.** Профілактика харчових дефіцитів через оптимізацію раціону: фізіологічний підхід
43. **Риженко Д.В., Пилипчук О.С.** Технологічні аспекти виробництва сухих продуктів рослинного походження
44. **Савчук Д.С., Даниленко С.Г.** Соціальний маркетинг як інструмент популяризації здорового способу життя

- 45. Стецюк К.В., Швець О.В.** Аналіз харчової поведінки та дієтичних підходів для забезпечення фізіологічного перебігу вагітності
- 46. Стрелова Є.А., Постой Р.В.** Розробка технології кисломолочного напою для харчування людей похилого віку
- 47. Табенська І.О., Альтанова А.Б.** Основні акценти нутритивної підтримки при хронічному стресі
- 48. Тарануха О.А., Швець О.В.** Досягнення нутриціології у збереженні здоров'я населення
- 49. Тищенко Д.В., Мартинчук О.А.** Дослідження впливу низькожирового харчування на регулярність менструального циклу жінок із високим рівнем фізичної активності
- 50. Товстуха О.В., Максимова О.С.** Комплексний підхід до харчування та корекції метаболічних порушень у жінок старше 50 років: роль ірисину, мікробіоти, нутрицевтиків та фізичної активності
- 51. Устименко І.М., Бажура О.І.** Сучасні аспекти профілактики ожиріння
- 52. Устименко І.М., Грищенко Д.С.** Теоретичні аспекти профілактики залізодефіциту
- 53. Швець Л.П., Мартинчук О.А.** Роль омега -3 жирних кислот в покращенні стану шкіри в лікуванні акне
- 54. Шупрудько Л.О., Швець О.В.** Дослідження впливу ефективності гіпокалорійної дієти в поєднанні з інтервальним голодуванням для контролю маси тіла

ОБГОВОРЕННЯ ДОПОВІДЕЙ

[illegible]