

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

ПРОГРАМА

IV Міжнародної науково-технічної конференції

СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ХАРЧОВОЇ НАУКИ ТА ПРОМИСЛОВОСТІ

11 – 12 жовтня 2017 р.

Тернопіль
2017

ПРОГРАМНИЙ КОМІТЕТ

Голова

П. Ясній – д.т.н., професор, ректор ТНТУ імені І. Пулюя

Заступник голови

Р. Рогатинський – д.т.н., професор, проректор з наукової роботи ТНТУ імені І. Пулюя

Науковий секретар

А. Лялик – асистент кафедри харчової біотехнології і хімії ТНТУ імені І. Пулюя.

Члени програмного комітету

Покотило О.	Україна
Юкало В.	Україна
Кухтин М.	Україна
Луговий Б.	Канада
Берегова Т.	Україна
Паска М.	Україна
Данчук В.	Україна
Marek Wawrzencyk	Польща
Скапцов А.	Білорусія
Арсеньєва Л.	Україна
Цісарик О.	Україна
Ощипок І.	Україна

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Голова:

Покотило О. – д.б.н., професор, завідувач кафедри ХБ.

Науковий секретар:

Лялик А. – асистент кафедри ХБ.

Члени:

Юкало В. – д.б.н., професор кафедри ХБ

Кухтин М. – д.б.н., професор кафедри ХБ

Бейко Л. – к.т.н., доцент кафедри ХБ

Крупа О. – к.т.н., доцент кафедри ХБ

Назарко І. – к.пед.н, доцент кафедри ХБ

Копчак Н. – аспірант кафедри ХБ

Городний А. – провідний інженер кафедри ХБ

Конференція відбудеться за адресою: 46001, м. Тернопіль, вул. Руська, 56, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, корпус 2, читальний зал бібліотеки.

Реєстрація учасників: 46001, м. Тернопіль, вул. Руська, 56, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, корпус 2, читальний зал бібліотеки.

Регламент роботи конференції: доповіді – до 15 хв., обговорення – до 5 хв.

E-mail: kafedra.hb@gmail.com

НАПРЯМКИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ

- *безпека і експертиза харчових продуктів;*
- *економічні аспекти, пріоритети та інновації у виробництві харчових продуктів;*
- *інноваційні технології виробництва харчових продуктів;*
- *стандартизація, сертифікація сировини і харчових продуктів;*
- *удосконалення процесів та апаратів харчових виробництв;*
- *функціональні і нові харчові продукти;*
- *харчова хімія і біотехнологія.*

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

Середа – 11.10

9.00 – 10.00 Реєстрація учасників конференції

10.00 - 10.30 Відкриття конференції. Виступи:

- ректора ТНТУ імені Івана Пулюя професора П.В. Яснія;
- представників МОН України;
- представників Тернопільської обласної і міської ради;
- представників Тернопільської державної адміністрації;
- партнерів і гостей конференції;
- працівників кафедри харчової біотехнології і хімії

10.30 – 12.00 I Пленарне засідання

12.00 – 12.30 Перерва на каву

12.30 – 14.00 II Пленарне засідання

14.00 – 15.00 Перерва на каву. Ознайомлення з виставкою музею ТНТУ імені Івана Пулюя

15.00 – 17.00 III Пленарне засідання

18.30 Дружня вечеря

Четвер – 12.10

10.00 – 12.00 Заключне пленарне засідання з прийняттям резолюції по основних напрямках роботи конференції

12.00 – 12.30 Закриття конференції

10.00 – 10.30 Вітальне слово від:

- ректора ТНТУ імені Івана Пулюя професора П.В. Яснія;
- представників Тернопільської обласної і міської ради;
- представників Тернопільської державної адміністрації;
- партнерів і гостей конференції;
- працівників кафедри харчової біотехнології і хімії.

10.30 – 12.00 I Пленарне засідання

Виступи (регламент до 15 хв.):

1. **Волосянко Олена Вікторівна**
ВИЗНАЧЕННЯ ЗАСОБУ ПОДОВШЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ КАТОЛІТУ
2. **Кухтин Микола Дмитрович**
ФОРМУВАННЯ МІКРОБНИХ БІОПЛІВОК НА ТЕХНОЛОГІЧНОМУ ОБЛАДНАННІ ТА ВПЛИВ НА НИХ ДЕЗІНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ
3. **Скульська Інна Володимирівна**
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЧАСТКОВОЇ ЗАМІНИ КУХОННОЇ СОЛІ ХЛОРИДОМ КАЛІЮ НА ФОРМУВАННЯ КОНСИСТЕНЦІЇ БРИНЗИ
4. **Романчук Ірина Олегівна**
ТЕХНОЛОГІЯ НИЗЬКОЛАКТОЗНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ
5. **Piotr Kardasz**
INNOWACYJNI SUPLEMENTY DIETY DUOLIFE

12.30 – 14.00 II Пленарне засідання

1. **Кристинич Ірина Анатоліївна**
СИСТЕМА НАССР ЯК ЗАПОРУКА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОГО ПРОДУКТУ
2. **Мага Іван Михайлович**
ВИКОРИСТАННЯ РЕАКЦІЇ АЗОСПОЛУЧЕННЯ ДЛЯ ХРОМАТОГРАФІЧНОГО ВИЗНАЧЕННЯ 4МЕТОКСІ-3,5-ДИМЕТИЛАНІЛІНУ У ВИГЛЯДІ ТРИАЗЕНУ
3. **Грицик Андрій Романович**
ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНІ ОРГАНІЗМИ. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
4. **Сливка Ірина Миколаївна**
ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОМИСЛОВО-ПЕРСПЕКТИВНИХ ШТАМІВ ENTEROCOCCUS FAECIUM ВИДІЛЕНИХ ІЗ ТРАДИЦІЙНИХ КАРПАТСЬКИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ УКРАЇНИ
5. **Марченко Михайло Маркович**
THE FATTY ACIDS PROFILE OF KRILL MEAL PRODUCED IN UKRAINE
6. **Мельниченко Василь Михайлович**
МЕДИКО-БІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВПЛИВУ «ЙОДІС-КОНЦЕНТРАТУ» НА ЖИВИЙ ОРГАНІЗМ

15.00 – 17.00 III Пленарне засідання

- 1. Назарко Ірина Степанівна**
ЗАСТОСУВАННЯ АЕРОЗОЛЬНИХ УПАКОВОК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
- 2. Грищук Валерій Павлович**
NATURE-LIKE WATER TECHNOLOGIES - NEW OPPORTUNITIES FOR HUMAN HEALTH, ENVIRONMENT AND OTHER INDUSTRIES
- 3. Деркач Андрій Васильович**
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВАЛКОВОГО ВПЛИВУ НА СЕРЕДОВИЩЕ У ФОРМУВАННІ МАШИН
- 4. Краєвська Світлана Петрівна**
АНАЛІЗ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ПРИ СТВОРЕННІ БАТОНЧИКІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ГЛЮТЕНОВОЮ ЕНТЕРОПАТІЄЮ
- 5. Червецова Вероніка Геннадіївна**
SOME PROBIOTIC CHARACTERISTICS OF A FERMENTED MILK PRODUCT BASED ON MICROBIC ASSOCIATION «TIBETAN KEFIR GRAINS»
- 6. Стородуб Микола Федорович**
WAYS OF FORMATION OF ARTIFICIAL SELECTIVE SITES FOR INSTRUMENTAL ANALYTICAL DEVICES INTENDED FOR FOOD QUALITY CONTROL

СЕКЦІЯ: БЕЗПЕКА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Голови: д.вет.н, професор Кухтин М.Д., д.с.г.н., професор Цісарик О.Й.

Секретар: аспірант Кравченко Х.Ю.

- 1. Анастасія Сачко, Марія Лисяк**
ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ СУШІННЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ ІЗ
ВИКОРИСТАННЯМ РІЗНИХ НАПОВНЮВАЧІВ
- 2. В.В. Піддубний, А.Г. Абабова, Б.С. Матко**
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ
УКРАЇНИ
- 3. В.Стручок, О.Стручок**
УТИЛІЗАЦІЯ БІООРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ ЯК ПЕРЕДУМОВА УТВОРЕННЯ
ЯКІСНОЇ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ З ТВЕРДИХ ПОБУТОВИХ ВІДХОДІВ
- 4. Володимир Кустуров**
СИСТЕМА НАССР ДЛЯ МАЛИХ ТА СЕРЕДНІХ ПІДПРИЄМСТВ ПО ЗАБОЮ
СВИНЕЙ
- 5. Денис Сабітов, Микола Кухтин**
ВПЛИВ РІЗНИХ СПОСОБІВ ОБРОБКИ НА ВМІСТ НІТРАТІВ У ГОТОВИХ
ПРОДУКТАХ
- 6. Дмитро Кічула, Микола Кухтин**
ВПЛИВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ
МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ
- 7. Є.Б. Соколова, А.Г. Абабова**
ВИКОРИСТАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ
ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ СМУЗІ
- 8. Є.Б. Соколова, А.Г. Абабова, Б.С. Матко**
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ПЮРЕ ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ
М. ХАРКІВ
- 9. Є.Б. Соколова, К.К. Василець, М.О. Губська**
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА
РИНКУ М. ХАРКІВ
- 10. І.Андрусишина, І.Голуб, О. Лампека**
КОНТАМІНАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ МЕТАЛАМИ – ФАКТОР РИЗИКУ
ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ
- 11. Іван Мага**
ВИКОРИСТАННЯ РЕАКЦІЇ АЗОСПОЛУЧЕННЯ ДЛЯ ХРОМАТОГРАФІЧНОГО
ВИЗНАЧЕННЯ 4МЕТОКСІ-3,5-ДИМЕТИЛАНІЛІНУ У ВИГЛЯДІ ТРИАЗЕНУ
- 12. Іван Сіканович, Микола Кухтин**
ВПЛИВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА НА МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ
ЙОГУРТУ
- 13. Ігор Лоцкін, Вікторія Касянчук, Олександра Бергілевич**
МОНІТОРИНГ АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНИХ S.AUREUS В МОЛОЦІ КОРІВ
ІЗ ФЕРМ СУМСЬКОЇ ТА ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ
- 14. Ірина Кондратьєва, Ігор Кобаса**
ВИКОРИСТАННЯ TiO₂ ЯК ДОБАВКИ ДО ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ
З МЕТОЮ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ
- 15. Куник О.М., Сарібекова Д.Г., Салєба Л.В., Куриленко Т.**
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОКІВ ТА НЕКТАРІВ ВІТЧИЗНЯНОГО
ВИРОБНИЦТВА

- 16. Марія Воробець, Ігор Кобаса, Дмитро Третяк**
КІЛЬКІСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ САЛІЦИЛОВОЇ КИСЛОТИ У ПИВІ
- 17. Микола Кухтин, Світлана Лайтер-Москалюк, Антоніна Решетник**
ЕФЕКТИВНІСТЬ МИЙНО-ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ МОЛОЧНОГО ОБЛАДНАННЯ НА МІКРОБНІ БІОПЛІВКИ
- 18. N.F. Starodub, V.G. Yukalo, V.M. Voitsitskiy, J.-L. Marti**
WAYS OF FORMATION OF ARTIFICIAL SELECTIVE SITES FOR INSTRUMENTAL ANALYTICAL DEVICES INTENDED FOR FOOD QUALITY CONTROL
- 19. Оксана Міщук**
ФІЗИЧНІ ПРОЦЕСИ, ЯКІ ВІДБУВАЮТЬСЯ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
- 20. Салєба Л.В., Кудельська А.В.**
ОЦІНКА ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО БОТАНІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ
- 21. Тетяна Супрович, Микола Супрович, Володимир Паневник**
СОМАТИЧНІ КЛІТИНИ МОЛОКА ТА АЛЕЛЬНИЙ ПОЛІМОРФІЗМ ГЕНА BoLA-DRB3 У КОРІВ ПРИ ЗАХВОРЮВАННІ НА МАСТИТ
- 22. Юлія Горюк, Віктор Горюк, Андрій Мушинський**
ОЦІНКА АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ ЕНТЕРОКОКІВ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДОМАШНЬОГО ВИРОБНИЦТВА НА АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ
- 23. Юрій Ротаєнко, Вікторія Касянчук**
СИСТЕМА ЗАХОДІВ ПО ЗНИЖЕННЮ ВМІСТУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ В ЛАНЦЮГУ: ВОДОЙМА-РИБА-РИБОПРОДУКЦІЯ
СЕКЦІЯ: ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ, ПРІОРИТЕТИ ТА ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Голови: д.е.н, професор Панухник О.В., д.т.н., професор Рогатинський Р.М.

Секретар: асистент Дацишин К.Є

- 1. Громыко О.П.**
ФАКТОРЫ СНИЖЕНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ
- 2. Зафейнер В.О.**
КОНЦЕПЦИИ УЧЕТА ЗАТРАТ В УПРАВЛЕНИИ РАСХОДАМИ
- 3. Ирина Орлова, Евгений Банцевич**
УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ЗАПАСАМИ ПО ОТКЛОНЕНИЯМ В ИХ СТОИМОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
- 4. Ирина Таланова**
БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И КОНТРОЛЬ ФОРМИРОВАНИЯ СОБСТВЕННЫХ ИСТОЧНИКОВ ФИНАНСИРОВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
- 5. Л.В. Рукшан**
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ ИЗ ЗЕРНОБОБОВЫХ КУЛЬТУР
- 6. Л.В. Рукшан, Е.С. Новожилова, Д.А. Кудин**
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮПИНОВОЙ МУКИ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
- 7. Марина Какора, Екатерина Гавриленкова**
ОЦЕНКА ОБЪЕМА ИНВЕСТИЦИЙ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

8. **Оксана Лабкова**
РОЛЬ СБЫТОВОЙ ПОЛИТИКИ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ В РЕСПУБЛИКЕ
БЕЛАРУСЬ
9. **Олег Покотило, Ілля Новіков**
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЕКОНОМІЧНИЙ ВПЛИВ НА
ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКУ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
10. **Ольга Романенко**
МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ ДЕНЕЖНЫМИ СРЕДСТВАМИ В ОРГАНИЗАЦИИ
11. **Руденок Е.Г., Громыко О.П.**
ПРЕМИРОВАНИЕ РАБОТНИКОВ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ В СИСТЕМЕ
ВНУТРЕННИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ОТНОШЕНИЙ
12. **Сергей Лабков**
ФОРМИРОВАНИЕ МОЛОЧНОГО РЫНКА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
13. **Шалабодова Н.А., Громыко О.П.**
ОБЗОР РЫНКА МУКИ В РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
14. **Юлия Климова, Лиана Толкачева**
ПРОДУКТОВЫЕ ИННОВАЦИИ – ПЕРСПЕКТИВА РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Голови: д.б.н., проф. Юкало В.Г., д.б.н., проф. Марченко М.М.

Секретар: старший викладач Сторож Л.А.

1. **Анастасія Лялик, Людмила Бейко**
КОНСЕРВУВАННЯ ФРУКТОВИХ СОУСІВ
2. **Василь Ганиш, Тетяна Ковальчук, Людмила Бейко**
СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНСЕРВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ
УКРАЇНИ
3. **Володимир Сельський, Юрій Угрин**
ХАРЧУВАННЯ І ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ
4. **Волосянко Олена Вікторівна, доктор ветеринарних наук, академік
Української академії вищої освіти, Грищук Валерій Павлович, канд. фіз.-
мат.наук**
ВИЗНАЧЕННЯ ЗАСОБУ ПОДОВШЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ КАТОЛІТУ
5. **Галдова М.Н., Кононков А.Ю**
ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ ПРИ
ПРОРАЩИВАНИИ ЗЕРНА РЖИ
6. **Груник О., Маліцька А., Ємельяненко Ю., Федорова О.В., Новіков В.П.**
МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ – НОВЕ ПОЛЕ ДЛЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ
ЕКСПЕРИМЕНТІВ
7. **Діана Сухіна, Ольга Орешина**
АСПЕКТИ МОДЕЛЮВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ
8. **Inna Zolotukhina**
OPTIMIZATION OF THE PROCESS OF THE DISTRIBUTION OF THE
COMPOUNDS OF PROTEIN-SOIL FATS OF FRAGRANCES
9. **Інна Скульська, Оріся Цісарик**
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЧАСТКОВОЇ ЗАМІНИ КУХОННОЇ СОЛІ
ХЛОРИДОМ КАЛІЮ НА ФОРМУВАННЯ КОНСИСТЕНЦІЇ БРИНЗИ
10. **Ірина Назарко, Ольга Матіяш**
ЗАСТОСУВАННЯ АЕРОЗОЛЬНИХ УПАКОВОК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ

- 11. Людмила Бейко, Валентина Олексів**
КОНСЕРВУВАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН
- 12. Наталія Ющенко, Ульяна Кузьмик, Іван Миколів**
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗЛАКОВИХ У ТЕХНОЛОГІЇ
КИСЛОМОЛОЧНИХ ПАСТ
- 13. О. Крупа, М. Шинкарик, В. Давида**
СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТНОГО СОУСУ
- 14. О. Мельнічук, В. Юкало, О. Корнютяк**
ВПЛИВ СОРТОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК ТОМАТІВ НА ПРОЦЕС СУШІННЯ
- 15. Olga Benderska, Alexander Bessarab, Vitaliy Shutuyuk**
STUDY OF THE USE OF EDIBLE POWDERS TOMATO SAUCE TECHNOLOGIES
- 16. Марія Павлович, Олег Покотило, Лариса Кравчук**
ЗМІНА рН І ОВП У ФРУКТОВИХ СОКАХ ПРИ ОХОЛОДЖЕННІ ТА
ЗАМОРОЖУВАННІ
- 17. Тетяна Лісовська здоб., Олександра Шпилик ст. викл., Ярослава Джур ст.
викл., Ігор Стадник д.т.н., професор**
ВИЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНОГО
НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРУДОВАНОГО
КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА
- 18. Тетяна Лісовська здоб., Андрій Деркач, асп., Наталія Кушнірук ст. викл.,
Ігор Стадник д.т.н., професор**
ВИВЧЕННЯ ЕКСТРУДОВАНОГО КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА ДЛЯ
СТВОРЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ
- 19. Урбанчик Е.Н., Михачев Н.О., Борсук Е.А.**
ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ НАПИТКОВ НА
ОСНОВЕ БИОАКТИВИРОВАННОГО ЗЕРНА СОИ
- 20. Урбанчик Е.Н., Галдова М.Н., Шалюта А.Е.**
ИЗУЧЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ЗЕРНА РЖИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ СМЕСЕЙ
- 21. Христина Третьак, Людмила Бейко, Анастасія Лялик**
КОНСЕРВУВАННЯ ДЕСЕРТНИХ ОВОЧІВ

**СЕКЦІЯ: СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ СИРОВИНИ І
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Голови: д.б.н., професор Данчук В.В., генеральний директор ДП.
«ТЕРНОПІЛЬСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ» Тешнер М.Я.

Секретар: провідний інженер Лісовська Т.О.

- 1. Voloshenko O.S., Assoc. Prof., Ph.D., Horenzhy N.V., Assoc. Prof., Ph.D.**
INDEXES OF WHEAT GRAIN QUALITY IN THE STANDARDS OF UKRAINE AND
USA

**СЕКЦІЯ: УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ТА АПАРАТІВ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Голови: д.т.н., професор. Вітенько Т.М., д.т.н., професор Стадник І.Я.

Секретар: к.т.н., доцент Бейко Л.А.

1. А.В. Деркач, І.Я. Стадник, Т.О. Лісовська
ВПЛИВ КОНСТРУКЦІЇ ВАЛКА НА ЗАКОНОМІРНОСТІ ПРОЦЕСУ ДЕФОРМАЦІЇ
2. Володимир Каспрук
ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИХРОВИХ І ВІДЦЕНТРОВИХ ПИЛОВЛОВЛЮВАЧІВ
3. Марія Шинкарик, Віктор Ворошук
МЕТОДИКА РОЗРАХУНКУ РОТОРНО-ВИХРОВОГО ЕМУЛЬСОРА
4. Наталя Зварич, Оксана Лясота
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВОЇ УПАКОВКИ
5. Олег Кравець, Світлана Четверікова, Марія Шинкарик
РЕОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КАЗЕЇНУ
6. Тетяна Вітенько
ТЕПЛОВИЙ ЕФЕКТ ГІДРОДИНАМІЧНОЇ КАВІТАЦІЇ
7. Тетяна Вітенько, Ігор І. Лучейко, Ігор Д. Лучейко
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ЗМІШУВАЛЬНИХ ПРИСТРОЇВ ІЗ ПОНИЖЕНОЮ ПОТУЖНІСТЮ ПРИВОДА
8. Христина Кравченко, Микола Кухтин, Валерій Лазарюк
ФОРМУВАННЯ БІОПЛІВОК *ENTEROCOCCUS FAECALIS* НА НЕРЖАВІЮЧІЙ СТАЛІ МАРКИ AISI 321 ЗАЛЕЖНО ВІД ПОЧАТКОВОЇ КІЛЬКОСТІ І ШОРСТКОСТІ ПОВЕРХНІ

СЕКЦІЯ: ФУНКЦІОНАЛЬНІ І НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ

Голови: д.б.н., професор Покотило О.С., д.б.н., професор Грицик А.Р.

Секретар: старший лаборант Криськова Л.П.

1. Анастасія Лялик, Лариса Криськова, Лариса Кравчук
КОНЦЕПЦІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
2. Анастасія Лялик, Людмила Бейко, Федорів Юрій, Фрей Ярослав
ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ
3. Анна Заярнюк, Ольга Бородіна, Інна Лич
МОЛОЗИВО ЯК ХАРЧОВА ДОБАВКА
4. Володимир Юкало, Катерина Дацишин
БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ ПРОДУКТІВ ПРОТЕОЛІЗУ ПРОТЕЇНІВ СИРОВАТКИ МОЛОКА
5. Володимир Юкало, Людмила Сторож, Оксана Дуда, Вікторія Паскевич
ВИДІЛЕННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ПЕПТИДІВ З ОКРЕМИХ КАЗЕЇНОВИХ ФРАКЦІЙ
6. Г.В. Карпик, В.Г.Юрчак
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОБОВОЇ ПОТРЕБИ ЛЮДИНИ В ОСНОВНИХ НУТРИЄНТАХ ТА ХАРЧОВИХ ВОЛОКНАХ ПРИ СПОЖИВАННІ ЗБАГАЧЕНИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ
7. Ростислав Жебрацький, Олег Покотило
КУПАЖ ОЛІЙ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ОМЕГА-3 ПНЖК

8. **Лариса Борсолук, Любов Войцехівська, Вероніка Лизова, Сергій Вербицький**
ОЦІНЮВАННЯ МОЖЛИВОСТІ ТА ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ
ЛЛЯНОГО ТА РИСОВОГО БОРОШНА У СКЛАДІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ПАШТЕТНИХ ПРОДУКТІВ
9. **Марія Паска, Ольга Маслійчук**
ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ
М'ЯСНИХ ПОСТЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УМОВАХ IN VIVO
10. **Нелюбина Е.В., Урбанчик Е.Н., Каминская О.С.**
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВОГО БИОДОСТУПНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ
ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ
11. **Olena Vichko Ph. D., Assistant Prof., Veronika Chervetsova Associated Prof., Olga Shved Ph. D., Associated Prof., Volodymyr Novikov, Ph. D., Prof.**
SOME PROBIOTIC CHARACTERISTICS OF A FERMENTED MILK PRODUCT
BASED ON MICROBIC ASSOCIATION «TIBETAN KEFIR GRAINS»
12. **Орися Цісарик, Любов Мусій, Ірина Сливка**
АНАЛІЗ І ВИБІР ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ФЕРМЕНТАЦІЇ ВЕРШКІВ
ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОВЕРШКОВОГО МАСЛА
13. **Романчук І.О., Моїсєєва Л.О.**
БЕЗЛАКТОЗНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ЯК КОМПОНЕНТ
ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ
14. **Світлана Краєвська, к.х.н. Наталія Стеценко**
АНАЛІЗ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ПРИ СТВОРЕННІ
БАТОНЧИКІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ГЛЮТЕНОВОЮ ЕНТЕРОПАТІЄЮ
15. **Сергей Масанский, Анна Макаренко, Анастасия Болсун**
УГРОЗЫ ЗДОРОВЬЮ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА, СВЯЗАННЫЕ С
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ В ПИТАНИИ ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПРОДУКТОВ
16. **Юрій Гачак, Богдан Гутий, Андріана Бежицька, Тамара Дякун, Любов Кінжицька**
НОВІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНОГО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО
СПРЯМУВАННЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПОРОШКІВ

СЕКЦІЯ: ХАРЧОВА ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ

Голови: к.б.н, доцент Сельський В.Р., к.т.н., доцент Крупа О.М.

Секретар: інженер I категорії Башняк Л.П.

1. **Грицик Андрій Романович, Стасів Тетяна Геннадіївна**
ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНІ ОРГАНІЗМИ. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
2. **Ірина Сливка, Любов Мусій, Орися Цісарик**
ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОМИСЛОВО-ПЕРСПЕКТИВНИХ ШТАМІВ
ENTEROCOCCUS FAECIUM ВИДІЛЕНИХ ІЗ ТРАДИЦІЙНИХ КАРПАТСЬКИХ
МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ УКРАЇНИ
3. **Лариса Чебан, Андрій Чміль, Михайло Марченко**
ОТРИМАННЯ БІОМАСИ КОРМОВОЇ ВОДОРОСТІ *DESMODESMUS ARMATUS*
(CHOD.) HEGEW. ДЛЯ ПОТРЕБ АКВАКУЛЬТУРИ
4. **Марія Глемба, Микола Кухтин**
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З
ЯБЛУЧНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ

5. **Наталія Богачик, Микола Кухтин**
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛІННЯ ОГІРКІВ БАГАТОКОМПОНЕНТНИМИ ЗАКВАСКАМИ
6. **Oleksii Khudyi, Mykhailo Marchenko, Lidiia Khuda, Olga Kushniryk, Viktor Babyn**
THE FATTY ACIDS PROFILE OF KRILL MEAL PRODUCED IN UKRAINE
7. **Христина Очкурьова, Олег Покотило**
ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ НА ВМІСТ НІТРАТІВ У ОВОЧАХ
8. **Світлана Писків, Микола Кухтин**
БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА СИРОГО ЗА ВМІСТОМ НІТРАТІВ
9. **Татьяна Самуйленко**
ИССЛЕДОВАНИЕ ДИНАМИКИ РАЗВИТИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ЖИДКИХ КИСЛОТООБРАЗУЮЩИХ ПОЛУФАБРИКАТАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ СТРУКТУРИРОВАНИЯ МУЧНЫХ ПИТАТЕЛЬНЫХ СУБСТРАТОВ