



**ANNUAL
INTERNATIONAL
SCIENTIFIC-PRACTICAL
CONFERENCE**

**«FOOD AND FEED
TECHNOLOGIES»**

**SEPTEMBER 20 – 23, 2022
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 технологічний інститут харчової
промисловості ім. М.В. Ломоносова ОНТУ

Пловдивський університет харчових технологій (Болгарія)

ORGANIZERS OF THE CONFERENCE

Ministry of Education and Science of Ukraine

Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine Odessa

Odesa National University of Technology

Research Institute ONTU

Technological Institute of Food Industry named after M.V. Lomonosov ONTU

Plovdiv University of Food Technologies (Bulgaria)

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ	
Голова	Сгоров Б.В. , д.т.н., професор, академік НААН України, заслужений діяч науки і техніки України, Лауреат державної премії України в галузі науки і техніки, президент ОНТУ
Заст. голови	Мардар М.Р. , д.т.н., професор, в.о. ректора ОНТУ
Заст. голови	Поварова Н.М. , к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи ОНТУ
Заст. голови	Солоницька І.В. , к.т.н., доцент, директор ННТІХП ім. М.В. Ломоносова, ОНТУ
ЧЛЕНИ ОРГКОМІТЕТУ	
Olivera Djuragic	PhD dr., директор Інституту харчових технологій Університету в Новий Сад, Сербія
Andrzej Kowalski	Professor PhD hab., директор Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща
Marek Wigier	PhD, заступник ректора з багаторічної програми Інституту сільськогосподарської та продовольчої економіки – Національний дослідницький інститут у Варшаві, Польща
Стефан Георгієв Драгоев	чл. кор. проф. д.т.н. інж., Заступник ректора з наукової діяльності та бізнес-партнерства Університету харчових технологій в Пловдиві, Болгарія
Еланідзе Лалі Данієловна	доктор харчових технологій, професор Інституту харчових технологій Телавського державного університету ім. Я. Гогешвілі, Грузія
Гапонюк Олег Іванович	д.т.н., проф. зав. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ
Капрельянець Леонід Вікторович	д.т.н., проф., зав. кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування, ОНТУ
Жигунов Дмитро Олександрович	д.т.н., проф., зав. кафедри технології переробки зерна, ОНТУ
Гончарук Ганна Анатоліївна	к.т.н., доц. кафедри технологічного обладнання зернових виробництв, ОНТУ
Тележенко Любов Миколаївна	д.т.н., проф., зав. кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, ОНТУ
Ткаченко Наталія Андріївна	д.т.н., проф., зав. кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси, ОНТУ
Капустян Антоніна Іванівна	д.т.н., доц., зав. кафедри харчової хімії та експертизи, ОНТУ
Коваленко Олена Олександрівна	д.т.н., проф., зав. кафедри біоінженерії і води, ОНТУ
Ткаченко Оксана Борисівна	д.т.н., проф., зав. кафедри технології вина та сенсорного аналізу, ОНТУ
Новосельцева Вікторія Вікторівна	PhD, ст. викладач кафедри біоінженерії і води, ОНТУ

ORGANIZING COMMITTEE OF THE CONFERENCE	
Head	Bogdan Iegorov , Doctor of Technical Sciences, Professor, Academician of the NAAS of Ukraine, Honored Worker in science and technology of Ukraine, Laureate of the State Prize of Ukraine in the field of science and technology, President of the Odesa National University of Technology
Deputy head	Mardar Maryna , Doctor of Technical Sciences, Professor, Acting rector of the Odesa National University of Technology
Deputy head	Natalia Povarova , Ph.D., Associate Professor, Vice-rector for scientific work of the Odesa National University of Technology
Deputy head	Iryna Solonytska , Ph.D., Associate Professor, Director of the Technological Institute of Food Industry named after M. V. Lomonosov, Odesa National University of Technology
MEMBERS OF THE ORGANIZING COMMITTEE	
Olivera Djuragic	Ph.D., Director of the Institute of Food Technology, University of Novi Sad, Serbia
Andrzej Kowalski	Ph.D., dr. hab., Professor, Director of the Institute of Agricultural and Food Economics, National Research Institute, Warsaw, Poland
Marek Wigier	Ph.D., Institute Deputy Director of the Institute of Agricultural and Food Economics, National Research Institute, Warsaw, Poland
Stefan Heorhiiev Drahoiev	Ph.D., Professor, Corresponding Member, Vice-Rector for Research and Business Partnership, University of Food Technology, Plovdiv, Bulgaria
Lali Elanidze	Ph.D., Doctor of Food Technology, Professor, Institute of Food Technology, Telavi State University named after Y. Gogebashvili, Georgia
Oleg Gaponyuk	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of technological equipment of grain production, ONTU
Leonid Kaprelyants	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of Biochemistry, Microbiology and Nutrition Physiology, ONTU
Dmytro Zhigunov	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of Grain Processing Technology, ONTU
Anna Goncharuk	Ph.D., Associate Professor of the Department of technological equipment of grain production, ONTU
Liubov Telezhenko	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of restaurant and health nutrition, ONTU
Nataliia Tkachenko	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of milk, oil and fat products and beauty industry, ONTU
Antonina Kapustian	Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, Head of the Department of Food Chemistry and Expertise, ONTU
Olena Kovalenko	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department of bioengineering and water, ONTU
Oksana Tkachenko	Doctor of Technical Sciences, Professor, Head of the Department wine technology and sensory analysis, ONTU
Viktoriiia Novoseltseva	PhD, senior lecturer of the Department of bioengineering and water, ONTU

КОРОТКІ ВІДОМОСТІ ПРО КОНФЕРЕНЦІЮ

МІСЦЕ ПРОВЕДЕННЯ КОНФЕРЕНЦІЇ

Конференція проходить у Одеському національному технологічному університеті в режимі - on-line.
Посилання та on-line засідання на платформі ZOOM наведено у програмі конференції.

РЕЄСТРАЦІЯ

Реєстрація учасників конференції 20 вересня з 9.⁴⁵ до 10.⁰⁰

РОБОТА КОНФЕРЕНЦІЇ

Конференція проводиться 20 – 23 вересня 2022 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 магніт туристичного бізнесу. Smart-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.
- Біотехнологія в харчових виробництвах – розвиток, проблеми. Безпечні технології консервування.
- 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 on-line. On-line meetings on the ZOOM platform are given in the conference program.

REGISTRATION

Registration of conference participants on September 20 from 9.45 to 10.00 AM.

CONFERENCE WORK

The conference will be held on September 20-23, 2022 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.
- Biotechnology in food production – development issues. Safe canning technologies.
- 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.

20

вересня 2022 р.

ВІВТОРОК

Посилання Zoom:

ідентифікатор конференції: **924 387 8165**, пароль: **8165**,
20.09.2022 10:00 АМ Київ

Підключитися до конференції Zoom за посиланням:

[ЗАСІДАННЯ 1](#)

09⁴⁵ – 10⁰⁰ Реєстрація учасників конференції

ЗАСІДАННЯ 1

Модератор – канд. техн. наук, доцент Солоницька І.В.

1. 10⁰⁰ – 10³⁰ **Відкриття конференції, привітальне слово президента ОНТУ**
Вітання учасників конференції іноземними співorganizаторами і партнерами
2. 10³⁰ – 11⁰⁰ **Сучасний стан хлібопекарської галузі: проблеми, виклики, шляхи вирішення**
Президент ВАП Тараненко Олександр Миколайович
3. 11⁰⁰ – 11³⁰ **Ситуація на ринку зерна та борошна**
Доповідач: **Рибчинський Родіон**, к.т.н., експерт зернового сектору ФАО ООН, директор Спілки «Борошноmeli України», Київ, Україна
4. 11³⁰ – 12⁰⁰ **Importance of Rheology in Chocolate Products**
Speaker: **Omer Said Toker**, Assoc. Prof. Dr., Yildiz Technical University, Istanbul, Turkey.
Co-authors: **Seyma Ozonuk, Cengiz Altop**, Istanbul, Turkey

ВІВТОРОК

20

вересня 2022 р.

5. 12⁰⁰ – 12³⁰ **Cereal products as an important functional ingredients: effect of bioprocessing.**
Зернові продукти як важливі функціональні інгредієнти: ефекти біопроеесів.
Доповідач: **Капрельянц Леонід Вікторович**, д.т.н., професор, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна
6. 12³⁰ – 13⁰⁰ **Український ринок без глютену під час війни- проблеми та виклики**
Доповідач: **Постолатій Ірина**, фахівець відділу БГ ліцензування Української спілки целиакії, Київ, Україна
7. 13⁰⁰ – 13³⁰ **Availability of gluten free foods in Ukraine: main issues in current situation**
Speaker: **Khvostenko Kateryna**, PhD, Associate professor, Odesa National University of Technology, Odesa, Ukraine
Co-author: **Dr Frank Vriesekoop**, Senior Lecturer in Food Biotechnology in the Food Land and Agribusiness Management department at Harper Adams University, Newport, UK

21

вересня 2022 р.

СЕРЕДА

Посилання Zoom:

ідентифікатор конференції: 924 387 8165, пароль: 8165,
21.09.2022 10:00 AM Київ

Підключитися до конференції Zoom за посиланням:

[ЗАСІДАННЯ 2](#)

ЗАСІДАННЯ 2

Модератор – д-р.техн.наук, професор Коваленко О.О.

- 1. 10⁰⁰ – 10³⁰ Альтернативні джерела води та перспективність їх застосування для підприємств харчової галузі**
Доповідач: **Коваленко Олена Олександрівна**, д.т.н., професор, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна
Співавтори: **Шаповал Євген Олександрович**, магістр., **Василів Олег Богданович**, к.т.н., доцент, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна
- 2. 10³⁰ – 11⁰⁰ Мінеральна вода «Куяльник»: різні аспекти виробництва**
Доповідач: **Смельянова Ольга Володимирівна**, начальник лабораторії ТДВ "Одеський завод мінеральної води "Куяльник", Одеса, Україна
- 3. 11⁰⁰ – 11³⁰ Регулювання функціональних харчових продуктів в Україні та світі**
Доповідач: **Капустян Антоніна Іванівна**, д.т.н., доцент, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна

СЕРЕДА

21

вересня 2022 р

4. 11³⁰ – 12⁰⁰ **Проблеми якості зерна. Вчора, Сьогодні, Майбутнє**
Доповідач: **Топораш Ірина**, к.т.н., директор ДП «Agmintest» Control Union, Одеса, Україна
5. 12⁰⁰ – 12³⁰ **Актуальність і практична реалізація зменшення цукровмісту кондитерських виробів**
Доповідач: **Камбулова Юлія Вікторівна**, д.т.н., професор, Національний університет харчових технологій, Київ, Україна
6. 12³⁰ – 13⁰⁰ **Вплив борошна з насіння гарбуза та фосфоліпідів на технологічний процес виготовлення хлібобулочних виробів**
Доповідач: **Шевченко Анастасія Олександрівна**, к.т.н., доцент, Національний університет харчових технологій, Київ, Україна
7. 13⁰⁰ – 13³⁰ **Розвиток крафтового виробництва вина в Україні**
Доповідач: **Ковач Олександр Іванович**, аспірант, директор ТОВ «Винороб», Ужгород, Україна

22

вересня 2022 р.

ЧЕТВЕР

Посилання Zoom:

ідентифікатор конференції: 924 387 8165, пароль: 8165,
22.09.2022 10:00 AM Київ

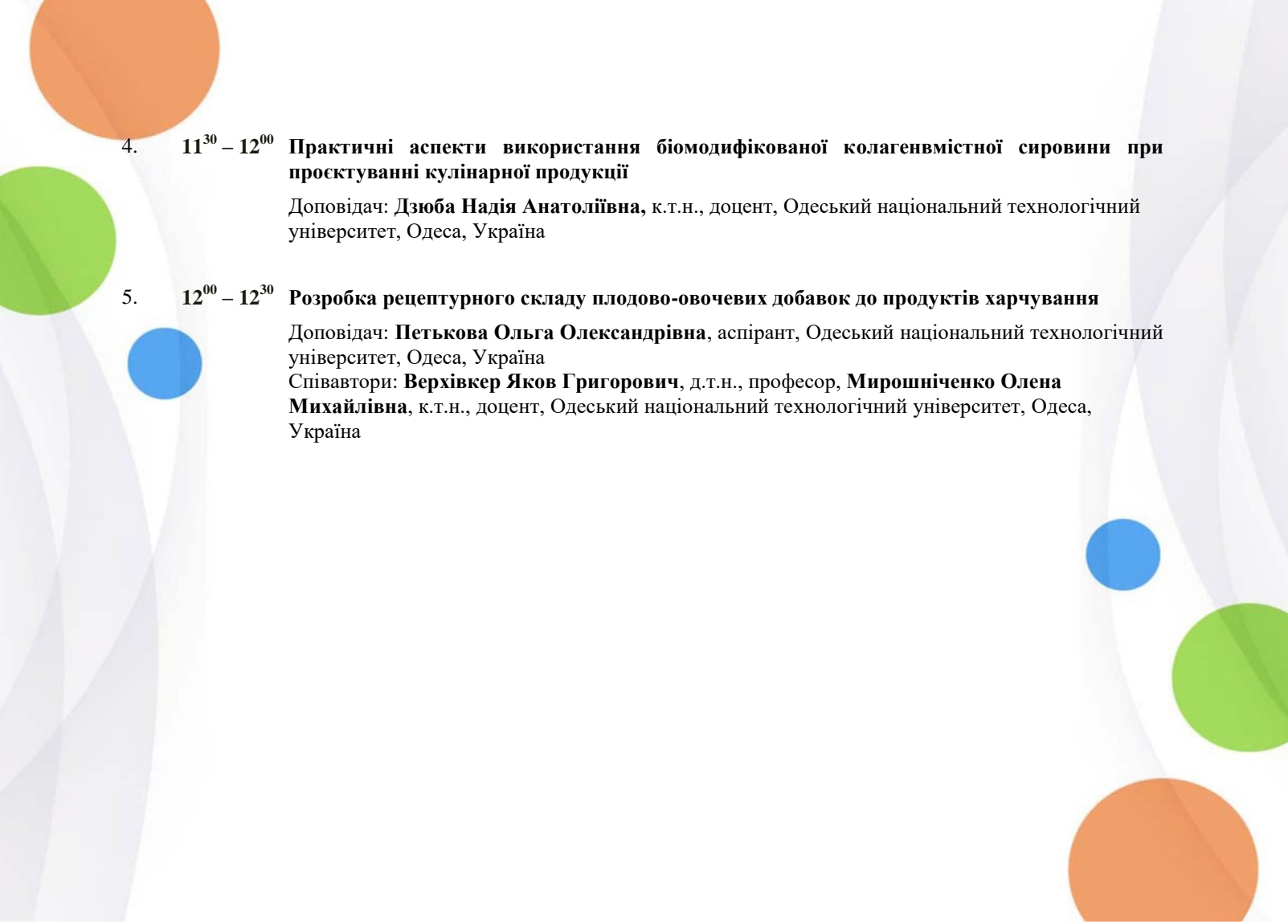
Підключитися до конференції Zoom за посиланням:

[ЗАСІДАННЯ 3](#)

ЗАСІДАННЯ 3

Модератор – д-р.техн.наук, професор Тележенко Л.М.

1. 10⁰⁰ – 10³⁰ **Development of technology of squid meat preparation with new consumer properties**
Speaker: **Zhenkun Cui**, Ph.D student, School of Food Science Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China
Co-authors: **Tatiana Manoli**, PhD, Associate Professor, **Tatiana Nikitchina**, PhD, Associate Professor, Odesa National University of Technology, Odesa, Ukraine,
Hao Zhang, Professor, School of Food Science Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China
2. 10³⁰ – 11⁰⁰ **Сучасний стан та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Болгарії**
Доповідач: **Качамаков Пламен**, фінансовий директор мережі RIU у Східній Європі, Болгарія
3. 11⁰⁰ – 11³⁰ **Організація шкільного харчування в сучасних умовах**
Доповідач: **Коханівська Олена Олегівна**, завідувачка виробництвом їдальні ПП "Раціон-груп", Одеса, Україна

- 
4. 11³⁰ – 12⁰⁰ **Практичні аспекти використання біомодифікованої колагенвмісної сировини при проєктуванні кулінарної продукції**

Доповідач: **Дзюба Надія Анатоліївна**, к.т.н., доцент, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна

5. 12⁰⁰ – 12³⁰ **Розробка рецептурного складу плодово-овочевих добавок до продуктів харчування**

Доповідач: **Петькова Ольга Олександрівна**, аспірант, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна

Співавтори: **Верхівкер Яков Григорович**, д.т.н., професор, **Мирошніченко Олена Михайлівна**, к.т.н., доцент, Одеський національний технологічний університет, Одеса, Україна

ЧЕТВЕР

Круглий стіл

«Крафтові сири та натуральна косметика: сьогодення і перспективи розвитку»

22

вересня 2022 р

Підключитися до конференції Zoom за посиланням:

[Засідання круглого столу](#)

Модератор: зав. кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси ОНТУ,
д.т.н., професор Ткаченко Наталія Андріївна

1. 14⁰⁰ – 14¹⁰ Вступне вітальне слово директора ННТІХПім. М.В. Ломоносова
к.т.н., доцента Солоницької І.В.
2. 14¹⁰ – 14³⁰ «Молочна ферма Прикарпаття ТОВ «МУККО» – виробництво коров'ячих
та козиних крафтових сирів «від лану – до столу»
Співвласник ТОВ «МУККО» Кміть Назар
3. 14³⁰ – 14⁵⁰ Крафтові сири «Європейської Сироварні» – гарантія якості та безпечності
Вашого харчового раціону щодня
Генеральний директор «Європейської сироварні» Корнюшок Наталя
- 14⁵⁰ – 15¹⁰ Онови дегустації сирів
Доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси Ланженко Л.О.
4. 15¹⁰ – 15³⁰ Натуральна косметика та інгредієнти для її виробництва – «промислова»
чи «домашня» косметика? Що обрати сучасній красивій жінці?
Генеральний директор ТОВ «Естетік Арт» Біла Тетяна
5. 15³⁰ – 16⁰⁰ Натуральна косметика ТОВ «Ремос» – гарантія Вашої краси та безпеки
Головний технолог ТОВ «Ремос» – Тарасевич Тарас
6. 16⁰⁰ – 16²⁰ Обговорення доповідей. Прийняття рішення, постановка завдань для майбутньої співпраці

THURSDAY

Round Table

«Craft cheeses and natural cosmetics:
present and development prospects»

Join the Zoom conference using the link:
[Round table meeting](#)

**Moderator: head department of technology of milk, oil and fat products and beauty industry of ONTU,
Doctor of Technical Sciences, Professor Nataliia Tkachenko**

1. 14⁰⁰ – 14¹⁰ **Opening speech of the Director of the Educational and Scientific Technological Institute of the Food Industry named after M.V. Lomonosov, Ph.D., Associate Professor Iryna Solonytska**
2. 14¹⁰ – 14³⁰ **«Prykarpattia dairy farm «MUKKO» LLC - production of cow and goat craft cheeses «from the field to the table»
Co-owner of «MUKKO» LLC, Kmit Nazar**
3. 14³⁰ – 14⁵⁰ **Craft cheeses of «European Cheese Factory» are a guarantee of the quality and safety of your daily diet.
General Director of «European Cheese Factory», Natalya Korniiushok**
14⁵⁰ – 15¹⁰ **New cheese tasting
associate professor of the department of technology of milk,
oil and fat products and the beauty industry, L.O. Lanzhenko**
4. 15¹⁰ – 15³⁰ **Natural cosmetics and ingredients for their production – «industrial» or «home» cosmetics? What should a modern beautiful woman choose?
General Director of «Esthetic Art» LLC, Bila Tetyana**
5. 15³⁰ – 16⁰⁰ **Natural cosmetics of «Remos» LLC are a guarantee of your beauty and safety
The chief technologist of «Remos» LLC, Tarasevich Taras**
6. 16⁰⁰ – 16²⁰ **Discussion of reports. Decision-making, setting tasks for future cooperation**

П'ЯТНИЦЯ

23

вересня 2022 р

Посилання Zoom:

ідентифікатор конференції: 924 387 8165, пароль: 8165,

23.09.2022 11:00 AM Київ

Підключитися до конференції Zoom за посиланням:

[ЗАСІДАННЯ](#)

11⁰⁰

**Підведення підсумків
Щорічної міжнародної науково-практичної конференції
«Технології харчових продуктів і комбікормів» 2022.
Затвердження резолюції.
Оголошення результатів конкурсу «Кращий постер»**

FRIDAY

Join the Zoom conference using the link:

[MEETING](#)

11⁰⁰

**Summary of the results of the
Annual International Scientific - Practical Conference
«Food and Feed Technologies» 2022.
Approval of the resolution.
Announcement of the results of the "Best Poster" contest.**

НАУКОВА ПОСТЕРНА СЕСІЯ

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

- 1. КУЛЬТИВУВАННЯ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ З КЛІТКОВИНОЮ ГАРБУЗОВОГО НАСІННЯ/
CULTIVATION OF LACTIC ACID BACTERIA WITH PUMPKIN SEED FIBER**
Килименчук О.О., к.т.н., доцент/О. Kylymenchuk, CSc., Associate Professor
- 2. ПОЛІСАХАРИДИ ГЕМЦЕЛЮЛОЗ ЯК МОДИФІКАТОР ВЛАСТИВОСТЕЙ БАР: КОМПЛЕКС МАНАНУ З
КУРКУМІНОМ**
Черно Н.К., д.т.н., проф., Наменко К. І., к.т.н., доц., Єршова К.С., аспірант
- 3. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-АКТИВНИХ ГРУП КАТАЛІТИЧНОГО ЦЕНТРУ
ФЕРМЕНТУ АЛЬФА-ГАЛАКТОЗИДАЗИ**
Петросьянц А.П., к.т.н., доцент
- 4. ВПЛИВ БІОЛОГІЧНО АКТИВНОЇ ДОБАВКИ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ПОКАЗНИКИ АЕРОВАНИХ
ДЕСЕРТІВ**
Олійник М.І., аспірант
- 5. SOLVING THE MAIN PROBLEMS OF "DELAYED BAKING" BY USING DIFFERENT TYPES OF FLOUR**
I.Solonytska, Ph.D., Associate Professor, V. Dobrovolskyi, Director of the limited liability company "Odesa bakery №4"
- 6. УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ВИН КАТЕГОРІЇ "AMBER WINE" В УМОВАХ УКРАЇНИ**
Сугаченко Т.С., к.т.н., Ткаченко О.Б., д.т.н., Кананихіна О.М., к.т.н.
- 7. COATINGS FOR PROLONGATION OF FISH STORAGE TERM**
S.D. Patuykov, Ph.D., A.G. Fugol, student, A.S. Palamarchuk, Ph.D., N.G. Azarova, Ph.D.

СТЕНДОВІ ДОПОВІДІ

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

1. ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ДО СОРТОВОГО ПОМЕЛУ У СУЧАСНИХ УМОВАХ
Жигунов Д.О., Волошенко О.С., Ковтун А.В.
2. ПРОБЛЕМИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО РИНКУ УКРАЇНИ ТА СВІТОВІ ТРЕНДИ ХЛІБОПЕЧЕННЯ
Солоницька І.В., Добровольський В.В.
3. PROTEIN AND VITAMIN SUPPLEMENTS FOR SPORTS FISHING
A. Makarynska
4. HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL DECREASES ENDOGENOUS BIOSYNTHESIS OF ENERGY FATTY ACIDS AND INCREASES ENDOGENOUS BIOSYNTHESIS OF ω -3 LONG-CHAIN PUFA
A. P. Levitsky, A. P. Lapinska, I. A. Selivanska, V. V. Velichko, Yu. A. Levitsky
5. SOME FEATURES OF CHEMICAL COMPOSITION OF UKRAINIAN NAKED OATS VARIETY «SALOMON»
S. Sots, I. Kustov, O. Donii
6. ВИВЧЕННЯ РЕЖИМІВ БЕЗПЕЧНОГО ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ КІНОА
Валевська Л.О., Соколовська О.Г.
7. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДІЄТИЧНИХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ/
INNOVATIVE TECHNOLOGIES FOR THE PRODUCTION OF DIETARY FLOUR PRODUCTS
Салавеліс А.Д., Павловський С.М., Поплавська С.О./Salavelis A.D., Pavlovsky S.M., Poplavska S.O.
8. REVIEW OF BIOCHEMICAL METHODS OF ADJUSTING FLOUR FOR FROZEN PRODUCTS
Y. Barkovska
9. ТЕХНОЛОГІЧНА ЕКСПЕРТИЗА ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ КРУПИ РИСОВОЇ В ПАКЕТАХ ДЛЯ ВАРКИ
Малинка О.В., Ольховський І.Р.

10. ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ - ТРЕНД СЬОГОДЕННЯ
Атанасова В.В., Козонова Ю.О.
11. НАПРЯМКИ АДАПТАЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ НА КУРОРТИ У СУЧАСНИХ УМОВАХ
Стрікаленко Т.В., Могорян О.Є.
12. ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ В УМОВАХ ВОЄННОГО СТАНУ
Пилипенко Л.М., Верхівкер Я.Г., Єгорова А.В.
13. ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ПЛАНУ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ДЕСТИНАЦІЙ НА ПРИКЛАДІ МАЛИХ МІСТ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ
Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Іванченков В.С.
14. ЕКСПЕРТИЗА ЙОДОВІСНИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Калугіна І.М.
15. РОСЛИННІ КОМПОНЕНТИ ЯК ДЖЕРЕЛО НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ
Бурдо А.К.
16. АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ВОДИ ТА ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ
Коваленко О.О., Василів О.Б., Шаповал Є.О.
17. INVESTIGATION OF THE SPECIFIC SURFACE OF SORPTION AND RHEOLOGICAL CHARACTERISTICS OF THE BIOSORBENTS OBTAINED FROM PEA PEELS, GRAPE VINE AND WASTE OF SUNFLOWER
V. Novoseltseva, O. Kovalenko, H. Yankovych, M. Václavíková, I.V. Melnyk
18. ВИСОКОТЕМПЕРАТУРНА СТЕРИЛІЗАЦІЯ ФРУКТОВИХ СОКІВ
Палвашова Г.І.
19. УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ВИН КАТЕГОРІЇ "AMBER WINE" В УМОВАХ УКРАЇНИ
Сугаченко Т.С., Ткаченко О.Б., Кананихіна О.М.

20. ПОРІВНЯННЯ ХАРАКТЕРИСТИК СЕНСОРНИХ ПРОФІЛІВ ВИН З СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСКИЙ, ВИРОЩЕНИХ В УКРАЇНІ ТА ФРАНЦІЇ
Каменова Н.В., Веречук О.А.
21. ДЕГУСТАЦІЙНИЙ БІЗНЕС З ТОЧКИ ЗОРУ РЕГІОНАЛЬНОГО РОЗВИТКУ
Калмикова І.С.
22. ORGANIC TOMATO SNACKS TECHNOLOGY RESEARCH
I. Bobel, G. Adamczyk, N. Falendysh, A. Shulga
23. REGULATION OF FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS IN UKRAINE AND THE WORLD
Капустян А.І.
24. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА КОНСЕРВІВ З ОБСКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА
Кушніренко Н.М.
25. ПОЛІСАХАРИДИ ГЕМЦЕЛЮЛОЗ ЯК МОДИФІКАТОР ВЛАСТИВОСТЕЙ БАР: КОМПЛЕКС МАНАНУ З КУРКУМІНОМ
Черно Н.К., Науменко К. І., Єршова К. С.
26. ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННИХ МОЛОЧНИХ РЕСУРСІВ ДЛЯ ОТРИМАННЯ БАР
Дідух Г.В., Колесніченко С.Л., Гусак-Шкловська Я.Д.
27. TECHNOLOGY OF OBTAINING FAT-AND-OIL GRAPESEED PRODUCTS
Ye. Kotliar
28. ОРГАНОЛЕПТИЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ М'ЯКИХ СИРІВ З ПРОБІОТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ
Скрипніченко Д.М., Скрипніченко С.К., Ткаченко Т.А.
29. METHODS OF SHEEP DICTYOCAULOSIS FIGHTING
Patyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Azarova N.G.
30. CHARACTERISTICS AND JUSTIFICATION OF THE APPLICATION OF BRINES FROM THE FERMENTATION OF WHITE CABBAGE IN THE TECHNOLOGY OF COOKED HAM
Patyukov S.D., Fugol A.G., Palamarchuk A.S., Kushnirenko N.M.

31. ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО ВИСОКОБІЛКОВОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО ДЕСЕРТУ З МАСЛЯНКИ
Трубнікова А.А., Чабанова О.Б., Шарахматова Т.Є.
32. ПЕРСПЕКТИВИ КОМПЛЕКСНОГО ПЕРЕРОБЛЕННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ У ПРОДУКТИ ПРЕМІУМ-КЛАСУ
Чагаровський О.П., Дідух Е.Г.
33. CEREAL PRODUCTS AS AN IMPORTANT FUNCTIONAL INGREDIENTS: EFFECTS OF BIOPROCESSING
Kaprelyants L. V.
34. ПЕРСПЕКТИВИ комплексного перероблення молочної сироватки у продукти преміум-класу
Ткаченко Н.А., Антонюк Т.А.
35. ДОСЛІДЖЕННЯ ТИПІВ КОАГУЛЯНТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРУ МОЦАРЕЛА ІЗ СУМІШІ КОРОВ'ЯЧОГО ТА ОВЕЧОГО МОЛОКА
Ланженко Л.О., к.т.н., Дец Н.О.
36. КІЛЬКІСНО-ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ, ЩО ДОСТАВЛЯЄ ЗЕРНО ПШЕНИЦІ НА ЗЕРНОВИЙ ТЕРМІНАЛ
Кац А.К., Станкевич Г.М.
37. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ ВКРАЙ НИЗЬКИХ ЧАСТОТ НА ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ЗЕРНА ПШЕНИЦІ
Ковра Ю.В., Станкевич Г.М.
38. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕРЕМІЩЕННЯ МАТЕРІАЛОПОВІТРЯНИХ ПОТОКІВ В УКРИТТЯХ НОРІЙНИХ ТА КОНВЕЄРНИХ ДІЛЯНОК
Гапонюк О.І., Безбах І.В., Гончарук Г.А.

The background features a white surface with decorative elements. On the left side, there are three overlapping circles in orange, green, and blue, along with a vertical grey wavy shape. On the right side, there are three overlapping circles in blue, green, and orange, along with a vertical grey wavy shape.

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