

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Одеська національна академія  
харчових технологій**

ОДЕСЬКА МІСЬКА РАДА



**ПРОГРАМА**

**XII Всеукраїнської наукової конференції  
студентів з розділу «Харчові технології»  
(у рамках «ODESSA SMART FORUM»)**

**27-29 квітня 2016 року**

**Одеса 2016**

# Регламент роботи ODESSA SMART FORUM

27 квітня 2016 року

8<sup>00</sup> – 10<sup>00</sup> Реєстрація учасників конференції (*ОНАХТ, вул. Канатна, 112*)

10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> Відкриття конференції. Пленарне засідання в ОНАХТ

11<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> «Солодкий фест»

13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> Перерва на обід

14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup> Пленарне засідання ОНАХТ (доповіді іноземною мовою)  
робоча мова – англійська

14<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup> Засідання по секціях:

17<sup>00</sup> – Відкриття «ODESSA SMART FORUM» Welcome-party  
(*Одеська кіностудія, павільйон Віри Холодної*)

28 квітня 2016 року

11<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup> Засідання по секціях

## Круглі столи

10<sup>00</sup>–12<sup>00</sup> «**Харчування: якість життя**»  
(*ОНАХТ, Одеський національний медичний університет,  
вул. Канатна, 112, ауд. Б-210*)

10<sup>00</sup>–12<sup>00</sup> «**Туризм. Індустрія гостинності**» (ОНАХТ, Одеський  
національний морський університет, Юрфак Одеського  
національного університету ім. І.І. Мечнікова вул. Канатна, 112,  
ауд. Д-216)

12<sup>00</sup>–13<sup>00</sup> «**Українська наука в контексті євроінтеграції**» (*Обласний совет  
молодих учених, (вул. Канатна, 112, , ауд. Б-210)*)

13<sup>30</sup> – 14<sup>00</sup> Підсумки роботи конференції (*вул. Канатна, 112, , ауд. Б-210*)

**Тематичні майстер-класи** *Одеський регіональний інститут державного  
управління (вул. Генуезька, 22)*

17<sup>00</sup> – 19<sup>00</sup> Перерва

19<sup>00</sup> – Since Slam (Боротьба молодих вчених, *Одеська кіностудія, павільйон  
Віри Холодної*)

29 квітня 2016 року

12<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> «**Конс'юмерський фестиваль**» (*вул. Канатна, 112, , ауд. Б-210*)

10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> – ознайомлення з виробничими і науковими базами провідних  
ВУЗів і виробництв м. Одеси

14<sup>00</sup> Сюрприз від організаторів ODESSA SMART FORUM

## **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ в ОНАХТ:**

- Голова оргкомітету – **Єгоров Б.В.**, ректор Одеської національної академії харчових технологій, д-р техн. наук, професор
- Заступник голови – **Поварова Н.М.**, в.о. проректора з наукової роботи і міжнародних зв'язків, канд. техн. наук, доцент
- Заступник голови – **Солоницька І.В.**, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, канд. техн. наук, доцент
- Члени оргкомітету:
- **Волков В.Е.**, директор Навчально-наукового інституту механіки, автоматизації та робототехніки ім. П.М. Платонова, д-р техн. наук
  - **Каламан О.Б.**, директор Навчально-наукового інституту прикладної економіки і менеджменту ім. Г.Е. Вейнштейна, доцент, канд.
  - **Косой Б.В.**, директор Навчально-наукового інституту холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. В. С. Мартиновського, д-р техн. наук
  - **Хобін В.А.**, директор ННЦ інформаційних технологій, д-р техн. наук, професор
  - **Бурдо О.Г.**, зав. кафедри процесів, обладнання та енергетичного менеджменту д-р техн. наук, професор
  - **Агєєва І.М.**, декан факультету менеджменту, маркетингу і логістики, канд. техн. наук, доцент
  - **Букарос Ю.А.** декан факультету автоматизації, мехатроніки та робототехніки, канд. техн. наук
  - **Дишкантюк О.В.**, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, канд. техн. наук, доцент
  - **Купріна Н.М.**, декан факультету економіки, бізнесу і контролю, канд. екон. наук, доцент
  - **Орлова С.С.**, декан факультету технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну, канд. техн. наук, доцент
  - **Саркісян Г.О.**, декан факультету технології вина та нанобіотехнологій, канд. техн. наук, доцент
  - **Соц С.М.**, декан факультету технології зерна, хлібопродуктів, кондитерських виробів, комбікормів і біопалива, канд. техн. наук, доцент
  - **Шарахматова Т.Є.**, декан факультету Технології харчових продуктів, парфумерно-косметичних засобів, експертизи та товарознавства, канд. техн. наук, доцент
  - **Скрипніченко Д.М.**, голова первинної профспілкової організації студентів
  - **Молчановська А.С.**, голова студентської ради
  - **Мотузова В.О.**, провідний інженер НДІ ОНАХТ

Ректорат, Клуб молодих учених і Студентська рада Одеської національної академії харчових технологій запрошують вас взяти участь у роботі XII Всеукраїнської наукової конференції студентів з розділу «Харчові технології»

### ***ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ в ОНАХТ***

**27 квітня 2016 року**

- 8<sup>00</sup> – 10<sup>00</sup>** Реєстрація учасників конференції (корпус «А», хол)
- 10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup>** Пленарне засідання. Відкриття конференції (корпус «А», ауд. 234)
- 14<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>** Пленарне засідання. Доповіді з іноземної мови (корпус «Б» ауд. 210)
- 14<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup>** Засідання секції Прогресивні технології зберігання і переробки сільськогосподарської сировини, створення сучасних продуктів харчування. Товарознавство й експертиза товарів (корпус «А», ауд. 234)
- 13<sup>00</sup> – 17<sup>30</sup>** Засідання секції Сучасне обладнання переробних і харчових виробництв, автоматизація виробничих процесів та удосконалення процесів і апаратів харчових виробництв (корпус «В», ауд. 130)

**28 квітня 2016 року**

- 11<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup>** Засідання секції Актуальні проблеми економіки і менеджменту у харчовій промисловості та ресторанному господарстві (корпус «А», ауд. 215)
- 13<sup>30</sup> – 14<sup>00</sup>** Підсумки роботи конференції (корпус «Б», ауд. 210)

*Доповідь на засіданні – 7...9 хв.*

Вступне слово ректора Одеської національної академії харчових технологій,  
доктора технічних наук, професора, заслуженого діяча науки і техніки України  
**Єгорова Богдана Вікторовича**

**Засідання № 1**  
**27 квітня, 10<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup>, ауд. А-234**

Голови – д.т.н. Жигунов Д.О., доц. Манолі Т.А.  
Секретар – студ. 4 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Парелюлько В.С.

**1. ІННОВАЦІЙНІ ПРОПОЗИЦІЇ ПО ОРГАНІЗАЦІЇ ШКІЛЬНОГО  
ХАРЧУВАННЯ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ІТХГР і ТБ Константинов Д.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Салавеліс А.Д.

**2. ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЗЕРНОВИХ СУМІШЕЙ НА ОСНОВІ  
ЗЕРНОВИХ ПЛАСТИВЦІВ**

Студ. ОКР "Магістр" ф-ту ТЗХКВКіБ Федонюк А.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д.т.н., доц. Жигунов Д.О.

**3. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРИСКОРЕНОГО РЕЖИМУ  
СТЕРИЛІЗАЦІЇ КОНСЕРВІВ “ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ  
НАТУРАЛЬНИЙ”**

Студ. ф-ту Інтегрованих технологій та товарознавства Волгін О.О.,  
Тулученко Н.В., Валько М.І.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Наукові керівники: проф. Валько М.І., викл.-стажист Тулученко Н.В.

**4. ТЕХНОЛОГІЯ СПРЕДІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Студ 3 курсу технологічного відділення Крук Н.І.  
(Львівський коледж м'ясної та молочної промисловості НУХТ, м. Львів)  
Наукові керівники: старший викладач,  
директор Регіонального ННЦ НУХТ у м. Львові Петрина А.Б.  
викладач спецдисциплін ЛКММП НУХТ Перун Г.П.

**5. М'ЯСНІ ПОСІЧЕНІ НАПІВФАБРИКАТИ З ВИКОРИСТАННЯМ У  
ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНА ЛЮПИНУ ТА ДИВОСИЛУ**

Студ 3 курсу технологічного відділення Павлишин С.Є.  
(Львівський коледж м'ясної та молочної промисловості НУХТ, м. Львів)  
Наукові керівники: викладач спецдисциплін ЛКММП НУХТ Маслійчук О.Б.  
професор, ЛНУВМ та БТ імені С.З.Гжицького Паска М.З.

- 6. ВИКОРИСТАННЯ ТРАНСГЛЮТАМІНАЗИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВАРЕНИХ КОВБАС**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ХТтаУЯП АПК Гармаш Д.В.  
*(Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ)*  
Науковий керівник – доц. Крижова Ю.П.
- 7. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНИХ ВИРОБІВ**  
Студ. 5 курсу ф-ту Харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Давидяк А.П.  
*(ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава)*  
Науковий керівник – доц. Рогова А.Л.
- 8. ОСОБЛИВОСТІ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ТА ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ РАПАНИ ЧОРНОМОРСЬКОЇ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Парелюлько В.С.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Манолі Т.А., доц. Нікітчина Т.І.
- 9. ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ГРЕЧКИ**  
Студ. ОКР "Магістр" ф-ту ТЗХКВКіБ Дроздов А.Ю.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Соц С.М.
- 10. ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ВАФЕЛЬ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРЕБІОТИЧНОГО ВОЛОКНА ІНУЛІНУ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Кушнір Ю.Р.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Коркач Г.В.

**Засідання № 2 \***  
**27 квітня, 14<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup>, ауд. Б-210**

Голови: доценти Солоницька І.В., Козонова Ю.А.  
Секретар – ст. викл., к.т.н. Кашкано М.А.

- 1. COMPLEX APPROACH TO QUALITY IMPROVEMENT OF BAKERY PRODUCTS BY USING PHYTO-EXTRACTS  
(КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ДО ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФІТО ЕКСТРАКТІВ)**

post-graduate student of the Department «Technologies of bakery, confectionery, macaroni products and food concentrates» Kozhevnikova V.  
(асп. каф. ТХКМВ і Х Кожевнікова В.О.)  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)  
Supervisors: ph.D Lebedenko T.  
(науковий керівник – к.т.н., доц., Лебеденко Т.Є.)
- 2. TECHNOLOGICAL ASPECTS OF MILK DRINK «NARINE» PRODUCTIVITY FROM GOAT MILK  
(ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИГОТОВЛЕННЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ «НАРИНЕ» ІЗ КОЗИНОГО МОЛОКА)**

Dyakun T., Benytska A., the 4th year students of FHTE  
(Дякун Т.А. студ. 4 курсу ф-ту харчових технологій та екології)  
(*Lviv National University of Veterinary Medicine and Biotechnology named. S.Z. Hzhyskoho, Lviv*)  
(*Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, м. Львів*)  
Supervisor: University Professor, Nachak Y.R.  
(науковий керівник – проф. Гачак Ю.Р.)
- 3. WATER FROM THE AIR – AN ADDITIONAL SOURCE OF WATER FOR THE POPULATION  
(ВОДА З ПОВІТРЯ ЯК ДОДАТКОВЕ ДЖЕРЕЛО ВОДИ ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ)**

Post-graduate student Kormosh K.J. (асп. ф-ту ТВіНБ Кормош К.Ю.)  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)  
Supervisors: DSc, Senior Scientist Kovalenko O.  
(науковий керівник – д.т.н., с.н.с. Коваленко О.О.)
- 4. INFLUENCE OF YEAST STRAINS AND YAN-LEVELS ON FERMENTATION KINETICS OF GRAPE MUST**

Аспірант ф-ту ТВіНБ Пашковський О.І.,  
студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВіНБ Войцеховська О.В.  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)  
Supervisors: DSc Tkachenko O., , ph.D Kananykhina E.  
(наукові керівники: д.т.н., доц. Ткаченко О.Б., доц. Кананихіна О.М.)

**5. BAKING MIXES – THE NEW WAY TO WIDEN THE RANGE OF FINISHED PRODUCTS AT THE FLOUR MILLS**

Student of Qualification level «Master» of Faculty of grain and bread products,, confectionery, mixed fodder and biofuel technology, D. Pravedna  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Supervisor: Head of Department of Technology of Grain Storage Processing, Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, D. Zhygunov  
(науковий керівник – д.т.н., доцент Жигунов Д.О.)

**6. NEW KINDS OF WHEAT WITH ENRICHED BIOLOGICAL VALUE**

Student of Qualification level «Bachelor» of Faculty of grain and bread products, confectionery, mixed fodder and biofuel technology, A. Zhygunova  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Supervisor: Head of Faculty of grain and bread products, confectionery, mixed fodder and biofuel technology, Candidate of Technical Science, Associate Professor, S. Sots  
(науковий керівник – доц. Соц С.М.)

**7. THE APPLICATION OF SOUS VIDE TECHNOLOGY IN THE PRODUCTION OF MEAT PRODUCTS**

Student of Professional Degree Program «Specialist» Krasota A. (Красота А.), student of Professional Degree Program «Bachelor» Larionov I. (Ларіонов І.М.), Faculty of Food Technology, Perfume and Cosmetics Examination and Commodity Science

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Supervisors: ph.D Soletska A., Ph.D Egorova A.

(наукові керівники – доц. Солецька А.Д. і доц. Єгорова А.В.)

**8. GLOBAL TRENDS OF THE LATEST RESTAURANT INDUSTRY TECHNOLOGIES**

Student Faculty of Innovative food technologies, restaurant-hotel and tourism business Kalugina J. (Калугіна Юлія)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Supervisors: ph.D Dyshkantyuk O.,

(науковий керівник – к.т.н., доц. Дишкантюк О.В.)

**9. TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE PRODUCTION OF YOGURT**

Students of Department of technology of milk, fats and perfumes and cosmetics, Postgraduates Kurenkova Olga (Куренкова О.А.), Bakalenko Vitalyi (Бакаленко В.А.)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Supervisors: DSc, Professor, Senior Lecturer Tkachenko N.A.,

DSc, Professor, Senior Lecturer Chagarovskiy A.P.

(наукові керівники, д.т.н., професори Ткаченко Н.А., Чагаровський О.П.)

**10. GASTRONOMIC TOURISM DESTINATION AS THE PRIMARY MOTIVATION OF TOURISTS.**

Karpliuk Anastasia (студентка ГРС-509м ІТГРіТБ Карплюк А.М.)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Supervisors: ph.D. Liganenko M.

(науковий керівник – к.т.н. Ліганенко М.Г.)



#### **11. PRODUCT FOR PREVENTIVE NUTRITION**

Moskaliuk O. postgraduate student of the Department of meat and meat products' technology

*(National University of Food Technologies, Kiev)*

Supervisor: doctor of Agricultural Sciences, Professor L. Pasuk

#### **12. LOW-ALCOHOL BEVERAGES BASED ON NATURAL COMPONENTS ARE NEW TREND FULL OF THE PROSPECTS**

Студ. ОКР «Бакалавр» Начев П.К., Наумук А.В., Кручек Р.В., Маркевич Л.С.

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Supervisor: DSc, Professor, Senior Lecturer Osipova L.

(науковий керівник – д-р техн. наук, професор Осипова Л.А.)

#### **13. DETERMINING THE TOTAL TOXICITY OF FAST FOOD BY PHYSIC-CHEMICAL AND BIOLOGICAL METHODS (ВИЗНАЧЕННЯ ЗАГАЛЬНОЇ ТОКСИЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ТА БІОЛОГІЧНИХ МЕТОДІВ)**

Patyukova Natalia (Патюкова Н.С.) Student of biological department

*(Odessa I.I. Mechnikov National University, Odessa)*

Supervisor: Ph.D, associate professor Patyukov S., DSc, Professor Krusir G.

(наукові керівники – доц. Патюков С.Д., проф. Крусір Г.В.)

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

#### **14. THE INFLUENCE OF EUROPEAN TRENDS ON DEVELOPING "STREET COFFEE" MARKET OF UKRAINE (ВПЛИВ ЄВРОПЕЙСЬКИХ ТЕНДЕНЦІЙ НА РОЗВИТОК РИНКУ "STREET COFFEE" УКРАЇНИ)**

Andreeva Olga, student of Management, marketing and logistic department

(Андреева Ольга, студентка ф-ту ММіЛ)

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Supervisor: Ph.D, associate of professor Kalaman O.B.

(науковий керівник – доц.каф.МіЛ Каламан О.Б.)

#### **15. DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR PRODUCTION OF BAKERY PRODUCTS A LONG SHELF LIFE FLOUR FROM DIFFERENT TYPES**

Tkachenko N. (ткаченко Наталья) student of the Master's degree program department–Bakery, Confectionary, Macaroni products and Food concentrate technologies, Dobrovolsky V. (Добровольський В.)

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Scientific adviser – candidate of science, docent Solonytska I. (Солоницька І.)

#### **16. PROBLEMS OF DEVELOPMENT OF THE FOOD INDUSTRY IN CAMEROON**

Paul Lewa, student of the preparatory department for foreign citizens

*(Education and Scientific Center of International*

*Educational Problems International Humanitarian University, Odessa)*

Scientific adviser – PhD, associate professor L. Bakhchivanzhi

\* Відповідальність за правильність написання англійською мовою несуть автор та його науковий керівник

**Засідання № 3**  
**27 квітня, 14<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup>, ауд. А-234**  
**секція Прогресивні технології зберігання і переробки сільськогосподарської**  
**сировини, створення сучасних продуктів харчування.**  
**Товарознавство й експертиза товарів**

Голова – доцент Малинка О.В.  
Секретар – студ. ОКР «Бакалавр» Шарова І.В.

**1. ОСОБЛИВОСТІ БВД ДЛЯ ДОМАШНІХ ТВАРИН**

Студ. ОКР “Магістр” ф-ту ТЗХКВКіБ Кучерук А.Г.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – д.т.н., проф. Єгоров Б.В., к.т.н., доц. Макаринська А.В.

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА КОМБІКОРМІВ ДЛЯ ШИНШИЛ**

Студ. ОКР “Магістр” ф-ту ТЗХКВКіБ Грінченко А.А.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – д.с.-г.н., проф. Карунський О.Й., к.т.н.,  
доц. Бордун Т.В., к.т.н., доц. Браженко В.Є.

**3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ ЗБАГАЧЕНИХ ІНГРЕДІЄНТАМИ, ЩО ПОЛІПШУЮТЬ ЗАСВОЄННЯ БІЛКІВ**

Студ. ОКР "Магістр" ф-ту ІТХГРіТБ Федоренко К.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Тележенко Л.М.

**4. ЗБАГАЧЕННЯ ДЕСЕРТІВ МАКАРУНС БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ІТХГР і ТБ Шарова І.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Тележенко Л.М.

**5. ВПЛИВ ЯКОСТІ ВОДИ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТВіНБ Слепцова В.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д.т.н., с.н.с. Коваленко О.О.

**6. ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНА, ХЛІБОПРОДУКТІВ, КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ, КОМБІКОРМІВ І БІОПАЛИВА V ВПЛИВ ВОЛОГОСТІ ТА ТЕМПЕРАТУРИ ЗЕРНА НА ІНТЕНСИВНІСТЬ ЙОГО ДИХАННЯ»**

Студ. 5 курсу ф-ту ТЗХКВКіБ Довгань А.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Борта А. В

**7. ПОЛБА: ГОРИЗОНТИ ДАВНО ЗАБУТОЇ КУЛЬТУРИ**

студент ОКР «Спеціаліст» ф-ту ТЗХКВКіБ. Стаєнна О.С.,  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Дмитренко Л.Д.

**8. ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ РИСУ**

Студенти ОКР «Бакалавр» ф-ту ТЗХКВКіБ Бикова, О.О., Барікян К.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Овсянникова Л.К.

**9. ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ СПОСОБУ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДУ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ТА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ РОЖЕВИХ ВИН**

Студ. ОКР „Бакалавр” ф-ту ТВіНБ Наумук А.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Лозовська Т.С.

**10. МЕДОВІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ФРУКТОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ**

Студ. ОКР „Бакалавр” ф-ту ТВіНБ Кобушкіна Г.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – проф. Осипова Л.А., к.т.н., ст. викл. Лозовська Т.С.

**11. ВИКОРИСТАННЯ МІКРОПАРТИКУЛЯТУ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЖИРІВ**

Аспірант кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Капчан В.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Тележенко Л.М.

**Засідання № 4**  
**27 квітня, 13<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup>, ауд. В-130**

**секція Сучасне обладнання переробних і харчових виробництв,  
автоматизація виробничих процесів  
та удосконалення процесів і апаратів харчових виробництв**

Голова – доцент Светлічний П.І.  
Секретар – інженер Воскресенська О.В.

**1. УДОСКОНАЛЕННЯ БИЧОВОГО ПРИСТРОЮ ПРОТИРАЛЬНИХ  
МАШИН ДЛЯ КІСТОЧКОВИХ ПЛОДІВ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ЕТОтаТД Галушка В.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Гладушняк О.К.

**2. ГІДРАВЛІКА ТА МАСООБМІН У МІКРОХВИЛЬОВОМУ ЕКСТРАКТОРІ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ЕТОтаТД Головка О.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – асп. Левтринська Ю.О.

**3. ТЕПЛОНАСОСНА ПАСТЕРІЗАЦІЙНО-ОХОЛОДЖУВАЛЬНА  
УСТАНОВКА ДЛЯ ВИНОМАТЕРІАЛІВ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту АМтаР Сиротюк І.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Бурдо О.Г.

**4. ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РІДКИХ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВтаН 2 курсу Акимов А.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Безбах І.В.

**5. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ СУШІННЯ ДИСПЕРСНИХ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ В АПАРАТІ З РТС**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВтаН 2к. Жукова О., Белонок А.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Безбах І.В.

**6. КОНЦЕНТРУВАННЯ ХАРЧОВИХ РОЗЧИНІВ У МХ ПОЛІ**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВтаН 2к. Мичуда А.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – к.т.н., асист. Ружицька Н.В.

**7. МОДЕРНІЗАЦІЯ БУНКЕРА-ЖИВІЛЬНИКА ДЛЯ ВИНОГРАДУ**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВтаНБТ Адабір Р.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Всеволодов О.М.

**8. УДОСКОНАЛЕННЯ СЕПАРАТОРА ДЛЯ РОЗДІЛЕННЯ РІДКИХ СУМІШЕЙ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ЕТОтаТД Гарельчик Д.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Резнік К.В.

**9. ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ РОЗДІЛЕННЯ КІСТОЧКОВОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В НАТИВНОМУ СТАНІ НА НАПІВФАБРИКАТ ТА ВІДХОДИ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ВИДУ КУЛЬТУРИ**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕТОтаТД Юрчишен О.П.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Кепін М.І.

**10. АВТОМАТИЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ДЕАЛКОГОЛІЗАЦІЄЮ ВИНА**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту АМтаР Гудзь С.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Мазур О.В.

**11. АВТОМАТИЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИСУШУВАННЯ МОЛОКА У РОЗПИЛЮВАЛЬНІЙ СУШАРЦІ**

Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту АМтаР Пилипенко Є.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Хобін В.А.

**Засідання № 5**  
**28 квітня, 11<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup>, ауд. А-215**

**секція Актуальні проблеми економіки і менеджменту у харчовій промисловості та ресторанному господарстві**

Голова – доцент Каламан О.Б.

Секретар – Бурмака А.О.

- 1. СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ**  
Студ. ОКР "Бакалавр" ф-ту ЕБіК Дерменжі Д.Ф.  
(*Одеська національна академія харчових технологій*)  
Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. Кулаковська Т.А.
- 2. АНАЛІЗ РИНКУ КОМБІКОРМОВОЇ ПРОДУКЦІЇ УКРАЇНИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЙОГО РОЗВИТКУ**  
Студ. ОКР "Бакалавр" ф-ту ЕБіК Петков О.І.  
(*Одеська національна академія харчових технологій*)  
Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. Кулаковська Т.А.
- 3. ПРОБЛЕМИ ТА ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ПИТНОЇ ВОДИ В УКРАЇНІ І В М. СЛАВУТА**  
Студ. ОКР "Бакалавр" ф-ту ЕБіК Єйнікова О. І.  
(*Одеська національна академія харчових технологій*)  
Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. Волкова С.Ф.
- 4. ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ РОЗРОБКИ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ПРОДУКЦІЇ НА ПРАТ «ОДЕСАВИНПРОМ»**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ММіЛ Мільчева В.В.  
(*Одеська національна академія харчових технологій*)  
Науковий керівник – ст. викл. Голодонюк О. М.
- 5. ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВАЦЬКИХ ІНСАЙТІВ ПОКУПЦІВ ІГРИСТИХ ВИН**  
Студ. 4 курсу ф-ту ММіЛ Щеголькова А.  
(*Одеська національна академія харчових технологій*)  
Науковий керівник – ст. викл. Брайко М.Г.
- 6. ОСОБЛИВОСТІ ОПОДАТКУВАННЯ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ УКРАЇНИ (ДОПОВІДЬ)**  
Студ. 4 курсу ф-ту ЕБіК Жиговська А.В.  
(*Одеська національна академія харчових технологій*)  
Науковий керівник – доц. Скляр Л.Б.

**7. РЕГЛАМЕНТАЦІЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ  
ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ЕБіК Пастир А.В.

*(Одеська національна академія харчових технологій)*

Науковий керівник – к.е.н., доц. Ткачук Г.О.

**8. ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ІСНУЮЧОЇ СИСТЕМИ  
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ**

Студ. ОКР «Магістр» ФЕБіК Лянна Алла.

*(Одеська національна академія харчових технологій)*

Науковий керівник – доц. Свистун Т.В.

**9. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО РОБОТИ З КОНФЛІКТАМИ**

Студент ОКР «Магістр» ф-ту ММіЛ Бойко Анастасія.

*(Одеська національна академія харчових технологій)*

Науковий керівник – доц. Удовиця О.Ф.

**10. ТУРИЗМ ЯК ОДНА ІЗ ПРИОРИТЕТНИХ ГАЛУЗЕЙ РОЗВИТКУ  
УКРАЇНИ НА ПРИКЛАДІ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Студ. 5 курсу ф-ту ММіЛ за ОКР «Магістр» Петрочко Н.О.

*(Одеська національна академія харчових технологій)*

Науковий керівник – доц. Седікова І.О.

**11. ОЦІНКА ПЛИННОСТІ КАДРІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ**

Студ. 5 курсу ф-ту ММіЛ за ОКР «Магістр» Маркова Г.Ф.

*(Одеська національна академія харчових технологій)*

Науковий керівник – доц. Козак К.Б.

**Засідання № 6**

**28 квітня, 12<sup>00</sup> – 12<sup>30</sup>, ауд. Б-210**

Голова – доцент Солоницька І.В.

**ПІДСУМКИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**XII Всеукраїнської наукової конференції студентів  
з розділу «Харчові технології»  
(у рамках «ODESSA SMART FORUM»)**

**27-29 квітня 2016 року**

**СТЕНДОВІ ДОПОВІДІ**

**1. EUROPEAN DIRECTIONS OF THE TEA QUALITY EXAMINATION**

Студ. 2 курсу ф-ту економіки и менеджмента Чечель Є.С.  
(*Університет митної справи та фінансів, м. Дніпропетровськ*)  
Наукові керівники: проф. Лихолат О.А. доц. Вишнікіна О.В.

**2. THE FERMENTED BEVERAGE WITH TONIC PROPERTIES FOR STUDENTS**

Студ. 4 курсу ф-ту Технології оздоровчих продуктів та харчової експертизи  
Сорокіна К.О.  
(*National University of Food Technologies, Kiev*)  
Науковий керівник – асист. Федоренко Т.І.

**3. SEARCHING FOR THE LIMIT YIELD STRESS OF LIQUID SOURDOUGH**

Асистент ф-ту Інженерної механіки та пакувальної техніки Доломакін Ю.Ю.  
(*National University of Food Technologies, Kiev*)  
Науковий керівник – асист. Федоренко Т.І.

**4. COMPOSITION OF PRODUCTS INTERACTION SUGAR-JUICE DEFECATION SLUDGE WITH SUBSTANCES OF ACID NATURE**

Perelytsya O.P., Petrenko T.V., Yakymenko L.O.  
(*National University of Food Technologies, Kiev*)

**5. PRODUCT FOR PREVENTIVE NUTRITION**

Moskaliuk O. – postgraduate student of the Department of meat and meat products' technology  
(*National University of Food Technologies, Kiev*)  
Supervisor – doctor of Agricultural Sciences, Professor L. Pasuk

**6. EVALUATION OF WINTER WHEAT VARIETIES BY FLOUR YIELD WITH GRAIN YIELD**

Студ. 5 курсу Інженерно-технологічний факультет Лещенко І.А.  
(*Уманський національний університет садівництва, м. Умань*)  
Науковий керівник – доц. Любич В.В.

**7. TECHNOLOGICAL ASPECTS OF IMPLEMENTING NON-TRADITIONAL INGREDIENTS IN BEER RECIPE**

Master, faculty of wine & nanobiotechnologies Hnatovskaya Dasha  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)  
Scientific director – Candidate of Engineering Sciences, assistant professor Irina Melnik



**8. CURRENT ISSUES OF WINEMAKING ECONOMICAL DEVELOPMENT IN UKRAINE**

Bachelor, faculty of wine & nanobiotechnologies Honcharenko Anastasiia  
(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Scientific director – Candidate of Engineering Sciences, assistant professor Irina Melnik

**9. FEATURES OF PRODUCTION OF WAFFLES WITH DIFFERENT STRUCTURE BASED ON NEW TYPES OF WEAT FLOUR.**

**(ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА РІЗНИХ ЗА ТЕКСТУРОЮ ВАФЕЛЬ НА ОСНОВІ БОРОШНА З НОВИХ ВИДІВ ПШЕНИЦІ)**

Student of the Master's degree program Sharko O. (Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б маг. Шарко О.І.)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Scientific director – prof., D. of Sc. Iorgachova K.G., candidate of Tech. Sc. (PhD), assistant Khvostenko K.V.

Наукові керівники – проф., д.т.н. Іоргачова К.Г., асмст., к.т.н. Хвостенко К.В.

**10. DEVELOPMENT OF TECHNOLOGY FOR PRODUCTION OF A LONG SHELF LIFE BAKERY PRODUCTS FROM DIFFERENT TYPES FLOUR (РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ТРИВАЛОГО ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ З РІЗНИХ ВИДІВ БОРОШНА)**

Student of the Master's degree program Tkachenko N. (Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б Ткаченко Н.С.)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Scientific director – candidate of Tech. Sciences (PhD), associate Professor Solonytska I. (Науковий керівник – доц. Солоницька І.В.)

**11. EFFECT OF STEVIA ON A WHEAT DOUGH MATURATION (ВПЛИВ СТЕВІЇ НА ПРОЦЕС ДОЗРІВАННЯ ПШЕНИЧНОГО ТІСТА)**

Student of the bachelor's degree program Lizak V. (студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ТЗХКВК і Б Лизак В.)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

(*Одеська національна академія харчових технологій*)

Scientific director – candidate of Tech. Sciences (PhD), assistant Professor

Sokolova N., candidate of Tech. Sciences (PhD), associate Professor Lebedenko

T. (Наукові керівники – ст. викл., к.т.н. Соколова Н.Ю., доц. Лебеденко Т.Є.)

**12. HULLESS BARLEY MULTIFUNCTIONAL FOOD GRAIN (ГОЛОЗЕРНИЙ ЯЧМІНЬ - УНІВЕРСАЛЬНА ХАРЧОВА КУЛЬТУРА)**

post-graduate student of the Department "Technologies storage of grain» Lunina L., (асп. каф. ТЗЗ Луїна Л.О.)

(*Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa*)

Scientific director – doctor of techn. science, professor Stankevych G. (Науковий керівник – проф., д.т.н., Станкевич Г.М.)

**13. INFLUENCE OF TECHNOLOGICAL PROCESSING RICE TO ITS NUTRITIONAL PREOPERTIES (ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ РИСУ)**

student of the Department «Technologies of grain, hleboproduktov, confectionary of products, kombykormov and byotoplyva» Vykova A., Varikian K. (студенти ОКР «бакалавр» ф-ту ТЗХКВКіБ: Бикова, О.О., Барікян К.С.)

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Scientific director – candidate of tech. sciences (PhD), associate Professor Ovsianikova L. (Науковий керівник – доц., к.т.н. Овсянникова Л.К.)

**14. THE IMPACT OF HUMIDITY ON PHYSICAL AND MECHANICAL PROPERTIES OF FLAX SEEDS. (ВПЛИВ ВОЛОГОСТІ НА ФІЗИКО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ НАСІННЯ ЛЬОНУ)**

master students of the Department «Technologies of grain, hleboproduktov, confectionary of products, kombykormov and byotoplyva» Tsarenko K., student of the Department «Energy, management, process equipment and technical design» (студент ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Царенко К.С., студент ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕТО та ТД Гришко С.Ю.)

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Scientific director – candidate of tech. sciences (PhD), associate Professor Ovsianikova L., candidate of tech. sciences (PhD), associate Professor Orlova S. (Наукові керівники – доц., к.т.н. Овсянникова Л.К., доц. Орлова С.С.)

**15. FEATURES MILLET GRAIN DRYING (ОСОБЛИВОСТІ СУШІННЯ ЗЕРНА ПРОСА)**

master students of the Department «Technologies of grain, hleboproduktov, confectionary of products, kombykormov and byotoplyva» Dyachenko T. (студент ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Дяченко Т.І.)

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Scientific director – candidate of tech. sciences (PhD), associate Professor Ovsianikova L. (Науковий керівник – доц., к.т.н. Овсянникова Л.К.)

**17. THE FEATURES CHANGES BIOCHEMICAL PARAMETERS OF BOILED SAUSAGES DURING STORAGE**

Melnyk L.A., a post-graduate student, department of meat, fish and seafood

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

Scientific director – Candidate of Technical Sciences, Assistant Professor, Povarova

**18. RESEARCH OF THE INTENSIFICATION OF THE RIVER BREAM BRINE SALTING**

Student of Professional Degree Program «Bachelor» Chebotarev V. (Чеботарев В.), student of Professional Degree Program «Bachelor» Hamtalla. F. (Хамталла Ф.), Faculty of Food Technology, Perfume and Cosmetics Examination and Commodity Science

*(Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa)*

*Supervisors: ph.D Gerasim A.*

*(науковий керівник – доц. Герасим А.С.)*

**19. ВИКОРИСТАННЯ ПРОЗОРІВ ЗЕРНОВИХ У ВИРІШЕННІ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ**

Студ. I курсу спец. «Виробництво харчової продукції» Торовець Л.В.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – викл. хімії Грунтковська Т.Г.

**20. ДИКОРΟΣЛИННІ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ**

Студ.2 курсу спец. «Виробництво харчової продукції» Скіданова В.С.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – Водяна Р. М.

**21. ЕКОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ ЯК ЕЛЕМЕНТ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ**

Студ. I курсу спец. «Товарознавство та комерційна діяльність» Головань О.В.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – ст. викл. Ліпанова О.А.

**22. ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЕКОЛОГІЧНО-ЧИСТОЇ ПРОДУКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ**

Студ. I курсу спец. «Товарознавство та комерційна діяльність» Дубовик М.Р.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – к.е.н. Макарова І.А.

**23. ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

Студ. I курсу спец. «Товарознавство та комерційна діяльність» Никольченко Д.А.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – Дудко М.В.

**24. НЕЙМІНГ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ПЕРШИЙ КРОК ДО УСПІХУ**

Студ. I курсу спец. «Виробництво харчової продукції» Галкін О.В.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – ст. викл. Руденька Н.В.

**25. КАВОВІ НАПОЇ У СУЧАСНІЙ РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ**

Студ. I курсу спец. «Виробництво харчової продукції» Агаєва С.В.  
(Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ)  
Науковий керівник – Дементєєва Л.В.

- 26. СУЧАСНА ПЕРЕРОБКА САДОВОГОРОДНОЇ РОСЛИНОЇ СИРОВИНИ ФРЕШ-БАРАХ СУЧАСНИХ ФУД-КОРТІВ**  
Студ. I курсу спец. «Виробництво харчової продукції» Муртузалієв А.М.  
(*Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ*)  
Науковий керівник – Сенченко Г.О.
- 27. СУЧАСНА РОЗРОБКА НОВИХ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВІЗ МОРКВИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРАКТЕРУ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**  
Студ. I курсу спец. «Виробництво харчової продукції» Міньковська Д.В.  
(*Бердянський економіко-гуманітарний коледж Бердянського державного педагогічного університету, м. Бердянськ*)  
Науковий керівник – Пшенична О.К.
- 28. ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНИХ НАЧИНОК У БОРОШНЯНО-КУЛІНАРНИХ ВИРОБАХ**  
Студ. 2 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ТТГРС Сахно А.М.  
(*Вінницький торгово-економічний інститут КНТЕУ, м. Вінниця*)  
Науковий керівник – асист. кафедри готельно-ресторанної справи Криворук В.М.
- 29. ШОКОЛАД З ВИКОРИСТАННЯМ ІЗОМАЛЬТУ, ІНУЛІНУ ТА ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ННІРГБ Крикливець Д.О.,  
(*Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, м. Кривий Ріг*)  
Науковий керівник – к.т.н., доцент Никифоров Р.П.
- 30. КОМБІНОВАНІ СУХІ СНІДАНКИ – ПРОДУКТИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ І ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ**  
Студ. 5 курсу Товарознавчо-комерційного ф-ту Зарева В.М.  
(*Львівська комерційна академія., м. Львів*)  
Науковий керівник – доц, Гирка О.І.
- 31. МОЖЛИВОСТІ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЦІЛЬНОШМАТКОВИХ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ**  
Студ. ОКР «Магістр» Товарознавчо-комерційного ф-ту Барта О.О.  
(*Львівська комерційна академія., м. Львів*)  
Науковий керівник – проф. Сирохман І. В.
- 32. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ КОНЬЯКІВ І БРЕНДІ**  
Студ. 1 курсу Товарознавчо-комерційного ф-ту Петречко Т.І.  
(*Львівська комерційна академія., м. Львів*)  
Науковий керівник – доц. Бодак М.П.

**33. ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНИХ РЕЖИМІВ НА ВМІСТ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ ВИСОКОГУСТИННОГО ПИВНОГО СУСЛА**

Студ. 3 курсу інституту хімії та хімічних технологій Полодин Л.І.  
(*Національний університет «Львівська політехніка», м. Львів*)  
Науковий керівник – доц. Косів Р.Б.

**34. ВПЛИВ ВІТАМІНІВ НА БРОДИЛЬНУ АКТИВНІСТЬ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ**

Студ. 3 курсу інституту хімії та хімічних технологій Шпак М.Ю.  
(*Національний університет «Львівська політехніка», м. Львів*)  
Науковий керівник – доц. Косів Р.Б.

**35. ОЦІНКА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ РИБНИХ ПАСТОПОДІБНИХ ПРОДУКТІВ**

Соискатель, заведующая лаборатории кафедры технологии мясных, рыбных и морепродуктов Менчинская А.А.  
(*Національний університет биоресурсов и природопользования Украины, г. Киев*)  
Научный руководитель – Лебская Т.К.

**36. ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СИРОВАТКИ МОЛОЧНОЇ З-ПІД СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО**

Студ. 4 курсу ф-ту Технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів Чернега О.В., Якимчук В.В.  
(*Національний університет харчових технологій, м. Київ*)  
Науковий керівник – Чернюшок О.А.

**37. ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ РОЗРОБЦІ ЗАТЯЖНОГО ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ХКВ Попова Д.О.,  
аспірант кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів  
Петренко М.М..  
(*Національний університет харчових технологій, м. Київ*)  
Науковий керівник – проф. Дорохович В.В.

**38. ПАСТАЛА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Студ. 5 курсу ф-ту Технології хлібопекарських і кондитерських виробництв  
Луценко І.С.  
(*Національний університет харчових технологій, м. Київ*)  
Науковий керівник – проф. Дорохович А.М.

**39. ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КОМПОЗИЦІЇ НА ОСНОВІ ТВАРИННОГО БІЛКА «БІЛКОЗИН» У ВИРОБНИЦТВІ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС**

Студ. 5 курсу ф-ту Технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів Неводюк І.В.  
(*Національний університет харчових технологій, м. Київ*)  
Науковий керівник – проф. Пасічний В.М.

- 40. АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЕЛКОВЫХ ПРЕПАРАТОВ**  
аспірант ф-ту Технології м'ясо-молочних і парфумерно-косметичних продуктів Фурсік О.П.  
*(Національний університет харчових технологій, м. Київ)*  
Науковий керівник к.т.н., доцент Страшинський І.М.
- 41. ПРИНЦИПИ СТВОРЕННЯ БІОКОРЕГУЮЧИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ**  
Студ. 4 курсу ф-ту Технології м'ясо-молочних та парфумерно-косметичних продуктів Кукушкіна К.В., Лисенко І.С., Горбач О.Я., Леонідова Т.О.  
*(Національний університет харчових технологій, м. Київ)*  
Науковий керівник – Пешук Л.В.
- 42. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ**  
Студ. 4 курсу ф-ту готельно- ресторанного та туристичного бізнесу Муравицька В.М.  
*(Національний університет харчових технологій, м. Київ)*  
Науковий керівник – Корецька І.Л.
- 43. ОСНОВНІ ПРОБЛЕМИ ОБЛІКУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ**  
Студ. ОКР «Магістр» економічного факультету Славінська І.В.  
*(Одеський державний аграрний університет, м. Одеса)*  
Науковий керівник – доцент Найда А.В.
- 44. АНАЛІЗ РИНКУ ШАМПУНІВ В УКРАЇНІ**  
Студ. 4 курсу ф-ту міжнародної економіки Хондусь К.Г.  
*(Одеський національний економічний університет)*  
Науковий керівник – доц. Захарчук В.Г.
- 45. СУЧАСНИЙ СТАН ТА РОЗВИТОК УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ КОНЬЯЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**  
Студ. 4 курсу ф-ту міжнародної економіки Манукян Н.Л.  
*(Одеський національний економічний університет)*  
Науковий керівник – доц. Кунділовська Т.А.
- 46. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИНОРІВСТВА УКРАЇНИ В АСПЕКТІ ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ**  
Студ. 4 курсу ф-ту міжнародної економіки Годовенко Н.В.  
*(Одеський національний економічний університет)*  
Науковий керівник – доц. Кунділовська Т.А.
- 47. ЧИННИКИ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РИНКУ МОРОЗИВА УКРАЇНИ**  
Студ. 4 курсу ф-ту міжнародної економіки Рубан М.Л.  
*(Одеський національний економічний університет)*  
Науковий керівник – доц. Кунділовська Т.А.

#### **48. СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ДИТЯЧИХ МИЙНИХ ЗАСОБІВ**

Студ. 4 курсу ф-ту міжнародної економіки Кіндрицька Е.І.  
(*Одеський національний економічний університет*)  
Науковий керівник – доц. Кунділовська Т.А.

#### **49. ДОСЛІДЖЕННЯ ПІНОУТВОРЮЮЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОБОВОЇ СИРОВИНИ**

Студ. 5 курсу ф-ту Харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Григорова Н.М.  
(*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава*)  
Науковий керівник – доц. Положишникова Л.О.

#### **50. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Студ. 5 курсу ф-ту Харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Галагоза М.М.  
(*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава*)  
Науковий керівник – доц. Холодний Л.П.

#### **51. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ**

Студ. ОКР «Магістр» факультету ХТГРтаТБ Ануфрієнко А.В.,  
(*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава*)  
Науковий керівник – доц. Суткович Т.Ю.

#### **52. ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СОУСІВ**

Студ. 5 курсу ф-ту Харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Вахрушева А.О., Коноваленко О.Ю.  
(*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава*)  
Науковий керівник – Хомич Г.П.

#### **53. ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА**

Студ. 5 курсу ф-ту Харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Каліушко О.В., Маринко Т.М.  
(*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава*)  
Науковий керівник – Хомич Г.П.

**54. ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ ТА ПРОБЛЕМИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ НА СУЧАСНОМУ РИНКУ МОРОЗИВА**

Студ. 2 курсу товарознавчого факультету Гоюк К.М.  
(ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»,  
м. Тернопіль)

Науковий керівник – викл. спецдисциплін Шпенник Л.П.

**55. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З БОРОШНА**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Копичак А.В.

(Ужгородський торговельно-економічний інститут КТЕУ, м. Ужгород)

Науковий керівник – к.т.н. Сабадош Г.О.

**56. НАПРЯМ ЗБАГАЧЕННЯ КЕКСІВ ІНГРЕДІЄНТАМИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Цьома Е.Ч.

(Ужгородський торговельно-економічний інститут КТЕУ, м. Ужгород)

Науковий керівник – к.т.н. Сабадош Г.О.

**57. ЗАСТОСУВАННЯ ПЕКТИНОМІСТНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ДРІЖДІВОВОГО ТІСТА**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Васіч О.О.

(Ужгородський торговельно-економічний інститут КТЕУ, м. Ужгород)

Науковий керівник – к.т.н. Сабадош Г.О.

**58. УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ТІСТЕЧКА «МАКАРОН» ОЗДОРОВЧОГО СКЛАДУ**

Студ. ОКР «Бакалавр» технологічного ф-ту Безкоровайна К. М.

(Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків)

Науковий керівник: асист. Благий О.С.

**59. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту Торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кобеньак С.О.

(Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ)

Науковий керівник – доц. Жуков Е.В.



**60. РОЗРОБКА КОМБІНОВАНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ СІЧЕНОЇ ПТИЦІ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту Торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесі Ковнір Ю.О.

*(Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ)*

Науковий керівник – доц. Мостова Л.М.

**61. ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ГЕРОПРОТЕКТОРІВ У ХАРЧОВИХ КОМПОЗИЦІЯХ БОРОШНЯНО-КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту Торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесі Трохименко О.В.

*(Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ)*

Науковий керівник – доц. Свідло К.В.

**62. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНОЇ СІЧЕНОЇ СТРАВИ З ПТИЦІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ**

Студ. ОКР «Магістр» ф-ту Торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесі Носень А.Е.

*(Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ)*

Науковий керівник – доц. Свідло К.В.

**63. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ СПОСОБІВ БРОДІННЯ НА ЯКІСТЬ ПЛОДОВИХ ВИНОМАТЕРІАЛІВ**

Студ. 4 курсу ф-ту інтегрованих технологій і товарознавства Резник О.К., Копитова І.М.

*(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)*

Наукові керівники: доц. Мамай О.І., ст. викл. Шанін О.Д.

**64. ВПЛИВ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН НА ВЛАСТИВОСТІ ГЕЛЕЙ КСАНТАНА**

Студ/ ОКР «Бакалавр» ф-ту ІТіТ Комарічева О.В. ,

*(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)*

Наукові керівники: доц, Гнідець В.П., доц. Скропишева О.В.

**65. ВИЗНАЧЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ РЕЖИМІВ ПЕРЕГОНКИ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ**

Студ. 4 курсу ф-ту інтегрованих технологій і товарознавства Кулішова Т.М., Петренко В.В.

*(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)*

Науковий керівник – проф. Ковалевський К.А.

**66. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ НОВИХ ПЛОДООВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ**

Студ. ф-ту Інтегрованих технологій і товарознавства Власенко Д.В., Бабакова І.В.

*(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)*

Науковий керівник – ст. викл. Зубкова К.В.,

**67. ВІТАМІНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Студ. ф–ту Інтегрованих технологій та товарознавства Москаленко В.О.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Науковий керівник – доц. Стоянова О.В.

**68. ВИГОТОВЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ВАРЕННЯ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

Студ. ф–ту Інтегрованих технологій та товарознавства Пастушенко Г.В.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Наукові керівники: доц. Стоянова О.В. ст. викл. Зубкова К.В.,

**69. РОЗРОБКА НОВОГО ВИДУ ЗАКУСОЧНИХ КОНСЕРВІВ З ДОДАВАННЯМ ГІРЧИЦІ**

Студ. ф–ту Інтегрованих технологій та товарознавства Стаценко Г.О., Волгін О.О.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Наукові керівники: доц. Стоянова О.В. ст. викл. Зубкова К.В.,

**70. ВПЛИВ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН НА ВЛАСТИВОСТІ ГЕЛЕЙ КСАНТАНА**

Студ. 4 курсу ф-ту інтегрованих технологій і товарознавства Комарічева О.О.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Наукові керівники: доц. Гнідець В.П., доц. Скропишева О.В.

**71. ДОСЛІДЖЕННЯ АНТИОКСИДАНТНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ВІТАМІНІВ У КОЛЬД-КРЕМІ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ**

Студ. 4 курсу ф-ту інженерної механіки Івахненко Г.О.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Наукові керівники: к.т.н. Куник О.М., проф. Сарібекова Д.Г.

**72. ДОСЛІДЖЕННЯ АНТИОКСИДАНТНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ У ЛАНОЛІНОВОМУ КРЕМІ ДЛЯ РУК**

Студ. 4 курсу ф-ту інженерної механіки Гаргаун Р.В.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Наукові керівники: к.т.н. Куник О.М., проф. Сарібекова Д.Г.

**73. ПОТЕНЦІОСТАТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ КЕП В КОРОЗІЙНО-АКТИВНИХ СЕРЕДОВИЩАХ**

Студ. 5 курсу ф-ту інженерної механіки Кухарчук О.А.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Науковий керівник – проф. Стечишин М.С.

**74. ЗНОСОСТІЙКІСТЬ РЕАКТОПЛАСТІВ ПРИ ЇХ МІКРОУДАРНОМУ НАВАНТАЖЕННІ**

Студ. 5 курсу ф-ту інженерної механіки Мельник В.В.  
(Хмельницький національний університет, м. Хмельницький)  
Науковий керівник – доц. Мартинюк А.В.

**75. ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО ВИДУ**

Студ. 5 курсу ф-ту інтегрованих технологій і товарознавства Тополук О.С.  
(Херсонський національний технічний університет, м. Херсон)  
Науковий керівник – доц. Салєба Л.В.

**76. ПОТЕНЦІОСТАТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ КЕП В КОРОЗІЙНО-АКТИВНИХ СЕРЕДОВИЩАХ**

Студ/ ОКР „Магістр” ф-ту ФІМ Кухарчук О.А.  
Хмельницького національного університету, м. Хмельницький  
Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Стечишин М.С.

**77. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ БОРОШНА ІЗ ЗЕРНА СПЕЛЬТИ СОРТУ «ЄВРОПА»**

Студ. 3 курсу ф-ту менеджменту, туризму та ресторанного господарства Ладаняк О.М.  
(Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, м. Чернівці)  
Науковий керівник – асист. Романовська О.Л.

**78. ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ПОРОШКОМ ЛИСТЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА**

Студ. 1 курсу ф-ту менеджменту, туризму та ресторанного господарства Паращук А.В.  
(Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, м. Чернівці)  
Науковий керівник – ст. викл. Поп Т.М.

**79. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ РОСЛИННИХ НАПОВНЮВАЧІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПЛАВЛЕНИХ СИРІВ**

Студ. ф-ту харчових технологій та сфери обслуговування Строкань А.С.  
(Чернігівський державний технологічний університет, м. Чернігів)  
Науковий керівник – к.т.н. Осипенкова І.І.

**80. ДОСЛІДЖЕННЯ ВИРОБНИЦТВА КРУПИ З ПОЛБИ**

Студ. ОКР "Бакалавр" ф-ту ТЗХКВКіБ Жиронкіна Д.С., Петухова А.А., Мирошніченко Ю.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – д.т.н., доц. Жигунов Д.О., асист., Кустов І.О.

**81. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА В КРУП'ЯНІ ПРОДУКТИ**

Студ. ОКР "Бакалавр" ф-ту ТЗХКВКіБ Багірова Е.С., Сербулова А.О., Савчук О.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – асист. Кустов І.О.

**82. ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТІВ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ ЯКОСТІ БОРОШНА**

Студ. ОКР "Магістр" ф-ту ТЗХКВКіБ Смоглій М.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Волошенко О.С.

- 83. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ КЛЕЙКОВИНИ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ЧАСУ ФЕРМЕНТАЦІЇ**  
Студ. ОКР "Спеціаліст" ф-ту ТЗХКВКіБ Дуванська К.О., Зеленко О.М., Яруняк К.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл., к.т.н. Ковальов М.О.
- 84. АВТОМАТИЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПРОСТЕЖУВАНOSTI НА ЗЕРНОВОМУ ТЕРМІНАЛІ ТОВ «УКРТРАНСАГРО»**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту АМтаР Філімонов Г.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Трішин Ф.А.
- 85. АВТОМАТИЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ВИПІКАННЯМ ХЛІБА В ПЕЧІ ТУНЕЛЬНОГО ТИПУ НА ХЛІБОЗАВОДІ «ОДЕСЬКИЙ КОРОВАЙ»**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту АМтаР Памбук В.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Світий І.М.
- 86. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИПІЧКОЮ ПЕЧИВА НА ПІДПРИЄМСТВІ ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР»**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту АМтаР Ременюк Я.К.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Скаковський Ю.М.
- 87. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ СУШІННЯ ЯБЛУК В КАМЕРНІЙ СУШАРЦІ З ТЕПЛОВИМ НАСОСОМ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту АМтаР Ріктор В.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Мазур О.В.
- 88. ВПЛИВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ**  
Студ. ОКР „Магістр” ф-ту ТВтаНБ Бочевар Р.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Мельник І.В.
- 89. АКТУАЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ АКТИВНИХ СУХИХ ДРІЖДЖІВ У ВИРОБНИЦТВО ПИВА**  
Студ. ОКР „Магістр” ф-ту ТВтаНБ Чуб С.А.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Мельник І.В.
- 90. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ВИНОРОбСТВА НА ПРОДУКТИ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ.**  
Студ. ОКР «Магістр» Лисий В.В., студ. ОКР «Бакалавр» Наумук А. В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д-р техн. наук, професор Осипова Л.А.

**91. СУЧАСНІ СИСТЕМИ ОБЛІКУ ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВО**

Студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 431 Цибульська Г.Б.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Євтушевська О.О.

**92. ОСОБЛИВОСТІ ПЕРВИННОГО ОБЛІКУ ГОТІВКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 431 Кустурова С.П.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Євтушевська О.О.

**93. ОПОДАТКУВАННЯ ЯК ЗАПОРУКА УСПІХУ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ УКРАЇНИ**

Студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 431 Левковська Т.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Дойчева К.С.

**94. ВНУТРІШНІЙ АУДИТ ЯК ОСНОВА ЕФЕКТИВНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Студ. 3 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 331 Стрепенюк М.М.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Дойчева К.С.

**95. ВПЛИВ ДЕРЖАВНОГО БОРГУ НА ЕКОНОМІКУ**

Студ. 3 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 331 Римар Г.А.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Тарасова О.В.

**96. ВНУТРІШНІЙ АУДИТ ЯК ЕЛЕМЕНТ СИСТЕМИ ВНУТРІШНЬОГО КОНТРОЛЮ ПІДПРИЄМСТВА**

Студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 431 Жидкова К.М.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Ступницька Т.М.

**97. АНАЛІЗ РУХУ ОСНОВНИХ ЗАСОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВІ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

Студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 431 Гулавська К.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Ступницька Т.М.

**98. ВПЛИВ ЗМІН У ФІНАНСОВІЙ ЗВІТНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА НА АНАЛІЗ ПОКАЗНИКІВ ЙОГО ЛІКВІДНОСТІ**

Студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕБіК, гр. 431 Мартиновська О.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Ступницька Т.М.

- 99. ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ ВИРОБНИЧИХ ВИТРАТ І КАЛЬКУЛЮВАННЯ СОБІВАРТОСТІ ПРОДУКЦІЇ В ПРОМИСЛОВОСТІ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ЕБіК, гр. 333 (с) Петренко Г.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Скляр Л.Б
- 100. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБЛІКУ ФІНАНСОВИХ РЕЗУЛЬТАТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ЕБіК, гр. 333 (с) Черномаз О.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – к.е.н., доц. Скляр Л.Б.
- 101. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ТА ОГЛЯД СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ СМЕТАНИ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ІЛЛІЧІВСЬК**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕТ Клопотенко В.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Памбук С.А.
- 102. АНАЛІЗ НОРМАТИВНОЇ БАЗИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ СУХИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕТ Бабюк І.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Памбук С.А.
- 103. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА, ЯКИЙ РЕАЛІЗУЄТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-т ТХППКЗЕТ Паніот С.М.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Мардар М.Р.
- 104. ОЦІНЮВАННЯ ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ ТА СПОЖИВЧОГО ПАКУВАННЯ ШАМПУНІВ ВИМОГАМ СУЧАСНИХ СТАНДАРТІВ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕТ Ковбасюк Х.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Черевата Т.М.
- 105. СТАН РИНКУ УКРАЇНИ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-т ТХППКЗЕТ Молчановська А.С.  
Науковий керівник- доц. Гарбажій К.С.
- 106. ІНФОРМАЦІЙНА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ІГРИСТИХ ВИН**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕТ Макарова Н.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Ткаченко О.Б.

- 107. РЕЗУЛЬТАТИ КОМПЛЕКСНОЇ ОЦІНКИ УКРАЇНСЬКИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕТ Недзведський А.П., Табачок О. В.,  
Логачова А.С.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Ткаченко О.Б.
- 108. АНАЛІЗ СИРОВИННОЇ БАЗИ КОШТОВНОГО КАМІННЯ УКРАЇНИ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-т ТХППКЗЕТ Кулеша В.І.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник –ст. викл. Маннапова О.В.
- 109. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПАШТЕТНИХ КОНСЕРВІВ, ЯКІ РЕАЛІЗУЮТЬСЯ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСА.**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТХППКЗЕТ Короткіх М.М.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Когут С.Г.
- 110. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ БОРОШНА В УКРАЇНІ ТА ЗА КОРДОНОМ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-т ТХППКЗЕТ Васильєва К.О.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – проф. Мардар М.Р.
- 111. ВПЛИВ КОКОСОВОЇ ОЛІЇ НА СТАН ТВАРИН, ЯКІ ОТРИМУВАЛИ БЕЗЖИРОВИЙ РАЦІОН**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Шарабаєва К.М.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Наукові керівники: д.б.н., проф. Левицький А.П., доц. Лапінська А.П.
- 112. ВИКОРИСТАННЯ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ КЕКСІВ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б Андрєєва Л.О.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Наукові керівники – проф., д.т.н. Іоргачова К.Г., доц. Макарова О.В.
- 113. БЕЗДРІЖДЖОВІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ З ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА: АНАЛІЗ РЕГІОНАЛЬНОГО РИНКУ, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б Мітров Г.Г., студ. 4 курсу ОКР «Бакалавр» ф-ту ТЗХКВК і Б Лизак В.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Наукові керівники – доц. Лебеденко Т.Є., асп. Кожевнікова В.О.

- 114. ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР НА ПЕРЕБІГ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ТА ЯКІСТЬ ЗАВАРНОГО ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б Бомбик Ю.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Пшенишнюк Г.Ф.
- 115. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ.**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б Хаванов В.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – доц. Макарова О.В., асист., к.т.н. Хвостенко К.В.
- 116. ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВИХ КЕКСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВК і Б Муринка Т.Т.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – доц. Макарова О.В., ст. викл., к.т.н. Іванова Г.С.
- 117. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЗАМОРОЖЕНИХ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ЛАМІНАРІЄЮ.**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ІТХГР і ТБ Новік Ю.П.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц.Калугіна І.М.
- 118. ВМІСТ НІТРАТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ.**  
Студ. ОКР « Магістр » ф-ту ІТХГР і ТБ М Тимошук Л.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Біленька І.Р.
- 119. РОСЛИННІ ЕКСТРАКТИ ЯК КОМПОНЕНТ СОУСІВ.**  
Студ. ОКР "Магістр" ф-ту ІТХГР і ТБ Бондарюк М.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Колесніченко С.Л.
- 120. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЮ ОЗДОРОВЧО-ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ДІЇ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ.**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ІТХГР і ТБ Боднар В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. .Бурдо .А.К.
- 121. ОСОБЛИВОСТІ НУТРІЄНТНОГО СКЛАДУ РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ ОСІБ ХВОРИХ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ II ТИПУ**  
Студ. ОКР « Магістр » ф-ту ІТХГР і ТБ Ставнича Н. О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Козонова Ю.О.



- 122. ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ХАРЧУВАННЯ В ШКІЛЬНІЙ ЇДАЛЬНІ.**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ІТХГР і ТБ Копитова Л.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Атанасова В.В.
- 123. ХАРАКТЕРИСТИКА Й ПРИЗНАЧЕННЯ ФІТНЕС НАПОЇВ.**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ІТХГР і ТБ Полтавська Т.Р.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст.викл.. Золовська О.В.
- 124. ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ ФРЕШІВ ІЗ ЗАДАНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ.**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ІТХГР і ТБ Гарага М. Г.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Кашкано М.А.
- 125. УСЕСТОРОННЄ ДОСЛІДЖЕННЯ НОВОГО ПРОДУКТУ – БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА МЕТОДОМ SWOT-АНАЛІЗУ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ММіЛ Штемпель Т.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Мардар М.Р.
- 126. МАРКЕТИНГОВІ ЗАХОДИ З ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНУ «ОЛЕКСАНДРІВСЬКИЙ»**  
Студ. ОС «Магістр» ф-ту ММіЛ Кураков Є.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Голубьонкова О.О.
- 127. МЕТОДИ ОЦІНКИ ЕФЕКТИВНОСТІ ЗАХОДІВ МЕРЧАНДАЙЗИНГУ**  
Студ. 2 курсу ф-ту ММіЛ Хлебодарова О. І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Лозовська Г.М.
- 128. АНАЛІЗ ПОРТФЕЛЮ ПРОДУКЦІЇ ПРАТ «ОЗШВ»**  
Студ. ОС «Магістр» ф-ту ММіЛ Христич А.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Брайко М.Г.
- 129. АНАЛІЗ РИНКУ ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**  
Студ. ОС «Магістр» ф-ту ТХППКЗЕтаГ Кулеша В.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Мардар М.Р.
- 130. АВТОМАТИЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПРОСТЕЖУВАНOSTІ НА ЗЕРНОВОМУ ТЕРМІНАЛІ ТОВ «УКРТРАНСАГРО»**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту АМтаР Філімонов Г.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Трішин Ф.А.

- 131. АВТОМАТИЗАЦІЯ УПРАВЛІННЯ ВИПІКАННЯМ ХЛІБА В ПЕЧІ ТУНЕЛЬНОГО ТИПУ НА ХЛІБОЗАВОДІ «ОДЕСЬКИЙ КОРОВАЙ»**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту АМтаР Памбук В.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Світий І.М.
- 132. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ ВИПІЧКОЮ ПЕЧИВА НА ПІДПРИЄМСТВІ ЗАТ «ОДЕСАКОНДИТЕР»**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту АМтаР Ременюк Я.К.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Скаковський Ю.М.
- 133. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ УПРАВЛІННЯ ПРОЦЕСОМ СУШІННЯ ЯБЛУК В КАМЕРНІЙ СУШАРЦІ З ТЕПЛОВИМ НАСОСОМ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту АМтаР Ріктор В.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Мазур О.В.
- 134. БІОСОРБЕРИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТВіНБ Янковая Г.Г.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д.т.н., с.н.с. Коваленко О.О.
- 135. УМОВИ ЕФЕКТИВНОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ ВІД ІОНІВ АМОНІЮ ПРИ ВИКОРИСТАННІ БІОФІЛЬТРІВ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТВіНБ Шморгун К.Г.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – д.т.н., с.н.с. Коваленко О.О., асп. Кормош К.Ю.
- 136. СПОСОБИ ТА ЗАСОБИ ДЛЯ МИТТЯ І ДЕЗИНФЕКЦІЇ НА ВИРОБНИЦТВІ ФАСОВАНИХ ВОД**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВіНБ Манова Ю.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д.т.н., с.н.с. Коваленко О.О.
- 137. МИЙКА І ДЕЗИНФЕКЦІЯ КАРБОНАТНИХ БУТЛІВ ДЛЯ ВОДИ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВіНБ Манова Ю.О.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д.т.н., с.н.с. Коваленко О.О.
- 138. АНАЛІЗ ХІМІЧНИХ МЕТОДІВ ОЧИЩЕННЯ СТИЧНИХ ВОД**  
Студ. ОКР „бакалавр” ф-ту ТХППКЗЕтаГ Пиріг О.М., Рабічев О.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Берегова О.М.

- 139. ТУРИЗМ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННИМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ**  
Тимченко А.А., Студ.ка ОКР «Магістр» факультета ИТПРГиТБ  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Научний керівник – доц. Новичкова Т.П.
- 140. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОКОВМІСНИХ НЕКТАРІВ І НАПОЇВ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТВ та НБ Гвіздь Н.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – д.т.н., проф. Безусов А.Т.
- 141. ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ МОЛОЧНОГО ВИРОБНИЦТВА У СОКОВИХ ПРОДУКТАХ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТВтаНБ Битківська М.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник –проф. Верхівкер Я.Г.
- 142. ВИРОБНИЦТВО ФРУКТОВИХ СОУСІВ ІЗ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВтаНБ Гончар К. В., Сидорчук І.А., Сімчинський П.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Палвашова Г.І.,
- 143. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ДІСТИЧНИХ КОМПОТІВ ІЗ ЗІЗІФУСА**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТВ та НБ Вадуцкий В., Єміреїсова З., Кузьмук О., Казані М.Н.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Палвашова Г.І.,
- 144. ВПЛИВ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОГО ДОЗРІВАННЯ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ НА ЙОГО ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Бошканяну Х.О.  
Науковий керівник– доц. Борта А.В.
- 145. ОСОБЛИВОСТІ СУШІННЯ ЗЕРНА ПРОСА**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Дяченко Т.І.  
Науковий керівник –доц. Овсянникова Л.К.
- 146. СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ.**  
Студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ТЗХКВКіБ Коренман М.В., Устенко А.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – к.т.н., ст. викл. Валевська Л.О.
- 147. ВПЛИВ ВОЛОГОСТІ НА ФІЗИКО- МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ НАСІННЯ ЛЬОНУ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Царенко К.С., студ. ОКР «Бакалавр» ф-ту ЕТО та ТД. Гришко С.Ю.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Наукові керівники – доц. Овсянникова Л.К., доц. Орлова С.С.

- 148. ЗБЕРІГАННЯ СОНЯШНИКОВОГО ШРОТУ.**  
Студ. ОКР «Спеціаліст» ф-ту ТЗХКВКіБ Лопаткін В.Г.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – к.т.н., ст. викл. Валевська Л.О.
- 149. ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПІСЛЯЗБИРАЛЬНОЇ ОБРОБКИ ГРЕЧКИ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Черниш В.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Кац А.К.
- 150. ВПЛИВ ВОЛОГОСТІ ТА ТЕМПЕРАТУРИ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ НА ІНТЕНСИВНІСТЬ ЙОГО ДИХАННЯ.**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Довгань А.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Борга А.В.
- 151. ВПЛИВ ЗОВНІШНІХ ФАКТОРІВ НА СТАН ЗЕРНА, ЩО ЗБЕРІГАЄТЬСЯ У МЕТАЛЕВИХ СИЛОСАХ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТЗХКВКіБ Горішок О.О., Асташенок Г.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Страхова Т.В.
- 152. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МАМОРДИКИ У ХАРЧУВАННІ ТА КОСМЕТОЛОГІЇ**  
Студ. 3 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Малицька Т\_Ю.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Котляр Є.О.
- 153. ПЕРЕВАГИ КОМБІНОВАНОГО КУПАЖУВАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ**  
Студ. 3 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Радіо М.І.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – ст. викл. Котляр Є.О.
- 154. ВПЛИВ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР НА ФЕРМЕНТАЦІЮ КОВБАС ТРИВАЛОГО СТРОКУ ЗБЕРІГАННЯ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Синиця О.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Патюков С.Д.
- 155. ВПЛИВ РІЗНИХ СПОСОБІВ РОЗМОРОЖУВАННЯ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЯЛОВИЧИНИ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТХППКЗЕтаТ Філіпова Д.В.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – доц. Савінок О.М.
- 156. ГІДРОКОЛОЇДИ ЯК ЗАХИСНІ ПОКРИТТЯ**  
Студ. ОКР «Магістр» ф-ту ТХППКЗЕтаТ Граб А.С.  
(Одеська національна академія харчових технологій)  
Науковий керівник – проф. Віннікова Л.Г.

- 157. ІНТЕНСИФІКАЦІЯ СПОСОБУ ПЕРВИННОЇ ОБРОБКИ ЧОРНОМОРСЬКИХ МЕДУЗ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Рибалка А.Ю.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Герасим Г.С.
- 158. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РУБАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З БАРАНИНИ**  
Студ. 4 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Блоскова І.В.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Азарова Н.Г.
- 159. ВИКОРИСТАННЯ МАСЛЯНКИ В ХАРЧУВАННІ ЖІНОК РЕПРОДУКТИВНОГО ВІКУ**  
Студ. 3 курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ Мамінтова К.О.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Дюдіна І.А.
- 160. ЗАБРУДНЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПЕСТИЦИДАМИ**  
Студ. 3 курсу ф-ту ПЕЕтаНТ Носенко К.В.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
Науковий керівник – доц. Кіріяк Г.В.
- 161. ЕКСПОРТНИЙ ПОТЕНЦІАЛ УКРАЇНИ НА СВІТОВОМУ РИНКУ ЗЕРНА**  
Студ. ОКР «Бакалавр» економічного факультету Швиденко В.С.  
*(Одеський державний аграрний університет, м. Одеса)*  
Науковий керівник – доц. Бахчиванджи
- 162. ОСОБЛИВОСТІ ОБЛІКУ РОЗРАХУНКІВ З ПОСТАЧАЛЬНИКАМИ ТА ПІДРЯДНИКАМИ В СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВАХ**  
Студ. ОКР «Магістр» економічного факультету Нікітчук К.М.  
*(Одеський державний аграрний університет, м. Одеса)*  
Науковий керівник – доц. Гнат'єва Т.М.
- 163. ЕКОНОМІЧНА ЕФЕКТИВНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИ РОЗРОБОК ННЦ „ІВіВ ім. В.Є. ТАЇРОВА” НААН УКРАЇНИ У ВИРОБНИЦТВО**  
Студ. ОКР „Бакалавр” економічного факультету Лосін  
*(Одеський державний аграрний університет, м. Одеса)*  
Наукові керівники – доц. ОДАУ Лопатан Л.В.,  
*(Одеський державний аграрний університет, м. Одеса)*  
в.о. зав. лаб. інноваційної діяльності Гінгін Л.П.  
*(ННЦ ІВіВ ім. В.Є. Таїрова)*

- 164. PROBLEMS OF DEVELOPMENT OF THE FOOD INDUSTRY IN CAMEROON**  
 Paul Lewa, student of the preparatory department for foreign citizens  
*(Education and Scientific Center of International Educational Problems International Humanitarian University, Odessa)*  
 Scientific adviser – PhD, associate professor L. Bakhchivanzhi
- 165. ВИРОБНИЦТВО КОМБІНОВАНИХ СИРКОВИХ ВИРОБІВ – ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ НОВОГО НАПРЯМУ В БІОТЕХНОЛОГІЇ**  
 Студ. ОКР „Магістр” ф-ту ТХПіПКЗЕтаТ Дідик О.В.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
 Науковий керівник – проф. Ткаченко Н.А.
- 166. ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ФЕРМЕНТОВАНИХ МОЛОЧНО-КУКУРУДЗЯНИХ БІФІДО-НАПОЇВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ**  
 Студ. ОКР „Магістр” ф-ту ТХПіПКЗЕтаТ Лукіна Л.А.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
 Науковий керівник – проф. Ткаченко Н.А.
- 167. ВИРОБНИЦТВО КОМБІНОВАНИХ ЙОГУРТОВИХ НАПОЇВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ МОЛОКОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ**  
 Студ. ОКР „Бакалавр” ф-ту ТХПіПКЗЕтаТ Копійко А.В.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
 Науковий керівник – проф. Ткаченко Н.А.
- 168. ВПЛИВ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ КОМПОЗИЦІЙ БАКТЕРІЙ НА НАКОПИЧЕННЯ ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ У ПРОЦЕСІ ВИЗРІВАННЯ М’ЯКИХ ПРОБІОТИЧНИХ СИРІВ**  
 Асист. каф. ТМЖіПКЗ Скрипніченко Д.М.  
*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
 Науковий керівник – проф. Ткаченко Н.А.
- 169. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МОМОРДИКИ У ХАРЧУВАННІ ТА КОСМЕТОЛОГІЇ**  
 Студ. ОКР „Бакалавр” ф-ту ТХПіПКЗЕтаТ <sup>1</sup>Малицька Т.Ю.  
 Аспірант <sup>2</sup>Максимкін П.В.  
<sup>1</sup>*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
<sup>2</sup>*(Національний університет харчових технологій)*  
 Науковий керівник – ст. викл. <sup>1</sup>Котляр Є.О., к.т.н., доц. <sup>2</sup>Топчій О.А.  
<sup>1</sup>*(Одеська національна академія харчових технологій)*  
<sup>2</sup>*(Національний університет харчових технологій)*

**170. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ МОМОРДИКИ У ХАРЧУВАННІ  
ТА КОСМЕТОЛОГІЇ**

Студ. ОКР „Бакалавр” ф-ту ТХПіПКЗЕтаТ Радіо М.І.

*(Одеська національна академія харчових технологій)*

Наукові керівники – ст. викл. <sup>1</sup>Котляр Є.О., доц. <sup>2</sup>Топчій О.А., доц. <sup>2</sup>Радзівська І.Г.

*(<sup>1</sup>Одеська національна академія харчових технологій*

*<sup>2</sup>Національний університет харчових технологій)*