

Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

6-7 листопада 2018 р.

КИЇВ НУХТ 2018

Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: Програма та тези матеріалів VII-ї Міжнародної науково-технічної конференції, 6-7 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 273 с.

У даному виданні представлено програма та тези матеріалів доповідей міжнародної науково-технічної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» відповідно до тематичних напрямків секції №24 «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України.

Проведення конференції направлене на розширене представлення наукових здобутків науковців та ознайомлення експертів харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищення рівня проведення експертиз проектів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету та направлені на розширення тематики наукових проектів для можливості співпраці науковців в світовому науковому просторі.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 3 від «25» жовтня 2018 р.

© НУХТ, 2018

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

6 листопада 2018 року

10⁰⁰-10⁰⁰ – реєстрація учасників конференції

11⁰⁰-12²⁰ – пленарне засідання

12³⁰-13³⁰ – обідня перерва

13³⁰-16³⁰ – робота секцій

7 листопада 2018 року

9⁵⁰-12⁴⁰ – робота секцій

12⁴⁰-13²⁰ – кава - брейк

13²⁰-15⁰⁰ – круглий стіл з підведення підсумків роботи конференції

15⁰⁰-16⁰⁰ – ознайомлення з науково-дослідними лабораторіями НУХТ.

Від'їзд учасників конференції

Голова оргкомітету

А.І. Українець – Ректор Національного університету харчових технологій, д-р. техн. наук, професор

Заступники голови

О.Ю. Шевченко – проректор з наукової роботи НУХТ, д-р. техн. наук, професор

А.І. Маринін – завідувач Проблемною науково-дослідною лабораторією НУХТ, канд. техн. наук, старш. наук. співроб.

Секретар конференції

В.М. Пасічний, професор кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Члени технічного комітету конференції:

Гава О.М. – завідувач кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Єгоров Б.В. – ректор Одеської національної академії харчових технологій, д-р. техн. наук, професор

Євлаш В.В. – завідувач кафедри хімії, мікробіології та гігієни харчування ХДУХТ, д-р. техн. наук, професор

Ковбаса В.М. – завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ, д-р. техн. наук, професор

Юргачова К.Г. – завідувач кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів ОНАХТ, д-р. техн. наук, професор

Михайлов В.М. – проректор з наукової роботи Харківського державного університету харчування і торгівлі, д-р. техн. наук, професор

Пирог Т.П. – завідувач кафедри біотехнології і мікробіології НУХТ, д-р. біол. наук, професор

Сухенко В.Ю. – завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, д-р. техн. наук

Юкало В.Г. – професор кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільський національний технічний університет ім. І.Пулня , д-р. біол. наук, професор

ПРОГРАМА ПЛЕНАРНОГО ЗАСІДАННЯ

1. Вступне слово голови конференції **Українця Анатолія Івановича** – ректора Національного університету харчових технологій.

2. Вітальне слово:

Чеберкуса Дмитра Вікторовича – генерального директора директорату науки Міністерства освіти і науки України.

Мороза Миколи Анатолійовича – генерального директора Директорату безпечності та якості харчової продукції Міністерства аграрної політики та продовольства України.

3. **Сандиги Інни Володимирівни** – заступника директора департаменту науково-технічного розвитку, начальника відділу розвитку науки у вищих навчальних закладах Міністерства освіти і науки України.

Доповідь

«Центри колективного користування науковим обладнанням – як механізм модернізації та оновлення лабораторної бази»

4. **Маринін Андрій Іванович** – завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії Національного університету харчових технологій.

Доповідь

«Концепція діяльності Центру колективного користування науковим обладнанням «Лабораторія біобезпеки, якості харчової продукції та безпеки харчування»»

5. **Михайлов Валерій Михайлович** – проректор з наукової роботи Харківського державного університета харчування та торгівлі

Доповідь

«Розробка концепції розвитку харчової і переробної промисловості Харківської області, як складової продовольчого комплексу України»

6. **Поварова Наталя Миколаївна** – проректор з наукової роботи Одеської національної академії харчових технологій

Доповідь

«Розвиток та інтеграція науково-дослідної та інноваційної діяльності студентської молоді та молодих вчених Одеської національної академії харчових технологій - основа підвищення ефективності освіти та її міжнародного визнання»

ЗМІСТ

Секція 1.

Промислова біотехнологія, процеси та апарати харчової, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості

1	А. М. Сардаров, О. А. Маяк, Г. Г. Шершньов Дослідження кінетики сушіння овочевих вичавок у вібраційній вакуумній сушарці	15
2	Т.П. Пирог, Л.В. Никитюк, І.В. Ключка Роль поверхнево-активних речовин <i>NOCARDIA VACCINII</i> IMB B-7405, синтезованих на відходах виробництва біодизелю у руйнуванні біоплівки	17
3	В.О. Сукманов, А.І. Маринін Моделювання кінетики сушіння у періоди прогріву, спінювання та глазурування гранул спіненої рибної сировини у системі ANSYS	19
4	О. Д. Журлова, Л. В. Капрельянц, Н. О. Швець Вибір ферментного препарату для отримання поліфенолів з пшеничних і житніх висівків	21
5	П.А. Ребрикова, О.А. Шидловська, Н.М. Жолобак, О.Р. Мокроусова Біотехнологічні аспекти очищення стічних вод підприємств, що переробляють продукти тваринництва	23
6	В.В. Захаров, О.А. Устінов, Ю.Г. Змієвський, В.Г. Мирончук Застосування алгоритму наївного баєсового класифікатора для розрахунку та прогнозування процесів озонування	25
7	І.П.Паламарчук, С.В. Кюрчев, Л.М. Кюрчева, В.О.Верхоланцева Розробка основних принципів створення теплоенергетичної системи зберігання сільськогосподарської продукції	27
8	О. Ю. Шевченко, А.І. Соколенко, К.В. Васильківський, О.І. Степанець Особливості гідродинаміки середовищ анаеробного бродіння	29
9	Л.О. Кривопляс-Володіна, О.М.Гавва, А.В. Деренівська Оптимізація синтезу пакувальних машин за критерієм ефективності	32
10	М.В. Якимчук, О.М. Гавва, Л.О. Кривопляс-Володіна, В.М. Якимчук Рекуперація енергії в пневматичному приводі функціонального мехатронного модуля накопичення шарів вантажів	34
11	Ю. Паньків, І.Я. Стадник Основні закономірності процесу перемішування	36
12	Т.П. Пирог, Л.В. Никитюк, О.І. Палійчук, Д.А. Луцай Стратегія одержання мікробних поверхнево-активних речовин зі стабільними заданими властивостями	38
13	В.В. Швець, О.В. Карпенко, В.І. Лубенець, В.П. Новіков Нові препарати на основі біогенних пар з тіосульфатами для процесів укорінення декоративних рослин	40
14	О. Г. Бурдо, І. В. Безбах, О. В. Зиков, С. В. Шишов Дослідження впливу режимних та конструктивних параметрів при обробці в'язких та дисперсних продуктів в апаратах на базі ротаційних	42

15	О.Г. Бурдо, І.В. Сиротюк, Ю.О.Левтринська, С.Г.Терзієв Технологія направленої енергетичної дії у процесах зневоднення гомогенних та гетерогенних харчових систем	44
16	С.О. Старовойтова Пробіотики - ліки від стресу	46
17	Н.М. Омельченко, В.А. Кучерява, М.С. Рогозинський, О.В. Нечипоренко Споживчі властивості ферментованих молочних продуктів	48
18	Ю.В. Карлаш, Н.А. Заєць Розробка експертної системи для вибору методів виділення продуктів мікробіологічного синтезу	50
19	О. В. Швед, В. Г. Червцова, О. І. Вічко, М. Д. Кухтин, В. П. Новіков Створення функціональних напоїв на основі природних мікробіот	52
20	М.С. Мірошніченко, В.О. Красінко, Т.Ю. Кривець, М.Л. Ломберг Гриби роду <i>HERICIUM</i> як перспективна сировина для фармацевтичної промисловості	54
21	Л. В. Стрельченко, І. В. Дубковецький Дослідження питомого навантаження яблучного напівфабрикату при конвективно-терморадіаційному сушінні сніків	56
22	І.Г. Бабанов, В.М. Михайлов, І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко, С.В. Прасол Використання електроконтактного нагрівання в процесах та апаратах харчової промисловості	58
23	А. З.Дмитрів, О.В.Швед, А. Г.Сіренко Вивчення проблеми впливу пестицидів на популяцію комах на прикладі колорадського жука	61

Секція 2.

Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів

1	В.М. Михайлов, О.В. Самохвалова, С.Г. Олійник, Н.В. Гревцева, О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько Перспективи створення технологій оздоровчих хлібобулочних та кондитерських виробів на основі нетрадиційної рослинної сировини	65
2	Г.В. Коркач, Т.Є. Лебеденко, Н.Л. Карацуба Вплив функціональних інгредієнтів на якість вафельних виробів	67
3	Л.М. Бурченко, О.А. Білик Суміш пророщених зерен у технології хлібобулочних виробів	69
4	К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів з низькою вологістю	71
5	К.С. Сизонова, М.Б. Колеснікова Удосконалення технології кранчів з використанням насіння льону та гарбуза	73

6	Н.М. Романченко, А.В. Риндін	75
	Виготовлення кексів з додаванням солоду житнього ферментованого	
7	Д.О. Жигунов, М.Р. Мардар, С.М. Соц, Ю.С. Барковська, Г.Д. Жигунова	77
	Дослідження технологічних властивостей пшениці та спельти як сировини для виробництва борошна та крупи	
8	І.М. Медвідь, О.Б. Шидловська, В.Ф. Доценко	80
	Доцільність використання поверхнево-активних речовин у технології безглютенового хліба	
9	Л.В. Страшинська	82
	Тенденції та перспективи розвитку вітчизняного ринку хліба та хлібобулочних виробів	
10	Н.Ю. Блыш, И.М. Русина, И.М. Колесник	85
	Порошок из томатов как перспективная обогатительная добавка при производстве крекеров	
11	А.А. Касумова	87
	Исследование влияния инулина на физические и органолептические показатели качества бисквита	

Секція 3.

Ресурсозберігаючі технології

крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок

1	О.С. Дулька, В.Л. Прибильський, С.І. Олійник, Т.О. Мудрак	91
	Вплив підготовки води на мінеральний склад хлібного квасу	
2	М.М. Самілик	93
	Вплив температури цукрового утфелю останнього ступеня кристалізації на реологічні властивості міжкристального розчину	
3	Н.А. Гусятинська, Т. Нечипор	95
	Використання цеоліту для очищення дифузційного соку у виробництві цукру з буряків	
4	А.І. Українець, П.Л. Шиян, Ю.В. Булій, А.М. Куц	97
	Дослідження руху органічних домішок спирту в процесі брагоректифікації	
5	Р.М.Мукоїд, Н.В.Нижник	99
	Технологія електрохімічної активації води як ресурсозберігаючий спосіб водопідготовки у виробництві пива	
6	Э.М. Омарова, И. Г. Кязимова, С.И. Магеррамова	101
	Исследование зависимости цветности сахара от наличия спиртонерастворимых примесей	
7	А.М. Кушніренко	102
	Стратегія економіко-екологічного розвитку підприємств з розливу мінеральної води	
8	А.І. Українець, Ю.В. Большак, А.І. Маринін, Р.С. Святненко	106
	Застосування безреагентно активованої води для підвищення ефективності технологій харчового виробництва та поліпшення якості продукції	
9	Г. В.Кушнір, О. М. Вільха, Г.Ю. Неділька	108

	Визначення активності уреазі в сої та продуктах її переробки, як одного з показників безпечності	
10	Є.Б. Шаповалов, І.Л. Якименко, В.Б. Шаповалов, О.М. Салавор Особливості врегулювання відносин в галузі виробництва метану в Україні та ЄС	110

Секція 4.

Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів

1	В.Г. Юкало, К.Є. Дацишин, Н.В. Кушнірук Виділення протеозо-пептонної фракції з сироватки молока гель-фільтрацією	115
2	В.М. Іщенко, Н.П. Квітковська, О.В. Кочубей-Литвиненко, А.Г. Якімінська, М.В. Іщенко Застосуваннямолекулярної абсорбційної та емісійної спектрометрії для виявлення фальсифікації пастеризованого молока	117
3	М. П. Головка, Т. М. Головка, А. О. Геліх Дослідження застосування напівфабрикату варено-замороженого з молюска прісноводного	119
4	Н.П. Логвиненко, Т.О. Хорунжа, О.В. Храпачов, В.М. Пасічний, Є. І. Капітула Пастеризовані м'ясні продукти вареної групи з подовженим терміном зберігання	121
5	В.Г. Юкало, Л.А. Сторож, Н.В. Герега Казеїнові фосфопептиди, утворені за дії протеаз лактококів	123
6	Т.В. Пшенична, О.В. Грек Розроблення технології білково-ягідних згустків	125
7	О.О. Онопрійчук, Л.М. Чубенко, К.В. Овсієнко Прогнозування якісних показників молочно-сироваткового концентрату з харчовими волокнами	127
8	І. Тихончук, О. Хімченко, А.Г. Пухляк Використання ароматичних композицій для сухих багатокомпонентних сумушей	129
9	І.В. Цихановська, О.В. Александров, В.В. Євлаш Розробка технології сирного десерту з додаванням поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд»	131
10	І. М.Ощипок Удосконалення технології використання вторинної м'ясної сировини	133
11	Н.В. Божко, В.І. Тищенко, М.М.Кожедуб, В.М. Пасічний Емульгуючі властивості мясомістких січених напівфабрикатів із прісноводною рибою	135
12	А.С. Іващенко, Ю.В.Назаренко Використання козиного молока у харчуванні сучасної людини	138
13	О.А. Охмат, О.Р. Мокроусова, Л.А. Майстренко	140

	Білкові трансформації в біополімерах тваринного походження	
14	Н.Е. Лободіна, Р.А. Кривобік Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини	142
15	Ю.В. Назаренко Ю.А. Трейтяк Дослідження органолептичних властивостей кисломолочного напою виготовленого з суміші коров'ячого та козиного молока	144
16	І.М. Марченко, Ю.А. Мацук, В.М. Пасічний Сенсорний аналіз снєків збагачених м'ясними компонентами	146
17	О.В. Кочубей-Литвиненко, В.М. Пасічний, Н.М. Ющенко, О.В. Яценко, У.Г. Кузьмик Перспективи використання ізоляту горохового протеїну у технології масляних паст	148
18	В.Я. Сапіга, Г.Є. Поліщук, Т.Г. Осьмак Особливості виробництва морозива з овочевою сировиною	150
19	О. А. Андрєєва, Л. А. Майстрєнко, А. В. Ніконова Дослідження структури та властивостей біологічного колагеновмісного препарату	152
20	В. М. Пасічний, А. М. Герєдчук Використання білково-жирових емульсій для поліпшення технологічних характеристик м'ясомістких напівфабрикатів	154
21	О.Е. Moskaluk, I. G. Radzievska., L V. Peshuk, O.I. Gashchuk, N.I. Verba Study of the fatty acid composition of meat pastes for health and preventive purposes	156
22	І.Г. Бабанов, С.Д. Бєседа, О. І. Бабанова Вдосконалення конструкції м'ясорізальної машини Л5-ФКБ	158
23	Л.В. Пешук, О.В. Шаповалов, І.В. Артєух, І.С. Камлай Розширення асортименту і вивчення властивостей м'ясо-рибних напівфабрикатів	159
24	Н.І. Кулик, І.М. Страшинський Розширення асортименту м'ясомістких консервів на ТОВ «Тернопільський я'ясокомбінат»	161
25	Н. І. Верба, О.І. Гащук, О.Є. Москалюк Розширення асортименту м'ясних продуктів на подолання залізодефіцитної анемії у дітей	163
26	О.І. Скочко, В.О. Друговейко, І.І. Шевченко, М.М. Масліков Використання харчових волокон у виробництві посічених напівфабрикатів	165
27	В.О. Жук, М.Д. Золотухіна, І.І. Шевченко, Ю.П. Крижова Аналіз впливу складу багатокомпонентних розсолів на якість солених м'ясних виробів	166
28	І.М. Устименко, Г.Є. Поліщук Наукове обґрунтування складу нового виду молоковмісного морозива	167
29	Т.Р. Смоленська, Р.А. Кривобік Аналіз факторів, що впливають на процес довготривалого дозрівання м'яса яловичини	169
30	О.В. Грек, О.В. Кочубей – Литвиненко, Т.Г. Осьмак, Л.М. Чубенко Інноваційні технології заморожених десертів з підвищеним вмістом білка	171
31	М.З. Паска, О.Б. Маслійчук	173

	Контроль якості м'ясних функціональних котлет	
32	Т.Ю.Гончаренко, О.А.Топчій Використання солодових екстрактів у рецептурі посчених напівфабрикатів	175
33	О.А. Топчій, Г.С. Мехед Використанням природних антиоксидантів у виробництві напівфабрикатів	177
34	Н.В. Божко, В.І. Тищенко, М.М.Кожедуб, В.М. Пасічний Функціонально-технологічні властивості модельних фаршів м'ясомістких січених напівфабрикатів із малоцінної прісноводної риби	179
35	В. А. Безпалько, О.О. Галенко Пастеподібні м'ясні продукти для спеціального харчування	181
36	Р.Л. Ганський, О.О. Галенко Геродістичні продукти на основі продуктів переробки птиці	183
37	П.В. Іващук, І.М. Страшинський Вплив методів забою на якісні показники свинини на «Тернопільському м'ясокомбінаті»	185
38	Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний, А.І. Маринін, О.В. Храпачов Розробка соусів для сосисок подовженого терміну зберігання	187
39	М.І. Юшко, В.М. Пасічний, Ю.О. Хоменко, О.П. Суховій Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників м'ясних хлібів з використанням олієрезинів	189
40	О.А. Чернюшок, О.Ю. Рожко Дослідження фізико-хімічних показників січених напівфабрикатів з використанням демінералізованої молочної сироватки збагаченої Mn та Mg	191
41	Б.В. Шведов, В.М. Пасічний, М.Р. Жукова, Б.А. Кохан Використання молочної сироватки у виробництві посічених напівфабрикатів	193
42	М.І. Жадько, Є.О. Котляр, О.А. Топчій Використання білково-вуглеводних композицій у рецептурах м'ясних хлібів	196
43	Р.В. Куш, О.А. Топчій Використання клітковини у рецептурах комбінованих посічених напівфабрикатів	200
44	В.О. Дяченко, О.О. Галенко Розробка технології виготовлення напівфабрикатів з використанням м'яса індика	202
45	О. Б. Гасюк, О.О. Галенко «Штучне» м'ясо - тенденції розвитку	204
46	В.М. Пасічний, А.І. Маринін, Ю.В. Желуденко, С.П. Задкова Використання натуральних і штучних оболонки для подовження термінів зберігання варених ковбасних виробів	206
47	I.A. Dimcea, D. Mnerie, C. D. Misca Study on a variety of gastronomical enriched cheeses and with some natural antioxidant elements	208
48	Asya Çetinkaya, Fatih Öz Changes in cholesterol and free fatty acid content of Kars Gravyer Cheese (A Turkish dairy product produced by the traditional method)	210
49	Д.А. Шведюк, В.М. Пасічний, О.О. Мороз, А.М. Гередчук	212

	Вплив протеази мікробіологічного походження на процеси автолізу у м'ясі курчат-бройлерів	
50	Zama Sigwebela, Liudmila Rassolko Overview of South African dairy industry	214
51	М.М. Полумбрик, В.М. Пасічний Технології варених ковбас з використанням композицій на основі тваринного білка «БІЛКОЗИН»	216

Секція 5.

Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фрукто-овочевої

1	А. Г. Данилкович, В. І. Ліщук Біотехнологічні процеси в технології формування шкіряних матеріалів	221
2	А.І. Махлай, К.В. Золотоверх Аналіз виробництва плодоовочевих консервів, з погляду найбільш економічно вигідних підходів зберігання та переробки плодоовочевої сировини	223
3	Є.П. Пивоваров, О.П. Неклеса, Є.О. Яранцева, Г.В. Степанькова, Д.О. Тютюкова, А.М. Діхтярь, Н.В. Мряченко Наукові основи технології харчової продукції лікувально-профілактичного призначення, одержаній шляхом акумуляції функціональних інгредієнтів	225
4	Г.О. Сімахіна Особливості створення комбінованих заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів	227
5	А. Г. Данилкович, С. О. Білінський Інноваційні біотехнології виробництва натуральних шкіряних матеріалів	229
6	Т.С. Листопад, Г.В. Дейниченко Визначення масової частки сухих речовин ягідних соусів з йодвміщуючими добавками	231
7	С.І. Павленко, Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошніченко, Є.І. Альтман Використання колагену у соках з м'якоттю	233
8	О.І. Черевко, В.М. Михайлов, О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько Удосконалення способу виробництва напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини гарантованої якості	236
9	Н. Е. Фролова Сучасні способи визначення термінів зберігання харчових продуктів та шляхи їх розвитку	238
10	Merab Jgenti, Levan Gulua, Tamar Turmanidze Effect of methyl jasmonate, salicylic acid and ascorbic acid on quality parameters of strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch) fruit during cold storage	240

Секція 6.

Науково-технічні проблеми розроблення та удосконалення технології жирів та їх похідних, у тому числі харчового і технічного призначення, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів

1	А. І. Українець, Н. Е. Фролова	245
	Аналітична інформація про стан використання ароматизаторів у світі і в Україні та можливості розвитку вітчизняного виробництва	
2	О. О. Удовенко, К. В. Куниця, О. А. Литвиненко, Ф.Ф. Гладкий	247
	Жири підвищеної окисної стабільності	
3	П.О. Некрасов, О.М. Гудзь, О.П. Некрасов, С.М. Шкаруба	249
	Розробка технології отримання жирів зі зниженим вмістом транс-ізомерів жирних кислот	
4	Т.Т.Носенко, Г.О. Вовк, Т.А. Королюк, О.В.Голубець	251
	Підвищення ефективності вилучення олії з олійного матеріалу за рахунок його попередньої обробки ферментами	
5	А.О. Демидова, М.С. Сорочук	252
	Розробка технології низькотемпературної дезодорації рослинних олій	
6	О.С. Ярмоліцька, М.І. Осейко, Т.І. Романовська	254
	Особливості фізико-хімічних властивостей ланоліну	
7	Р. О. Давидкін, І. М. Демидов, А. О. Демидова	257
	Видалення кисневмісних сполук з рослинних олій на стадії рафінації	
8	І. Г.Радзієвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик	259
	Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості	
9	С.О. Леник, Т.Т. Носенко	261
	Шляхи утилізації відходів після виробництва жирних кислот	
10	В.О. Варич, С.В. Бочкарев, А.П. Белінська, І.Г. Радзієвська	263
	Білково-жирова суміш з насіння льону як інгредієнт продуктів для раціонального харчування спортсменів	
11	В.Ю. Бондаренко, Ф.Ф. Гладкий, О.А. Литвиненко, К.О. Гаврюшенко	265
	Корегування властивостей відносно високоплавких жирів шляхом етанолізу	
12	А.Р. Довбенко, Є.І. Шеманська	267
	Дослідження технологічних параметрів пресування олії рижю	
13	В.І. Бабенко	269
	Дослідження функціонально-технологічних показників арахісових білкових продуктів	
14	Л.М. Касьяненко, В.М. Сорочинський, І.М. Демидов, С.М. Мольченко	271
	Гідрохлорування соняшникової олії для подальшого її перетворення у основу для олив	

нормативної документації, тоді як при дослідженні 1 зразка екструдованої сої активність уреазі була вищою від норми і становила 0,62 одиниць рН. При дослідженні 6 зразків соєвого шроту в одному зразку активність уреазі була вище норми і становила 0,42 одиниць рН. Найбільше невідповідностей було виявлено при дослідженні соєвої макухи. При дослідженні 46 зразків у 11 зразках, що становило 23,9 %, активність уреазі була вищою від норми і знаходилася в межах – 0,31-0,38 одиниць рН.

Отже, отримані результати досліджень, вказують на те, що при дослідженні сої та продуктів її переробки за показником активність уреазі вимогам нормативної документації не відповідали 23,2% зразків від загальної кількості. Тому потрібно проводити постійний контроль соєвмісних продуктів за вищезгаданим показником, що є необхідним для здоров'я сільськогосподарських тварин та птиці, а відповідно і їх продуктивності.

Список літератури

1. Петибская В. С. Соя: химический состав и использование /В. С. Петибская. – Майкоп: ОАО «Полиграф-ЮГ», 2012. – 432 с.
2. Рябоконь Ю. А. Кормление индеек // Ю. А. Рябоконь, Э. А. Дуюнов // Эффективное птицеводство. – 2018. – № 3. – С. 8-14.
3. Бабич А. Соя і соєвий шрот в годівлі тварин, птиці і риби /А. Бабич, О. Рамі, А. Побережна. — К.: Соєве об'єднання, 2000. — 90 с.

УДК 663.1

10. ОСОБЛИВОСТІ ВРЕГУЛЮВАННЯ ВІДНОСИН В ГАЛУЗІ ВИРОБНИЦТВА МЕТАНУ В УКРАЇНІ ТА ЄС

Є.Б. Шаповалов, І.Л. Якименко, В.Б. Шаповалов, О.М. Салавор

¹*Національний центр «Мала академія наук України», Київ, Україна*

²*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Утилізація відходів шляхом метанової ферментації є важливою

складовою сталою розвитку. Відповідно до Директиви 2009/28/ЄС [18], метанова ферментація відходів може забезпечити зниження викидів парникових газів до 86%.

Стратегічні документи “Європа 2020” [20] та “Україна - 2020” [17] певною мірою передбачають впровадження біогазових технологій. Обидві стратегії передбачають впровадження альтернативних джерел енергії, однак аспект щодо зниження викидів парникових газів зазначений лише у європейській стратегії.

*Таблиця 1- Порівняння законодавчої бази України та ЄС
щодо виробництва біогазу*

Напрямок	Відповідність законодавства України нормативній базі ЄС	Пропозиція/коментар
<i>Загальні положення</i>	Досить повна відповідність	Гармонізувати положення законодавства ЄС щодо стимулювання виробництва біогазу
<i>Положення щодо поводження з біогазом</i>	Повна відповідність	-
<i>Положення щодо поводження з відходами</i>	Досить повна відповідність	Гармонізувати ієрархію поводження з відходами та класифікацію відходів
<i>Положення щодо біодобрив</i>	Повна відповідність, українське законодавство є більш цілісним та глибоким	В українському законодавстві висвітлено аспект щодо необхідності утилізації надлишкового біодобрива
<i>Положення щодо контролю процесу</i>	Висока ступінь невідповідності	Гармонізувати аспекти щодо контролю процесу
<i>Транспортування</i>	Відсутність відповідності, українське законодавство не враховує аспекти транспортування відходів	Гармонізувати особливості транспортування відходів

Загалом, у зв'язку з складністю процесу, регулювання відносин щодо виробництва біогазу здійснюється відповідно законами та правовими актами

щодо атмосферного повітря, відходів, альтернативної енергетики, газотранспортної мережі та власне виробництва біогазу.

Законодавство України частково відповідає законодавству ЄС у цій сфері. Проте, доцільно зазначити, що в деяких аспектах українське законодавство є значно розвинутим, зокрема, щодо отримання біогазу з полігонів ТПВ та утилізації надлишкового дегістату. Порівняння законодавчої бази України та ЄС щодо відходів представлено у табл. 1.

Список літератури

1. Указ Президента України "СТРАТЕГІЯ сталогорозвитку "Україна - 2020"" [Електронний ресурс]. 2015. Посилання на ресурс: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/5/2015>.

2. Directive 2009/28/EC of the European Parliament and of the Council of 23 April 2009 on the promotion of the use of energy from renewable sources and amending and subsequently repealing Directives 2001/77/EC and 2003/30/EC (Text with EEA relevance) [Електроннийресурс]. European Commision. 2009. Посилання на ресурс: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32009L0028>.

3. Brussels, COM(2010) 2020. Europe 2020: [http://ec.europa.eu/eu2020/pdf/COMPLET %20EN %20BARROSO %20 %20 %20007 %20- %20Europe %202020 %20- %20EN %20version.pdf](http://ec.europa.eu/eu2020/pdf/COMPLET_%20EN_%20BARROSO_%20%20%20007%20-%20Europe%202020%20-%20EN%20version.pdf).

**Міністерство освіти і науки України
24-та секція за фаховим напрямком
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»
Наукової ради Міністерства освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ

**VII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

6-7 листопада 2018 р.

Відповідальна за випуск В.М. Пасічний

Підп. до друку 31.10.18 р. Обл.-вид. арк. 8,52. Наклад 100 пр. Зам. №
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
www.book.nuft.edu.ua
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.
