

Секція: Харчові технології

Керівник секції Мельник О.Ю

Секретар Чуйко О.В.

Дата проведення: **11.11.2020 р. о 11.00** ауд.

Zoom Підключитись к конференції Zoom

<https://us04web.zoom.us/j/71710801546?pwd=eDI0T01xN2VWY0c1Mjc0U3pxVzBYZz09>

Ідентифікатор конференції: 717 1080 1546 Код доступа: FU6gC9

Теми доповідей:

Андрійченко Н.Г., Перцевой Ф.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАРМЕЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЖЕЛАТИНУ ТА МАНІТОЛУ

Басанець К.В., Кошель О.Ю. ТЕХНОЛОГІЯ ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО З ТЕРМОСТАБІЛЬНОЮ НАЧИНКОЮ

Биков О.М., Самілик М.М ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА ЖЕЛЕЙНИХ МАРМЕЛАДІВ ІЗ СИРОПУ, УТВОРЕНОГО ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ ОВОЧЕВИХ ЦУКАТІВ

Булан К. А., Бідюк Д.О. ОГЛЯД БІОРОЗКЛАДНОГО ПАКУВАННЯ ДЛЯ ПЕЧИВА

Дронь В.Ю., Бідюк Д.О. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЇСТИВНИХ СТАКАНЧИКІВ

Huang Yaru, Tischenko V.I. A STUDY OF NATURAL ANTIOXIDANTS IN SEMI-FINISHED PRODUCTS MADE FROM PORK AND FISH

Князєв А. І., Мельник О.Ю. ХАРЧОВА ФУНКЦІОНАЛЬНА ЦІННІСТЬ АМАРАНТУ

Naaja A. Akrashie., Stepanova T.M. SOUS VIDE: A THEORY OF PRECISION COOKING. A REVIEW

Сіряченко А.І., Середа О.Г. БІСКВІТНІ ВИРОБИ З АМАРАНТОВИМ БОРОШНОМ В КОНДИТЕРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Янковський Р.В., Самілик М.М. РОЗРОБКА ЇЖИ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ НА ОСНОВІ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО І ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Ярмош Т.А., Перцевой Ф.В. НОВІ 3D ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ЖЕЛЕ

Тимошенко А.О., Маренкова Т.І. ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО М'ЯСА

Деуленко А.Б., Середа О.Г. НОВІ ВИДИ БОРОШНА ТА ЇХ ВЛАСТИВОСТІ

Wang Haiyan, Melnyk Oksana EFFICACY OF RESISTANT STARCH AND ITS POTENTIAL APPLICATIONS IN FUNCTIONAL FOODS

Yang Rui, Helikh A.O. PROCESS OPTIMIZATION OF BANANA YOGURT

Yu Zhongcheng, Melnyk Oksana PROSPECTS OF THE SAUCE MARKET