



**ІХ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

ПРОГРАМА

15 листопада 2022 р.

**Національний університет харчових технологій
Київ, Україна**



ШАНОВНІ КОЛЕГИ!

Запрошуємо Вас до участі в роботі IX Міжнародної науково-практичної конференції «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»

Конференція відбудеться **15 листопада 2022 року** дистанційно в форматі on-line з використанням програми ZOOM.

Підключення на конференцію:

<https://us02web.zoom.us/j/5638956334?pwd=NkdpUXh5SWVmRThSV1pMeDVlS0Iwdz09>

Ідентифікатор конференції: 563 895 6334

Код доступу: 1iM26S

Оргкомітет конференції



ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ: 15 листопада 2022 р.

13 ⁰⁰ – 13 ¹⁵	Реєстрація учасників конференції
13 ¹⁵ – 13 ³⁰	Офіційне відкриття конференції
13 ³⁰ – 15 ⁴⁵	Робота конференції
15 ⁴⁵ – 16 ⁰⁰	Закриття конференції

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ:

Доповідь на секції – до 10 хвилин.

Виступи з обговорення доповідей – до 5 хвилин.



ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

ГОЛОВА

Олександр ШЕВЧЕНКО – д.т.н., професор, ректор НУХТ

ЗАСТУПНИКИ ГОЛОВИ:

Сергій ТОКАРЧУК – к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи НУХТ

Володимир КОВБАСА - д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ,

Олександр БАЛДИНЮК - президент асоціації «Укркондпром»

Юлія КАМБУЛОВА - д.т.н., професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

Ігор МЕЛЬНИК - генеральний директор ТОВ «АССО International»

СЕКРЕТАРІ:

Олена КОХАН – к.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

Оксана ДОРОЖИНСЬКА – асистент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ



МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

АДАМЧИК Грета, к.т.н., доцент, кафедра загальних харчових технологій та харчування людини, Жешувський університет (Польща)

ІВАНІСОВА Єва, д-р наук, кафедра технології та якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина)

КАМБУЛОВА Юлія, д.т.н., професор, кафедра технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національний університет харчових технологій (Україна)

КОВБАСА Володимир, д.т.н., професор, зав. кафедрою технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національний університет харчових технологій (Україна)

КОРКАЧ Анна, д.т.н., доцент, кафедра технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, Одеський національний технологічний університет (Україна)

САМОХВАЛОВА Ольга, к.т.н., професор, кафедра технології зернопродуктів і кондитерських виробів, Державний біотехнологічний університет (Україна)

СІЛАГАДЗЕ Марія, д.т.н., заслужений професор, Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)

СОЛОНИЦЬКА Ірина, к.т.н., доцент, директор навчально-наукового інституту харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, Одеський національний технологічний університет (Україна)

ФЕДОРОВА Діна, д.т.н., професор, зав. кафедрою технології і організації ресторанного господарства, Державний торгівельно-економічний університет (Україна)



ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

Відкриття конференції.

Вступне слово завідувача кафедрою технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій **Володимира КОВБАСИ**

Доповіді:

- Олександр БАЛДИНЮК**, президент асоціації «Укркондпром», к. політ.н. Кондитерська галузь в умовах війни
- Вікторія ДОРОХОВИЧ**, д.т.н., професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій Хімічний склад «ідеального» харчового продукту для дітей шкільного віку
- Ганна КОРКАЧ**, д.т.н., доцент кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів Одеського національного технологічного університету Наукові аспекти удосконалення технології помадних цукерок з синбіотичним комплексом
- Олексій РОГОВ**, начальник відділу маркетингу ПП «Деліція» Як працює кондитерське підприємство з Бучі в умовах війни
- Wenjuan LOU**, аспірант Сумського національного аграрного університету та Henan Institute of Science and Technology, Xinxiang, China Development of biscuits technology with the addition of grape pomace powders (Розробка технології печива із додаванням порошків з виноградних вичавок)
- Алла ЧАБАН**, аспірант кафедри технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів Одеського національного технологічного університету Особливості використання вторинних продуктів переробки насіння льону при виробництві різних груп кексів



7. **Ольга КОЛОМОЄЦЬ**, керівник відділу збуту ТОВ «Вента Лаб Фуд» Сучасне обладнання для лабораторного контролю в кондитерській галузі

Закриття конференції. Заключне слово генерального директора ТОВ «АССО International» **Ігоря МЕЛЬНИКА**