

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

КАФЕДРА ХАРЧОВОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ І ХІМІЇ



ПРОГРАМА
VIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ХАРЧОВОЇ НАУКИ
ТА ПРОМИСЛОВОСТІ»

присвяченої 30-річчю заснування
кафедри харчової біотехнології і хімії
ТНТУ імені Івана Пулюя

25 - 26 вересня 2025 року



ТЕРНОПІЛЬ, УКРАЇНА
2025

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
TERNOPIL IVAN PULUJ NATIONAL TECHNICAL UNIVERSITY
DEPARTMENT OF FOOD BIOTECHNOLOGY AND CHEMISTRY



PROGRAM

**VIII INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND TECHNICAL CONFERENCE
"STATUS AND PROSPECTS OF FOOD SCIENCE
AND INDUSTRY"**

*dedicated to the 30th anniversary of the
foundation Department of
Food Biotechnology and Chemistry
Ivan Puluj TNTU*

25 - 26 September 2025



TERNOPIL, UKRAINE

2025

ОРГАНІЗАТОРИ:

- Міністерство освіти і науки України
- Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя (Україна)
- Університет Маунт-Сент-Вінсент (Канада)
- Каунаський технологічний університет (Литва)
- Університет аграрних наук та ветеринарної медицини в Клюй-Напока (Румунія)
- Інститут продовольчих ресурсів НААН України (Україна)
- ПАП «АГРОПРОДСЕРВІС» (Україна)
- ПрАТ «Тернопільський молокозавод» (Україна)

НАПРЯМКИ РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

- *Інноваційні технології виробництва харчових продуктів*
- *Харчова хімія, біохімія, біотехнологія та функціональні харчові продукти*
- *Безпечність і контроль якості харчових продуктів*
- *Технологія оздоровчого та ресторанного харчування*
- *Процеси та апарати харчових виробництв.*

Конференція відбудеться за адресою: 46001, м. Тернопіль, вул. Руська, 56, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Телефон для довідок: +38(067) 352 13 85 **Ірина Степанівна НАЗАРКО**
+38(067) 193 22 36 **Олена Іванівна ВІЧКО**

Join Zoom Meeting

<https://us02web.zoom.us/j/3734325240?pwd=UENyUUE3bnBsdHFFanFHU1FrbnZlUT09>

Meeting ID: 373 432 5240

Passcode: 654321

Інформацію про конференцію можна завантажити за наступним посиланням:

<https://tntu.edu.ua/?p=uk/structure/research/conferences/r2025/sphnp>

За результатами роботи конференції буде сформований електронний збірник тез, розміщений в архіві електронних ресурсів бібліотеки Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя.

ПРОГРАМНИЙ КОМІТЕТ

Голова

Митник М. – канд. техн. наук, доцент, ректор ТНТУ імені Івана Пулюя

Заступник голови

Марущак П. – докт. техн. наук, професор, проректор з наукової роботи ТНТУ імені Івана Пулюя

Члени програмного комітету:

Кухтин М.	Україна
Юкало В.	Україна
Лещук Р.	Україна
Вітенько Т.	Україна
Шерстюк Р.	Україна
Луговий Б.	Канада
Bašinskienė L.	Литва
Borsa A.	Румунія
Романчук І.	Україна
Гамрач В.	Україна
Солтис В.	Україна
Лісовська Т.	Німеччина

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

Голова:

Кухтин М. – докт. вет. наук, професор, зав. кафедри харчової біотехнології і хімії

Члени:

Юкало В. – докт. біол. наук, професор кафедри харчової біотехнології і хімії
Сторож Л. – канд. техн. наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії
Лялик А. – канд. техн. наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії
Бейко Л. – канд. техн. наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії
Кравченко Х. – канд. техн. наук, ст. викладач кафедри харчової біотехнології і хімії
Криськова Л. – асистент кафедри харчової біотехнології і хімії

Наукові секретарі:

Назарко І. – канд. пед. наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії
Вічко О. – канд. техн. наук, доцент кафедри харчової біотехнології і хімії

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ КОНФЕРЕНЦІЇ:

Четвер – 25 вересня 2025 року

9.00 - 10.00 – реєстрація учасників конференції

(вул. Руська, 56, корпус 2, поверх 3, читальний зал бібліотеки)

10.00 - 10.30 – відкриття конференції, вітальне слово

10.30 - 12.30 – I пленарне засідання

12.30 - 13.30 – брейк-кава, виставка, ярмарка

13.30 - 14.00 – екскурсія в музей Івана Пулюя

14.00 - 16.00 – II пленарне засідання

16.00 - 16.15 – підведення підсумків, закриття конференції

Регламент роботи конференції:

доповіді – до 20 хв.,

обговорення – до 3 хв.

Головуючий конференції: докт. вет. наук, професор, завідувач

кафедри харчової біотехнології і хімії

Микола КУХТИН

Модератор конференції: канд. техн. наук, доцент **Олена ВІЧКО**

ВІТАЛЬНЕ СЛОВО:

- Перший проректор Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, докт. техн. наук, професор **Олег Леонтійович ЛЯШУК**
- Проректор з наукової роботи Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, докт. техн. наук, професор **Павло Орестович МАРУЩАК**
- Народний депутат України 9-го скликання **Іван Адамович ЧАЙКІВСЬКИЙ**
- Начальник Головного управління Держпродспоживслужби в Тернопільській області **Ігор Олегович РОГАЛЬСЬКИЙ**
- Начальник сектору стандартизації ДП «ІВАНО-ФРАНКІВСЬКСТАНДАРТМЕТРОДОГІЯ» **Ольга Юрївна СЕРНЕЦЬКА**
- Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК НУБіП України, докт. техн. наук, професор, академік Академії наук вищої освіти України **Лариса Вацлавівна БАЛЬ-ПРИЛИПКО**
- Директор ПрАТ «Тернопільський молокозавод» **Віктор Петрович СОЛТИС**
- Заступник директора із роботи з земельним банком ПАП «АГРОПРОДСЕРВІС» **Василь Орестович ГАМРАЧ**
- Директор ТОВ «М'ЯСОКОМБІНАТ ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ» **Дмитро Володимирович САМОЙЛЕНКО**
- Директор ТОВ «Завод продовольчих товарів «Бабусі Марусі» **Віталій Васильович АТАЛЬСЬКИЙ**
- Директор ресторації «Велика Миска» **Віктор Володимирович РАТУШНЯК**
- Керівник АТЦ Агроленд **Зоряна Іванівна ЗАЯЦЬ**
- Завідувач відділення сфери послуг Галицького фахового коледжу імені В'ячеслава Чорновола, канд. географ. наук, **Світлана Ярославівна ДОБРОВОЛЬСЬКА**
- Керівник відділення ТОВ «Центр пекарів «Аріанта»» **Володимир Васильович ВОЙТЮК**

I ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

ДОПОВІДІ:

10.30 - 10.50

- 1. ЮКАЛО Володимир Глібович** – професор кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, докт. біол. наук, професор

Відкриття та етапи становлення спеціальності «Харчові технології» в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя

10.50 - 11.10

- 2. МАРЧИШИН Світлана Михайлівна** – завідувач кафедри фармакогнозії з медичною ботанікою Тернопільського національного медичного університету імені І.Я. Горбачевського, докт. фарм. наук, професор

Дослідження біологічно активних речовин густого екстракту чорнобривців розлогих та використання його у хлібопекарському виробництві

11.10 - 11.30

- 3. КРАВЕЦЬ Олег Ігорович** – доцент кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, канд. техн. наук, доцент

Ресурсозберігаючі та природоохоронні ризики при виробництві сиру кисломолочного на сучасних механізованих лініях

11.30 - 11.50

- 4. КУХТИН Микола Дмитрович** – завідувач кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, докт. вет. наук, професор

Взаємозв'язок між мікробіологічними і біохімічними змінами у замороженій яловичині та температурою і терміном зберігання

11.50 - 12.10

- 5. ЧВАЛЮК Галина Василівна** – аспірант кафедри загальної біології та методики навчання природничих дисциплін Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка
ГРУБІНКО Василь Васильович – завідувач кафедри загальної біології та методики навчання природничих дисциплін Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка, докт. біол. наук, професор

Перспективне та науково обґрунтоване використання водоростей як харчової добавки

12.10 - 12.30

- 6. КУЛАКІВСЬКА Анастасія Євгенівна** – студентка-магістр Національного університету «Львівська політехніка»
КОНЕЧНА Роксолана Тарасівна – доцент кафедри біологічно активних сполук, фармації та біотехнології Національного університету «Львівська політехніка», канд. фарм. наук, доцент

Рослини родини *Malvaceae* як природні консерванти: запобігання псуванню харчових продуктів

12.30 - 13.30

- 7. БРЕЙК КАВА, ВИСТАВКА, ЯРМАРКА**

13.30 - 14.00

- 8. ЕКСКУРСІЯ В МУЗЕЙ ІВАНА ПУЛЮЯ**

II ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ
ДОПОВІДІ:

14.00 - 14.20

- 9. БЕЙКО Людмила Анатоліївна** – доцент кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, канд. техн. наук, доцент

Аналіз сучасного стану та доцільність використання живих організмів у виробництві м'ясних продуктів

14.20 - 14.40

10.ПРЕЗЕНТАЦІЯ – Експертний центр «Біолайтс»

14.40 - 15.00

11.КРАВЧЕНЮК Ростислав Юрійович – аспірант кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя

Стадник Ігор Ярославович – професор кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, докт. техн. наук, професор

Біотехнологічні властивості концентрату столового буряка як природного інтенсифікатора бродиння тіста

15.00 - 15.20

12.ТКАЧ Володимир Валентинович – науковий співробітник Чернівецького національного університету імені Ю. Федьковича, канд. хім. наук, постдок університету Траз-уж-Монтіш і Алту-Доуру (Португалія)

Визначення цукрозамінників сукралоза та еритрол в рідинах для електронних цигарок. Математичний опис

15.20 – 15.40

13.ВАСИЛЬКІВ ОЛЕГ БОГДАНОВИЧ – директор ТОВ «Центр безпечності харчових продуктів та середовища життєдіяльності»

Розробка і впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості

15.40 – 16.00

14.ЛІСОВСЬКА Тетяна Олегівна – керівник відділу виробництва та гігієни Amino2liv GmbH (Німеччина), Dr. rer. tech

Актуальність харчових технологій з точки зору сталого розвитку (UN SDG) та вимоги Європейського законодавства з гігієни виробництва та менеджменту якості харчових продуктів та дієтичних добавок

СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Юкало В.Г.	Відкриття та етапи становлення спеціальності «Харчові технології» в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя
Антюшко Д.П.	Перспективи використання білкових рослинних компонентів при виробництві продуктів для ентерального харчування
Белінський О.В., Галенко О.О.	Застосування чорнозерної пшениці у модернізації м'ясних продуктів
Білик О.Я., Сливка Н.Б., Лучка І.В.	Розроблення технології масляної пасти зі смаком полуниці для дітей
Луканін О.С. Мельник Н.Б.	Екстракт дубовий водний – альтернатива дубової бочки
Білуха Г.М., Моїсєєва Л.О., Романчук І.О.	Обґрунтування технологічних властивостей молочної сировини для виробництва білкових молочних продуктів
Дацишин К.Є., Воробець Д.І.	Використання спіруліни у технології сиркових виробів
Карпик Г.В., Цимбаліста В.І.	Фастфуд і мінеральний дисбаланс: наслідки для організму та можливості корекції
Гудим О.В.	Використання сливи у виробництві кисломолочних продуктів
Коваленко О.О.	Повторне водокористування на харчових підприємствах в умовах водної кризи: виклики та можливості
Коковський О.В.	Йошта як джерело біоактивних речовин для збагачення кисломолочних продуктів
Кузик В.М., Кравченко Х.Ю., Криськова Л.П.	Збільшення споживання білка за рахунок додавання гарбузового протеїну у хлібобулочні вироби
Куманська Н.А., Криськова Л.П.	Дослідження біологічної цінності хліба “Мінерального” зі пшеничним, гречаним та гарбузовим борошном

Лялик А.Т., Сцібайло Р.О. Перспективи використання дикорослої рослинної сировини в технології пшеничного хліба
Масняк І.В. Використання природних антиоксидантів у технології виробництва масла
Пасічний В.М., Шубіна Є.А. Перспективність використання альтернативної сировини у виробництві м'ясних продуктів
Пік В.А. Покращення технологічних показників пшеничного хліба шляхом використання ензимів
Полевий М.І., Салата В.З. Інгредієнти для збагачення м'ясних продуктів поліненасиченими жирними кислотами
Сідоров А.М. Доцільність використання підкислювачів у технології виробництва хлібобулочних виробів: перспективні інгредієнти
Солодков І.І. Перспективність додавання соєвого та горохового борошна до пшеничного у технології хліба
Стасюк М.В., Крупа О.М. Морозиво із екстрактом родіоли
Стецишин Ю.Б. Застосування штучного інтелекту у харчовій хімії та технології: від аналітики до безпеки й розробки продуктів
Кухтин М.В. Підбір штамів та оцінка якості сирів з пліснявою
Процак П.В. Базилік як функціональний інгредієнт у виробництві житньо-пшеничного хліба
Кременчук І., Горюк Ю.В., Кухтин М.Д. Підходи щодо консервування молочних продуктів літичними фагами
Шикірява О.В. Використання рослинних білків для створення комбінованих молочних продуктів

Юкало В.Г., Сторож Л.А., Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож С.І. Аналіз, виділення і використання основних білків молока в харчових технологіях
Величко І.А., Сторож Л.А., Назарко І.С. Сучасні тенденції у формуванні асортименту вершкового масла
Демченко М.М. Харчова і біологічна цінність борошняних виробів збагачених томатами
Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Сливка І.М. Розробка технології кисломолочного напою на основі вторинної молочної сировини
Дмитренко І.Т., Поліщук Г.Є. Вплив екстракту кардамону на показники якості йогурту
Сичова О.О., Завгородній М.М., Поліщук Г.Є. Розроблення нового виду йогурту з інуліном
Данилець А.Ю., Кравченко Х.Ю., Криськова Л.П. Сочевиця чорна як складова частина композитного борошна для хлібобулочних виробів
Дерень Д.О., Кравченко Х.Ю., Лазарюк В.В. Удосконалення технології виробництва хлібобулочних виробів збагачених протеїновим порошком люпину
СЕКЦІЯ: ХАРЧОВА ХІМІЯ, БІОХІМІЯ, БІОТЕХНОЛОГІЯ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ
Бейко Л.А., Назарко І.С. Пробіотики як функціональний компонент харчових продуктів
Кирилів М.В. Вітамін D та розлади харчування
Кулаківська А.Є., Конечна Р.Т. Рослини родини <i>Malvaceae</i> як природні консерванти: запобігання псуванню харчових продуктів
Кравченко Р.Ю. Біотехнологічні властивості концентрату столового буряка як природного інтенсифікатора бродіння тіста
Лялик А.Т., Пацула М.-Д.П. Функціональні хлібобулочні вироби на основі нетрадиційної сировини
Лялик А.Т., Божик Л.І. Інноваційні підходи до виробництва безглютенових хлібобулочних виробів

Мосула Л.М. Роль нутрієнтів у дієтичній корекції порушень функції щитоподібної залози
Попіль Л.Б., Карпик Г.В. Цільнозернова грінка як функціональний продукт у раціоні сучасного споживача
Боднарчук Г.Р. Біотехнологічні аспекти використання молекулярного водню у стоматологічній практиці
Перкій Ю.Б., Кухтин М.Д., Болтик Н.П. Антимікробна активність нізину на <i>Escherichia coli</i>
Плавуцький Т.Р. Біотехнологічні аспекти впливу католітів і анолітів на мікробіом ротової порожнини
Смолій Н.В, Вічко О.І., Карпик Г.В. <i>Polygonum aviculare L.</i> та закваска як фактори підвищення харчової цінності пшеничного хліба
Радченко В.В., Вічко О.І. Збагачення хлібопекарської продукції йодом як інноваційний напрям профілактики йододефіциту
Божик Л.І. Харчова та біологічна цінність зерен чіа і перспективи їх використання у технологіях продуктів харчування
Чвалюк Г.В., Корнієнко А.Ю., Грубінко В.В. Перспективне та науково обґрунтоване використання водоростей як харчової добавки
Кравченко Х.Ю., Кошелюк К.Л. Функціональні булочні вироби на основі нетрадиційних сортів борошна
Швед О.В., Вічко О.І., Лубенець В.І. Особливості створення та споживання продукції функціонального спрямування
Криницька І.Я. Асоціація ситуативної тривожності та харчової поведінки в осіб з надлишковою масою тіла
Сторож Л.А., Клим Л.В. Маслянка як важливе джерело нутрицевтиків

Марчишин С.М., Слободянюк Л.В., Будняк Л.І., Карпик Г.В., Вічко О.І. Дослідження вмісту фенольних сполук у густому екстракті трави чорнобривців
Ткач В.В., Морозова Т.В., Іванушко Я.Г., Ізабел О'Ніл ді Машкареньяш Гайвау, Ана Мартінш-Бесса, Ана Ізабел Нову Рамуш Аморім ді Барруш, Ягодинець П.І., Жозе Інасіу Феррау ді Пайва Мартінш Теоретична модель визначення тіабендазолу (E233) на катоді, модифікованому ванадій (III) оксигідроксидом
Ткач В.В., Білецька Г.А., Назарко І.С., Ізабел О'Ніл ді Машкареньяш Гайвау, Ана Ізабел Нову Рамуш Аморім ді Барруш Електрохімічне визначення гідроксихінолу і сезамолу у халві та рахат-лукумі
Ткач В.В., Морозова Т.В., Іванушко Я.Г., Ізабел О'Ніл ді Машкареньяш Гайвау, Ана Мартінш-Бесса, Ана Ізабел Нову Рамуш Аморім ді Барруш, Ягодинець П.І. Визначення цукрозамінників сукралоза та еритрол в рідинах для електронних цигарок: математичний опис
СЕКЦІЯ: БЕЗПЕЧНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
Чорнорот О.Ю. ГМО в харчовій промисловості: виклики безпеки та перспективи контролю якості
Мокієнко А.В. Діоксид хлору як засіб забезпечення безпеки та якості свіжих овочів та фруктів
Кухтин М.Д., Васильків О.Б., Пундяк Т.О. Вплив соматичних клітин на якість та технологічні властивості молока
Салавеліс А.Д., Павловський С.М., Лазаренко Н.А. Особливості сучасної стандартизації у харчовій промисловості
Стадник І.Я., Пилипець О.М. Виявлення та контроль мікропластику у харчових продуктах і воді
Пасічний В.С., Святненко Р.С., Маринін А.І. Застосування модифікованої упаковки для подовження терміну зберігання курячого філе
Лайтер Я., Лайтер-Москалюк С., Кухтин М. Проблема нітратів у молоці

СЕКЦІЯ: ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧОГО ТА РЕСТОРАННОГО ХАРЧУВАННЯ	
Бекус І.Р.	Здорове харчування як фактор профілактики метаболічного синдрому
Івашина Л.Л., Бишовець Л.Г.	Використання сухофруктів у технології десертних страв
ЛЯЛИК А.Т., Добровольська С.Я.	Сучасні техніки текстурної кухні для закладів ресторанного господарства
Михайлицька О.Р., Наговська В.О., Мороз Л.Я.	Актуальні тенденції у розвитку виробництва та споживання здорової їжі
Войтович К.І.	Перспективність використання мальтитолу у технології виробництва булочок зниженої калорійності
СЕКЦІЯ: ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Вітенько Т.М., Вітенько Д.О.	Вібраційні аспекти кавітаційних процесів у гідродинамічних апаратах по типу труби Вентурі
Ворощук В.Я.	Тенденції впровадження смарт-систем для діагностики технологічного обладнання переробних виробництв
Кравець О.І., Шинкарик М.М., Паперняк Р.В., Лукіяничук Б.Я.	Ресурсозберігаючі та природоохоронні ризики при виробництві сиру кисломолочного на сучасних механізованих лініях
Савич І.А., Кравчук А.С., Стадницький М.А., Шинкарик М.М., Кравець О.І.	Підвищення ефективності процесів відтиску та сушіння казеїну
Стручок В.С.	Новітні підходи в управлінні цивільним захистом у воєнний час
Гуць В.С., Полєвода Ю.А., Симонік Б.В.	Деформування в'язко-пружних систем у харчових технологіях
Зварич Н.М., Марценюк В.О.	Шляхи адаптації хлібопекарського виробництва до умов сьогодення

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ

КАФЕДРА ХАРЧОВОЇ БІОТЕХНОЛОГІЇ І ХІМІЇ



ПРОГРАМА
VIII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ХАРЧОВОЇ НАУКИ ТА
ПРОМИСЛОВОСТІ»

*присвяченої 30-річчю заснування
кафедри харчової біотехнології і хімії
ТНТУ імені Івана Пулюя*

25 - 26 вересня 2025 року

Відповідальний за випуск – Микола КУХТИН
Комп'ютерна верстка та дизайн – Людмила СТОРОЖ

Підписано до друку 23.09.2025

Формат А5.

Папір офсетний.

м. Тернопіль, вул. Руська, 56

e-mail: kafedra.hb@gmail.com