

Науковці ЛДУФК – учасники Міжнародної конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології у контексті Євроінтеграції»

У рамках 24-ї секції за фаховим напрямом «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України, членкинею якої є завідувачка кафедри готельно-ресторанного бізнесу Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського, професорка Марія Паска, в Національному університеті харчових технологій працювала IX Міжнародна науково-технічна конференція «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції».



Робота конференції полягала у представленні наукових здобутків науковців харчової промисловості і промислової біотехнології, підвищенні рівня проведення експертиз проєктів, що подаються на конкурси і гранти для фінансування за кошти державного бюджету, та розширенні тематики наукових проєктів для можливої співпраці науковців у світовому науковому просторі.

НАУКОВЦІ ПРАЦЮВАЛИ У ТАКИХ СЕКЦІЯХ:

- «Промислова біотехнологія, процеси та апарати харчової, мікробіологічної та фармацевтичної промисловості»;
- «Ресурсозберігаючі технології зернопереробних виробництв, виробництва та зберігання хлібопекарських продуктів, кондитерських і макаронних виробів та харчових концентратів»;
- «Ресурсозберігаючі технології крохмалевмісної та цукровмісної сировини, цукрозамінників, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв, екстрактів, концентратів, харчових та кормових добавок»;
- «Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів»;
- «Ресурсозберігаючі технології виробництва, зберігання, консервування та управління якістю і безпекою продуктів на основі перероблення сировини мікробіологічного та рослинного походження, в т.ч. фруктово-овочевої»;

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

У секції «Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів» свої напрацювання представили вчені Могилівського державного університету продовольства (Білорусь), Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя та Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського. Модерував роботу секції професор Василь Пасічний, завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій.