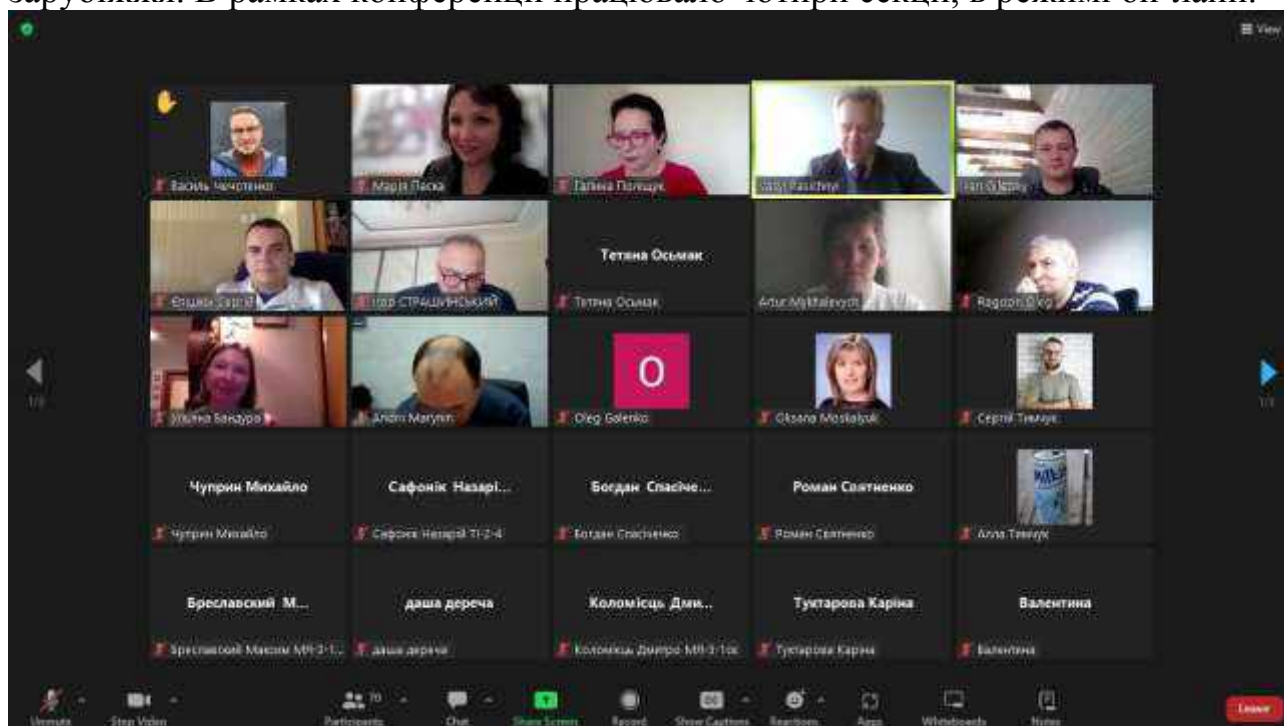


Сьогодні, 7 листопада 2023 наукова спільнота кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, взяла активну участь у XII Міжнародній науково-технічній конференції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції» яка відбулась у Національному університеті харчових технологій м. Київ. Дана конференція проводиться відповідно до тематичних напрямів 23-ї секції «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» Наукової ради Міністерства освіти і науки України. Метою конференції є розширене висвітлення наукових здобутків науковців України в рамках виконання грантових тематик, що фінансуються з державного бюджету, а також тематик, що фінансуються Європейським Союзом. За тематикою 6 секцій подано більше 140 доповідей, які представляють провідні академічні наукові установи, підприємства і заклади вищої освіти з різних регіонів України та зарубіжжя. В рамках конференції працювало чотири секції, в режимі он-лайн.

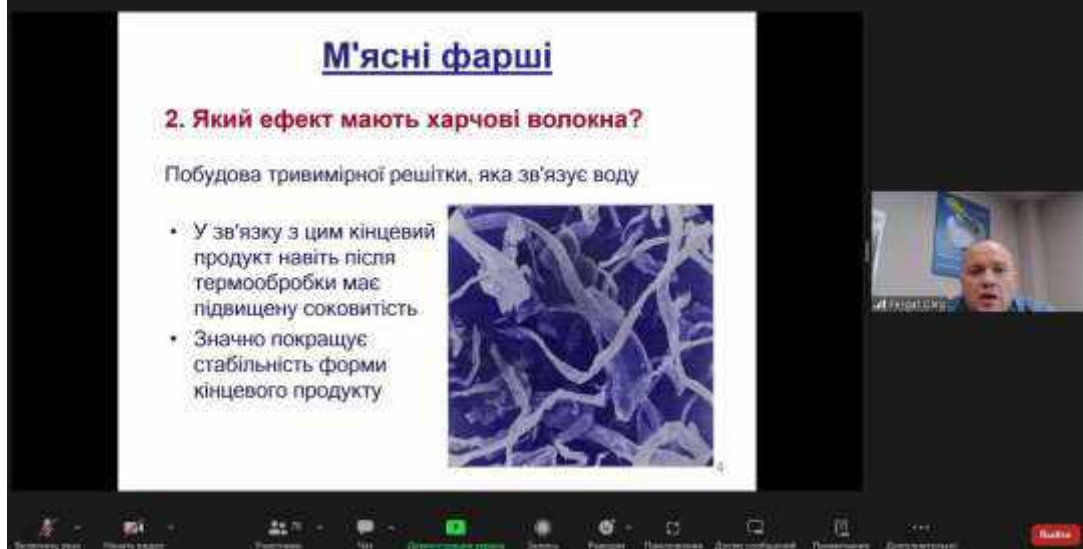
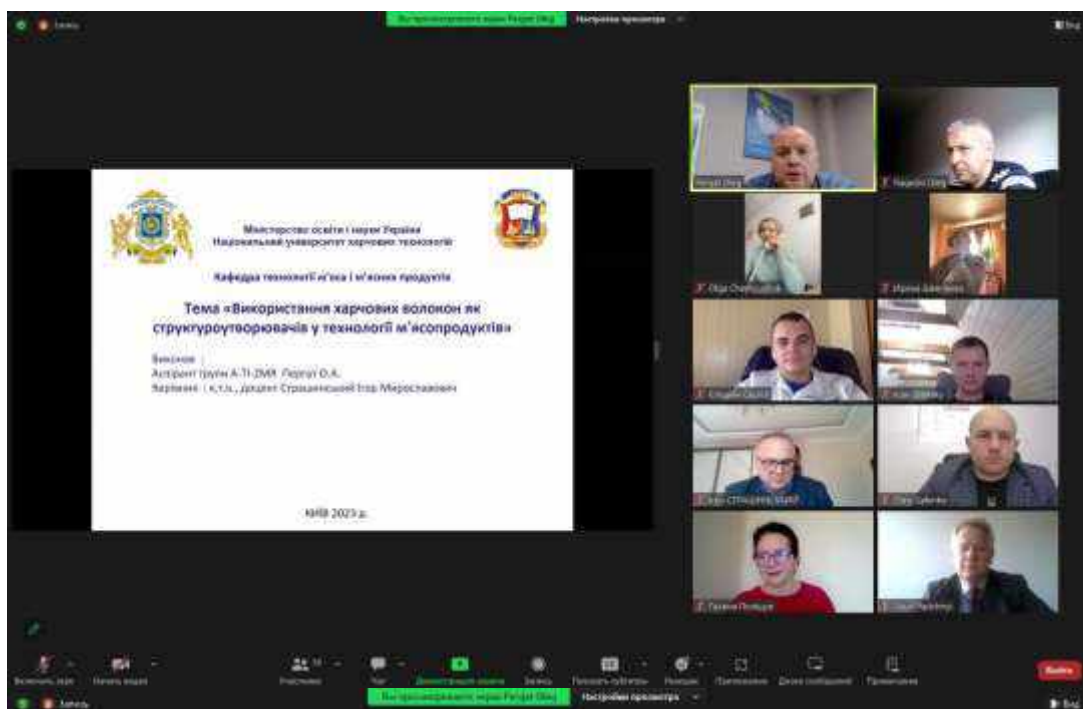


Наукова робота кафедри готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК імені Івана Боберського, була представлена у секції 4 «Наукові проблеми технологій зберігання, консервування, виробництва та управління якістю і безпекою продуктів тваринництва, птахівництва і продуктів з гідробіонтів» під головуванням доктора технічних наук, професора В.М. Пасічного. Виступ із презентацією наукової роботи здійснив аспірант 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Іван Гілецький, науковий керівник, професор Марія Паска на тему «Теоретичні та практичні аспекти отримання ферментної сировини із хрону звичайного при використанні у харчовій промисловості». Іван Гілецький у доповіді обґрунтував доцільність використання ферментних розчинів із лізоцимом виділених із Хрону звичайного в технології харчових продуктів і харчовій безпеці, досліджено їхній вплив на технологічні показники та уточнено технологічні режими виробництва та представив перспективи подальших досліджень.

Zoom Meeting You are viewing Zoom University's screen View Options

Zoom Meeting

Downloaded from <http://www.jstor.org/stable/2346191> on Tue, 20 Jun 2016 12:01:04 UTC



М'ясні фарші

1. Чому використовують харчові волокна ?

Висока здатність зв'язувати воду досягається за рахунок:

- Наявність капілярів
- Зв'язування води

Тетяна Осмак

Тетяна Осмак

Алла Травука

Ульяна Бандура

Ульяна Бандура

ІГОР СТРАШІНСЬКИЙ

Валерій Ону

- Після фритюру
- ✓ Всі були у фритюрі однаковий час
- ✓ Очевидна різниця кольору
- ✓ Стандартна відрізняється нестабільністю форми та нерівномірною поверхнею

17

Викладацький колектив кафедри готельно-ресторанного бізнесу був радий долучитись до обговорення актуальних наукових проблем харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції, обміну досвідом, щоб спільними зусиллями змінювати освіту нашої країни вже сьогодні.