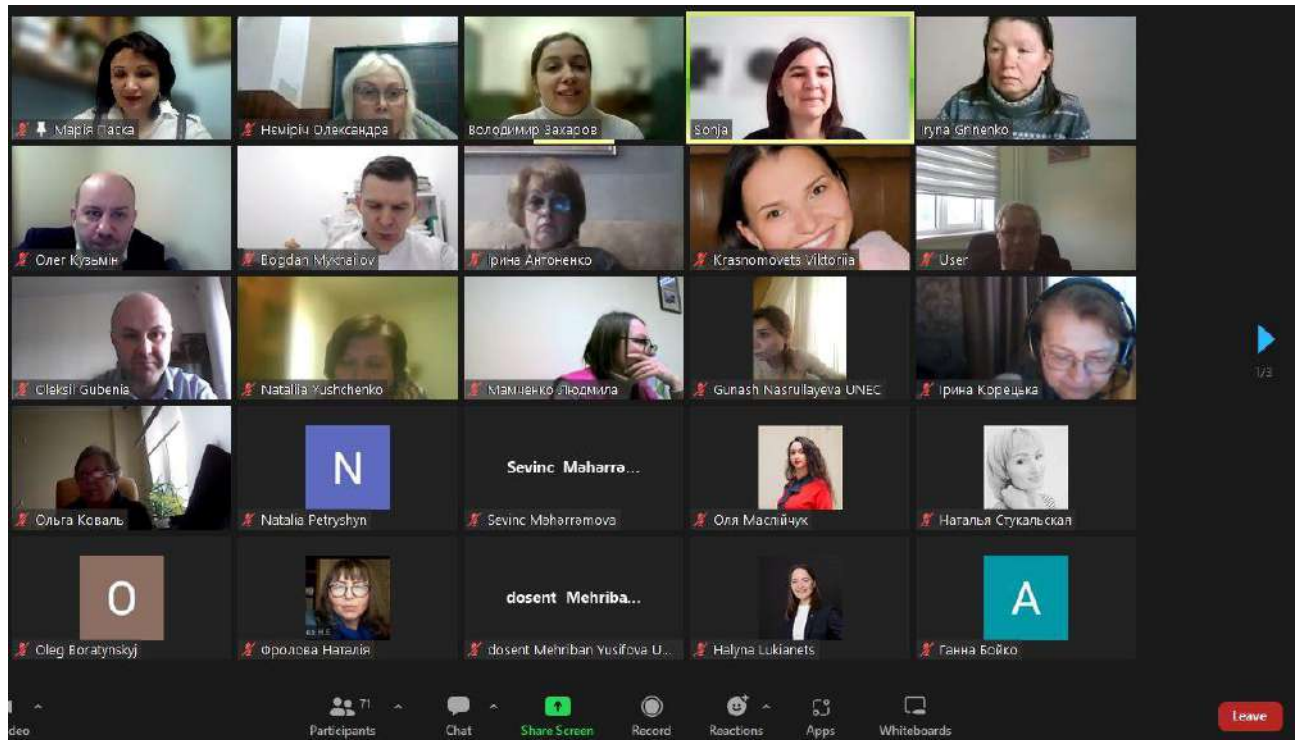
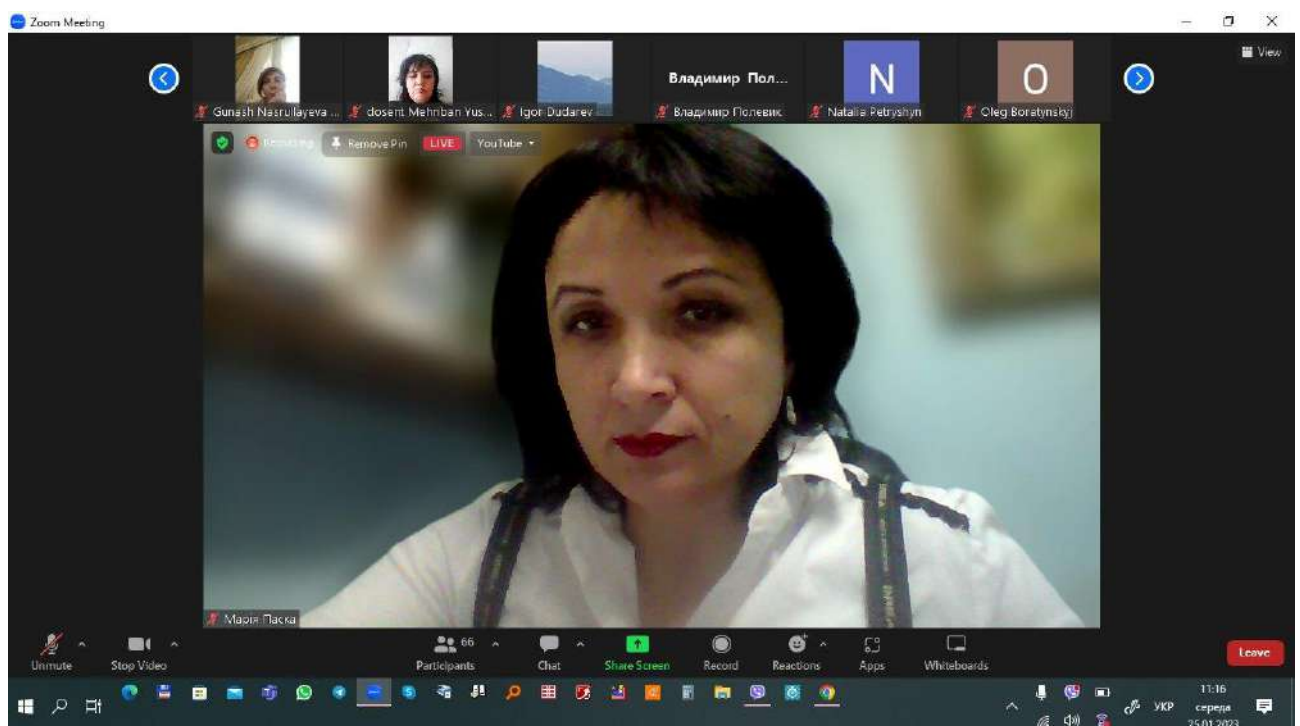


Міжнародний науковий круглий стіл



«Sustainable consumption in restaurant industry»

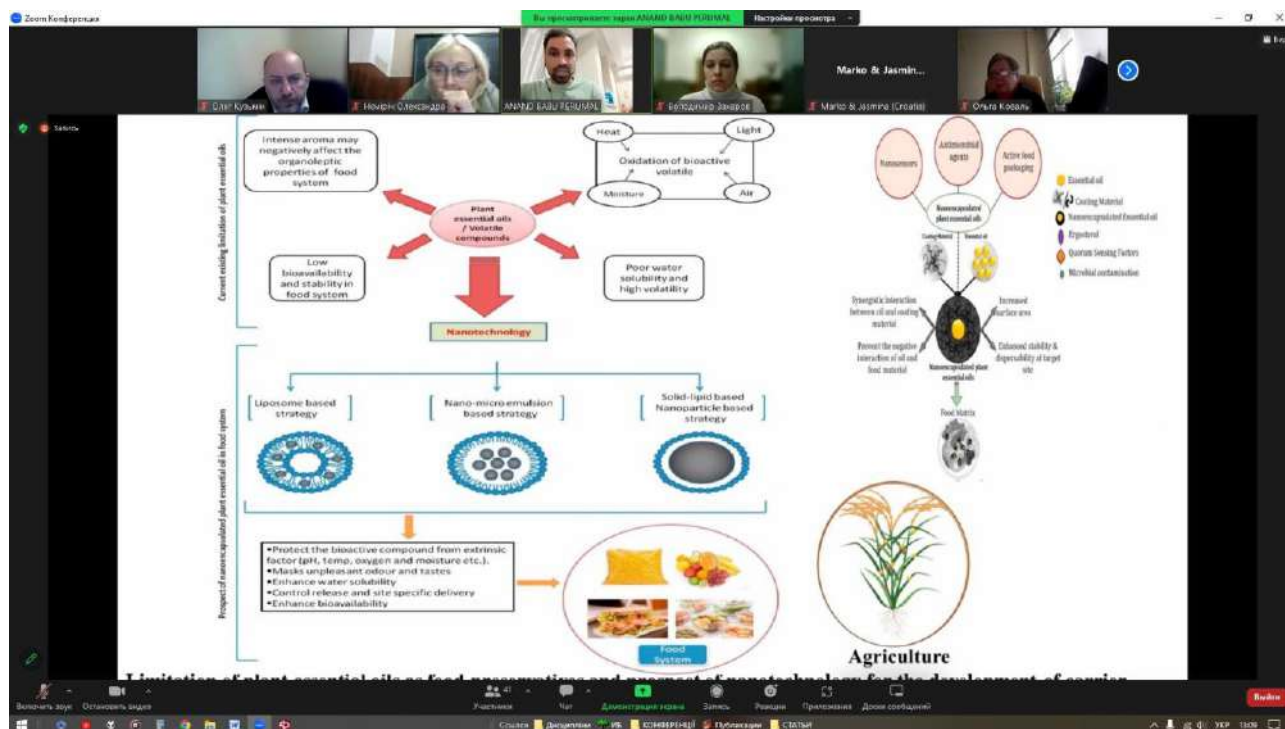
25 січня 2023 року кафедрою технології ресторанної і аюрведичної продукції факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ім. В.Ф. Доценка Національний університет харчових технологій м. Київ, проведено Міжнародний науковий круглий стіл «Sustainable consumption in restaurant industry» («Розумне споживання в ресторанній індустрії»).



Активну участь у круглому столі взяла академічна спільнота Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського кафедра готельно-ресторанного бізнесу, зокрема завідувач кафедри, професор Марія Паска Paska Mariia, доценти Петришин Н., Іжевська О, Оріся Іжевська Гузар У Uliana Huzar викладачі Радзімовська О Оля Чечель-Радзімовська.,



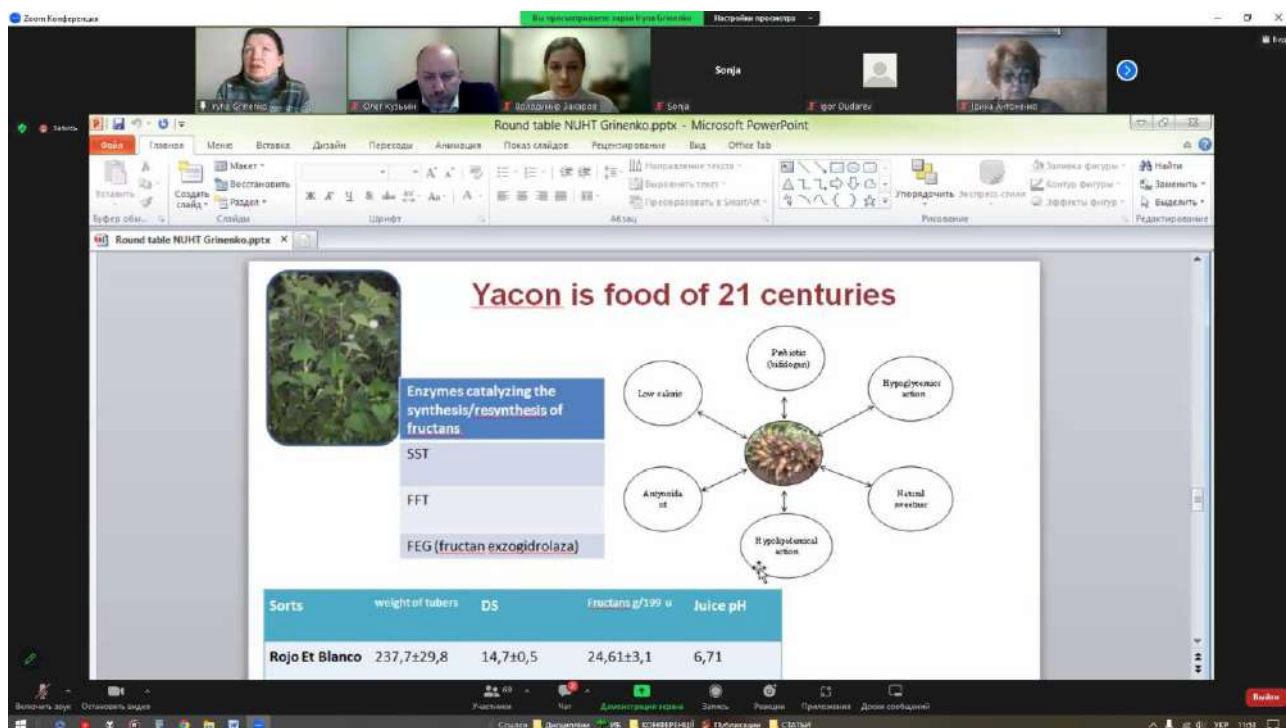
Боратинський О та студенти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Кафедра готельно-ресторанного бізнесу ЛДУФК Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського.



Спікери заходу – Софія Кьоніг (компанія «BÜCHI Labortechnik AG», Швейцарія) із презентацією - Spectroscopy for the Food Industry, Марко Юкіч Осієцький університет імені Йосипа Юрая Штросмаєра, Хорватія із доповіддю State Bread still has value та Ясміна Луцінац цього ж університету – Alternative proteins; consumer and market trends Аман Бабу Перумаль Чжецзянський університет, Китай – Green nano emulsions for food and agricultural applications Ірина Грінєнко Інститут продовольчих ресурсів НААН України -Promising food and medicinal plants in Health Nutrition/



Дискусія вийшла насиченою і плідною, а всі учасники заходу отримали позитивні враження та задоволення від його результатів.





NIR Spectroscopy for the Food Industry

Dr. Sonja König, Product Specialist NIR
Büchi Labortechnik AG, CH



International Round Table "Sustainable Consumption in the Restaurant Industry"



BÜCHI Labortechnik AG



You are viewing Sonja's screen View Options

NIR Instruments



Lab

Versatile
Highest Precision



At-Line

Robust
Easy Handling



Online

In-Process Control

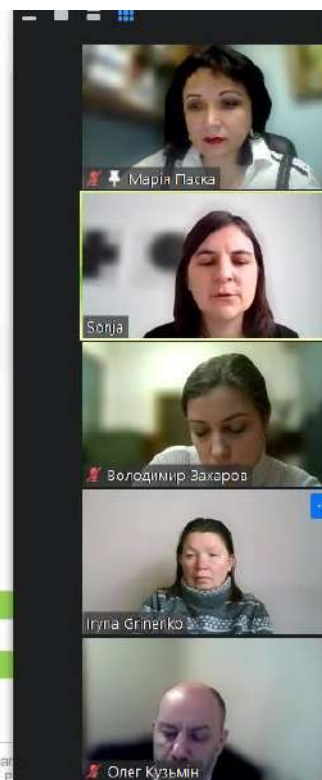
Robustness / Automatization

Accuracy / Precision



BÜCHI Labortechnik AG
Sonja König

25. Januar
P



Recording

You are viewing Marko J. Jasmina (Croatia)'s screen View Options

STALE BREAD STILL HAS VALUE!

Marko Jukić

Faculty of Food Technology Osijek
Josip Juraj Strossmayer University of Osijek

Participants: 64

Unmute Stop Video Participants Chat Share Screen Record Reactions Apps Whiteboards Leave

View

Natalia Bondar

Володимир Ліс...

Володимир Ліснок

Olesia Herashchenko

Ушакова Катер...

Ушакова Катерина 42-Гр



Round table NUHT Grisenko.pptx

Goji berries maintain normal blood pressure, normalize the level of cholesterol and sugar in the blood, and prevent the occurrence of oncological diseases.

High content of zinc, iodine, selenium, iron, calcium, phosphorus, potassium, germanium, magnesium, copper and cobalt. High content of vitamin C in goji berries, namely 2500 mg per 100 g, carotenoids, flavonoids, antioxidants.

Antioxidant properties (redox potential of ORP) of Goji leaves and berries of various varieties

Variety	Red ORP (mV)	Green ORP (mV)
Big berry	~75	~65
New big	~65	~55
Delicat	~60	~50
Sugar giant	~55	~45
Superfruit	~70	~60

Participants: 66

Unmute Stop Video Participants Chat Share Screen Record Reactions Apps Whiteboards Leave

Bogdan Mykhailov

Марія Паска

Iryna Orinenko

Володимир Захаров

NIR Instruments



Lab

Versatile
Highest Precision



At-Line

Robust
Easy Handling



Online

In-Process Control

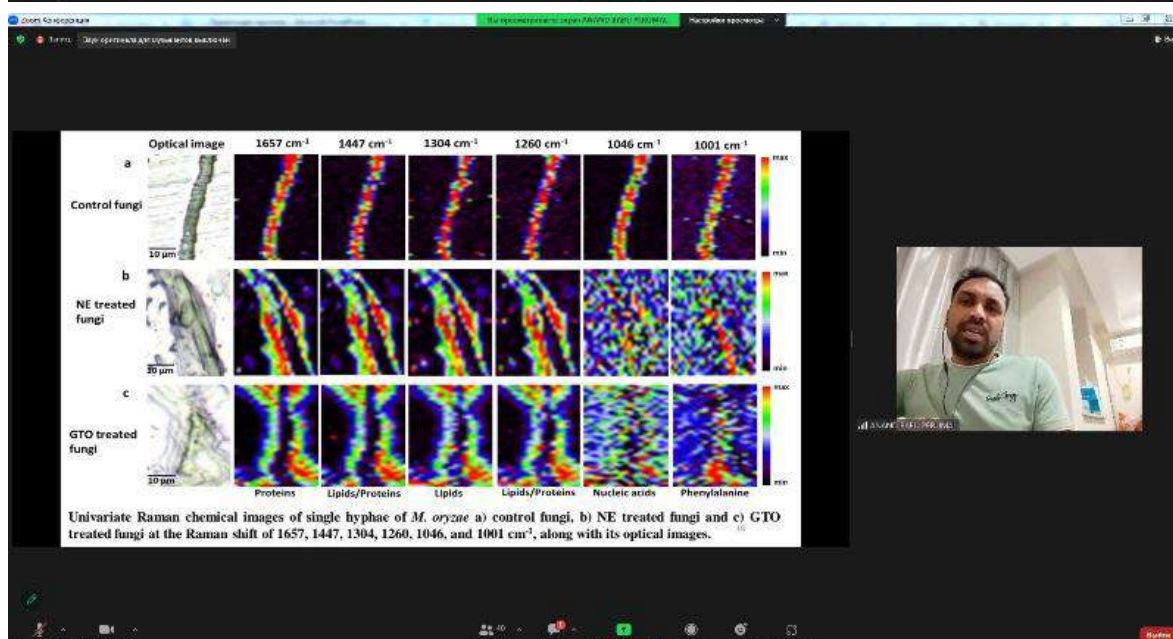
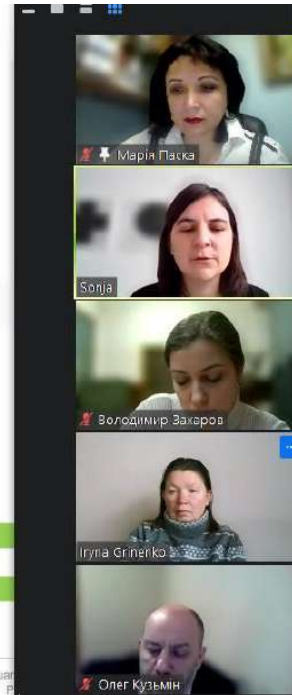
Robustness / Automatization

Accuracy / Precision



BÜCHI Labortechnik AG
Sonja König

25. Januar

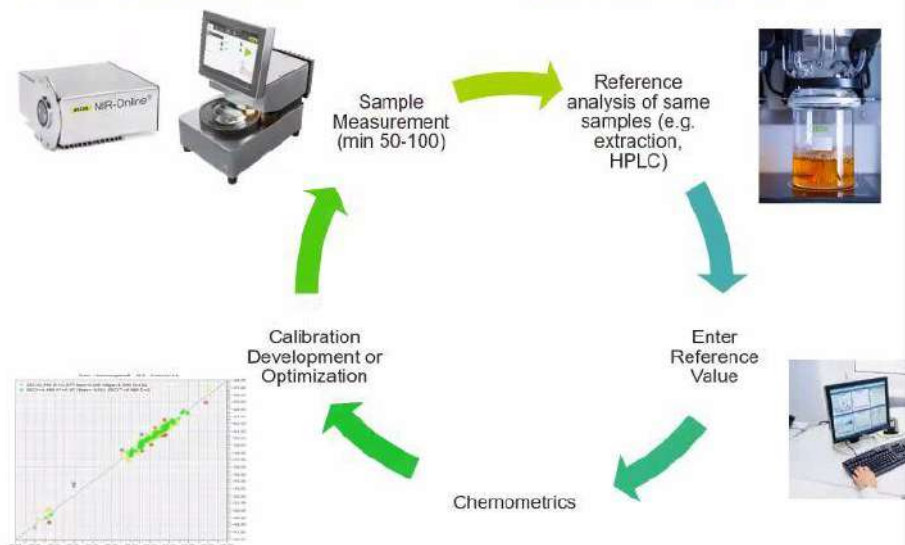


Щиро вдячні організаторам Міжнародного круглого столу, зокрема кафедрі технології ресторанної і аюрведичної продукції факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ім. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій м. Київ за можливість долучитися до цікавої та актуальної он-лайн події, отримати цінні знання і компетентності, необхідні для викладання фахових дисциплін і проведення наукових досліджень у сфері ресторанної індустрії!

NIR Analyses – How?

A new matrix has to be taught to the instrument

Quantitative Calibration → One calibration **per matrix and parameter** is needed



BUCHI BÜCHI Labortechnik AG

