

РЕЙТИНГОВИЙ СПИСОК

робіт учасників II туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2017/2018 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології».

№ п/п	Реєстраційний № роботи	Шифр роботи	Назва роботи	Сума балів за результатами рецензування	Кількість балів за 1 рецензією	Кількість балів за 2 рецензією
1.	64	Вікторія	Удосконалення технологічної схеми виробництва мармеладу желейного з пониженим вмістом цукру	184	89	95
2.	33	Грейпсі	Використання виноградних порошків у технології здобного печива	182	90	92
3.	65	Пиво	Розширення асортименту пива з підвищенням його стійкості за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини	165	80	85
4.	54	Напої-біопротекторні	Розробка композиції технології напоїв-біопротекторів	158	80	78
5.	67	Креми	Удосконалення технології солодких збивних страв	156	65	91
6.	61	Вафлі для здоров'я	Удосконалення технології жирової начинки для вафель з використанням симбіотиків	156	82	74
7.	73	Чудо	Мікробіологічна безпека хлібобулочних виробів з їстівним покриттям	156	80	76

8.	60	Рибні котлети	Використання нетрадиційної сировини у технології рибних котлет	155	88	67
9.	25	Комбіновані фарші	Розроблення комбінованих фаршевих виробів з використанням рослинної сировини	155	85	70
10.	66	Продукт молоковмісний	Розробка технології продукту молоковмісного сирного зі збалансованим жирно кислотним складом	152	73	79
11.	39	Здоров'я нації	Технологія напівфабрикатів заморожених із солодкого перцю	151	73	78
12.	63	Загадкова ягідка	Використання продуктів переробки плодів жимолості в технології помадно-кремових цукерок	150	74	76
13.	68	Пектин	Пектин	150	74	76
14.	72	Карамель	Мікробіологічний аналіз кондитерських кремів поліпшеної рецептури	147	80	67
15.	14	Новинка	Розробка технології виробництва цілої крупи із зерна пшениці спельти	139	66	73
16.	10	Зелена планета	Технологія борошняних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіху	137	69	68
17.	17	Усміхніться, сир	Розроблення технології кисломолочного сиру з клітковиною з ядер арахісу	130	70	60
18.	31	Комбінований хліб	Розробка рецептури м'ясо-рибного хліба комбінованого складу	128	63	65
19.	56	Хеномелес	Використання втори нних продуктів переробки хеномелесу в технології виробів з дріжджового тіста	125	65	60
20.	40	Безпечно та корисно	Оцінка якості та безпеки редьки різних господарсько-ботанічних сортів	125	74	51

21.	32	Кавітація	Екстрагування рослинного матеріалу з використанням ультразвукової кавітації	123	60	63
22.	36	Корисні прянощі	Розробка інноваційного обладнання та дослідження якісних характеристик сушених прянощів з рослинної сировини	120	66	54
23.	41	Generation	Оптимізація кількості генерацій засівних дріжджів в умовах високогустинного пивоваріння за критеріями їх фізіологічного стану, динаміки бродіння, якості та смакоароматичного профілю пива	119	64	55
24.	48	Ефект механодифузії	Масообмінні апарати для обробки харчової сировини в електромагнітному полі	119	62	57
25.	42	Assessment	Економічне оцінювання та стратегічне моделювання діяльності підприємства	119	57	62
26.	15	Yabluchni kistochky	Використання порошку яблучних кісточок у рецептурі кондитерських виробів	118	63	55
27.	27	Зелене жито	Технологія солодких страв з використанням крупи кіноа	117	58	59
28.	23	Цукроміцети	Дослідження активності спиртових дріжджів за умов оброблення електрохімічноактивною водою	117	47	70
29.	69	Гарбуз -льон	Дослідження впливу гідролітичних ферментів на клітинну структуру олійного матеріалу	115	58	57
30.	45	Anti-age косметика	Використання гідролізованих сироваткових білків в пудрі з anti-age властивостями	114	52	62
31.	43	Intellectual asymmetry	Інтелектуальні ресурсні асиметрії в сучасному бізнес-середовищі	114	41	73
32.	71	Сушарка	Дослідження процесу сушіння сипких харчових продуктів у сушарках конвективного типу	112	52	70

33.	74	Субрик	Використання елементів системного аналізу та оптимізації у технології сухих брикетів підвищеної харчової цінності	112	59	53
34.	50	Олександрит	Екстрагування плодів шипшини в електромагнітному полі	111	55	56
35.	26	Якісна пшениця	Вплив сортових особливостей та фізичних способів обробки на рівень зараженості та якість зерна пшениці	110	57	53
36.	30	Енергозбереження	Застосування енергозберігаючих технологій в харчовій галузі	110	53	57
37.	37	Синергізм	Удосконалення рецептурного складу м'ясних виробів емульсійного типу	109	55	54
38.	38	Збагачені соуси	Збагачені соуси	108	52	56
39.	70	Червень 2017	Дослідження та удосконалення технології спиртової бражки в умовах Чуднівського спиртового заводу	107	45	62
40.	44	Кава	Методичний інструментарій управління конкурентною позицією підприємства	105	50	55
41.	1	Струмний гомогенізатор	Дослідження процесу та оптимізація конструкції струмного роздільного гомогенізатора молока	104	50	54
42.	34	Smart-паштети	Удосконалення процесу обробки субпродуктів з використанням паштетної продукції на їх основі	104	64	40
43.	11	Соєвий протеїн	Технологія борошняних кондитерських виробів збагачених протеїнами рослинного походження	103	51	52
44.	52	Полуб'яні пшениці	Дослідження фізико-технологічних властивостей та показників якості полуб'яних пшениць	102	48	54
45.	49	Бала -мюрсаль	Концентрування гранатового соку виморожуванням	101	42	59

46.	46	Корисні продукти	Використання інноваційних технологій у виробництві рубаних напівфабрикатів з м'яса кроликів	101	50	51
47.	21	Якість ковбас	Вплив вад яловичини на кількісні та якісні показники вареної ковбаси «Яловича»	97	49	48
48.	57	Олійні культури	Обладнання та методики дослідження механіко технологічних властивостей насіння олійних культур	96	48	48
49.	47	Зелені технології	Наукове обґрунтування технології переробки вторинних продуктів виноробства	92	51	41
50.	6	Оздоровче харчування	Технологія шоколадних кексів з біологічно активною добавкою протеанемічної дії	89	33	56
51.	16	Віброударне зневоднення	Розробка та дослідження обладнання для зневоднення вологих дисперсних відходів харчових виробництв	88	53	35
52.	51	Grain processing	Якість борошна на сучасних борошномельних заводах та методи її покращення	88	43	45
53.	9	Здорова гостинність	Наукове обґрунтування раціонального харчування мешканців готелів	87	37	50
54.	7	Хлібобулочні вироби	Технологія виробництва хліба пшеничного з додаванням вівсяного борошна та арахісу	87	43	44
55.	12	Флавоноїди	Розробка технології солодких соусів підвищеної харчової цінності	86	41	45
56.	2	Глива звичайна	Удосконалення елементів технології зберігання грибів роду Глива звичайна	86	44	42
57.	29	Сонячний світанок	Удосконалення технологій соусу молочного з використанням рослинних білків	81	39	42

58.	13	Дари ланів	Оцінка властивостей зерна чотири видового тритикале та його придатність для вироблення круп'яних продуктів	80	43	37
59.	4	Технології хліба	Розробка технології житньо-пшеничного хліба «Харківський родничок» з додаванням поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд»	79	47	32
60.	3	Геродієтичні продукти	Сучасний стан та перспективи розвитку геродієтичних продуктів функціонального харчування	78	19	59
61.	59	Сучасні технології	Сучасні технології страв із сичужного сиру, їх якість	78	36	42
62.	28	Молочно-цикорійний напій	Розроблення технології цикорієвмісного молочного напою	77	21	56
63.	35	Конкурентоспроможність	Оцінка конкурентоспроможності нової продукції	75	40	35
64.	8	Оздоровчі продукти	Розробка технології морозива з мінеральними добавками	75	34	41
65.	20	Cogito ergo sum	Проведення контролю якості йогуртів	73	28	45
66.	5	Якісні продукти	Вплив поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд» на якість пшенично-житнього хліба «Харківський родничок» в процесі зберігання	69	35	34
67.	58	Doza	Проектування та розрахунок дозатора для важкосипучих матеріалів	67	29	38
68.	62	Здоров'я	Отримання суміші пластівців "Оздоровчі" із біологічно активного зерна злакових культур	63	38	25
69.	55	642018	Дослідження залежності кількості дріжджових клітин від консистенції суспензії засівних	56	15	41

			дріжджів			
70.	24	Мікроклімат	Створення систем мікроклімату для довготривалого зберігання біологічно активної продукції в сховищах	54	25	29
71.	19	ТРВАД ТОМХ	Використання біологічно-активних добавок у приготуванні страв	51	13	38
72.	53	Поліфеноли	Фітокомпоненти зернобобової сировини- новий погляд на фізичноактивні речовини	46	15	31
73.	18	Краса і здоров'я	Розробка рецептури косметичного крему з гусячим жиром	46	30	16
74.	22	Paradise apple	Удосконалення технологій оздоровчої харчової продукції із використанням апіпродуктів	44	14	30