

## ЗАЯВКА на участь у конференції

П.І.Б. учасника \_\_\_\_\_  
Назва організації \_\_\_\_\_  
Посада \_\_\_\_\_  
Вчене звання, науковий ступінь \_\_\_\_\_  
Поштова адреса \_\_\_\_\_  
Телефон, факс \_\_\_\_\_  
E-mail (для зв'язку вказати обов'язково) \_\_\_\_\_

Назва доповіді \_\_\_\_\_  
Назва напрямку \_\_\_\_\_

### Пропозиції щодо форми участі у конференції:

- ☐ - участь з доповіддю;
- ☐ - участь без доповіді;
- ☐ - заочна участь

*Цей лист є запрошенням на конференцію, анкета-заявка – підтвердженням участі.*

Готелем і квитками на проїзд оргкомітет не забезпечує.

### Відповідальна за конференцію:

**Акутіна Наталія Василівна**  
тел. (044) 287-97-77,  
моб. 095-272-00-46  
e-mail: [akutina@nuft.edu.ua](mailto:akutina@nuft.edu.ua)

*Підготовані матеріали конференції необхідно надіслати електронною поштою на адресу: [pasww1@ukr.net](mailto:pasww1@ukr.net)*

*Пасічному Василю Миколайовичу*  
*моб: 067-66-1111-2; 063-057-25-11*

## ПЕРЕДБАЧАЄТЬСЯ ОБГОВОРЕННЯ ПИТАНЬ ЗА ТАКИМИ НАПРЯМКАМИ:

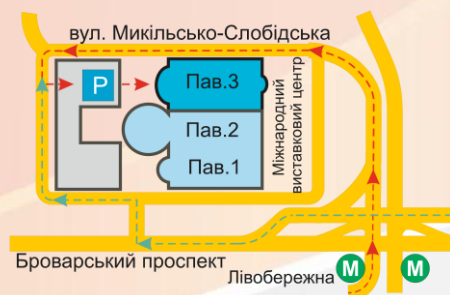
1. Світовий та регіональний ринок м'ясної галузі. Тенденції, інновації, перспективи.
2. Нормативне регулювання внутрішнього та зовнішнього ринку переробки м'яса.
3. Тенденції в попиті на продукцію, шляхи активізації реалізації та оптимізації взаємовідносин між виробником і торговельними мережами.
4. Актуальні технології та інновації м'ясопереробної галузі. Використання нетрадиційної сировини в технологіях продуктів галузі. Веганські продукти.
5. Інноваційні технології перероблення допоміжної, кормової і технічної сировини галузі.
6. Інноваційні складові створення пакувального обладнання, способів консервування і зберігання сировини і продукції в галузі.

### Порядок роботи конференції 15 вересня 2021 року:

- 11<sup>00</sup> - 12<sup>00</sup> — реєстрація учасників конференції;
- 12<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> — робота конференції,
- 14<sup>00</sup> - 14<sup>30</sup> — кава-брейк;
- 14<sup>30</sup> - 16<sup>00</sup> — робота конференції;
- 16<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> — відвідування виставки «Inprodmash & Urapovka 2021»

### Місце проведення:

Київ, МВЦ, Броварський проспект, 15  
(станція метро «ЛІВОВЕРЖНА»)



Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій

Інститут продовольчих ресурсів  
НААН України  
Журнал "Мясной бизнес"  
ТОВ «АККО Інтернешнл»

## МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

«Реалії та перспективи м'ясопереробки»

*(Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі)*



у рамках Міжнародних спеціалізованих виставок «Inprodmash & Urapovka 2021»  
Б вересня 2021 р.

# ЗАПРОШЕННЯ

Київ - 2021

## Шановні колеги!

Запрошуємо Вас до участі у роботі Міжнародної науково-практичної конференції **"Реалії та перспективи м'ясопереробки"** (Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі), яка відбудеться **15 вересня 2021 р.** у рамках міжнародних спеціалізованих виставок «Inprodmasb & Upakovka 2021».

### Голова оргкомітету:

**О.Ю. Шевченко** - ректор Національного університету харчових технологій;

### Заступник голови оргкомітету:

**В.М. Пасічний** — завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ

### Члени оргкомітету:

**І.А. Мельник** - генеральний директор ТОВ «АККО Інтернешнл»;

**О.Г. Гребенюк** - керівник рекламної інформаційної служби «АККО Інтернешнл»;

**Г.І. Шубіна** — редактор журналу «Мясной бизнес»;

**Л.І. Войцехівська** - завідувача відділом Інституту продовольчих ресурсів НААН України;

**А.І. Маринін** - завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ;

**О.М. Гавва** - завідувач кафедри машин і апаратів харчових та фармацевтичних виробництв НУХТ;

**Г.О. Сімахіна** - завідувач кафедри технології оздоровчих продуктів НУХТ;

**Адреса оргкомітету:** 01601, м. Київ, вул. Володимирська 68, Національний університет харчових технологій. **Тел.:** (044) 287-60-00, (044) 287-97-77.

### ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ ДОПОВІДЕЙ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО- ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

До публікації будуть прийматися матеріали українською, російською чи англійською мовами. Структура матеріалів повинна бути наступною: **вступ, актуальність теми, матеріали та методи, результати та обговорення, висновок та література.**

Праці повинні бути надруковані на аркушах формату А4 об'ємом рівно від **одної до трьох** повністю заповнених сторінок із полями: верхнє, нижнє, праве, ліве - 2,0 см, в текстовому редакторі Microsoft Word (шрифт Times New Roman Сут №12, міжрядковий інтервал 1,0, файл повинен мати розширення \*.doc).

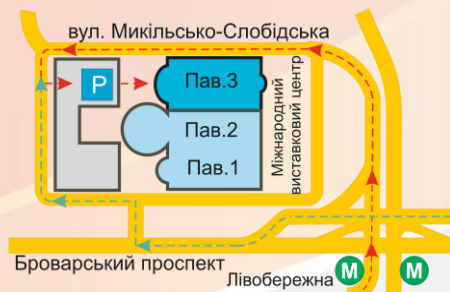
Оформлення матеріалів доповідей повинно відповідати наступній формі:

1. На першій сторінці у верхньому лівому куті — УДК, (напівжирним);
2. Нижче, по лівому краю напівжирним шрифтом - прізвища та ініціали авторів (із зазначенням вченого звання і наукового ступеня звичайним шрифтом);
3. Нижче, шрифтом із курсивом, повна назва (в дужках - скорочена назва) організації, місто, країна;
4. Нижче, через один інтервал, по центру, назва праці напівжирними великими літерами;
5. Нижче, звичайним шрифтом друкують текст праці (абзац-відступ 0,75 см);
6. Формули виконуються в редакторі формул Microsoft Equation;
7. Фотографічні зображення повинні бути виконані чорно- білими або у відтінках сірого;
8. Рисунки (схеми, креслення, графіки) повинні бути збережені у векторній формі (наприклад - \*.emf) та вставлені «Вставка → Рисунок» або бути виконаними графічними об'єктами програми MS Word (панель інструментів «Рисование»), бути вміщеними через один інтервал від основного тексту та бути пронумеровані арабськими цифрами наскрізною нумерацією.

Наприклад:

Рисунок 1 - Схема машини;

9. Позначення на рисунках виконуються шрифтом в 12 пунктів;
10. Таблиці розміщуються під текстом, в якому вперше подано посилання на них.



Наприклад:

Таблиця 1 - Показники

- слово «Висновок» з абзацу;
- слово «Література» - з абзацу;
- список літератури повинен бути виконаний згідно ДСТУ 8302:2015.

**Кінцевий термін приймання заявок і матеріалів доповідей - 27 серпня 2021 р.**

### ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ

УДК 636.4.3

Топчій О.А., к.т.н., Пасічний В.М., д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

### ОБҐРУНТУВАННЯ РАЦІОНАЛЬНИХ ПАРАМЕТРІВ ПАСТЕРИЗАЦІЇ

...Текст...

Таблиця 1 - Результати

Рисунок 2 - Схема розміщення картонної пачки...

**Висновки.** Проведений аналіз складових...

### Література

1. Шредер В. Л., Пилипенко В.Ф. Упаковка из картона. К.: ИАЦ «Упаковка», 2004. 560 с.

**Під літературою зазначити авторів та назву роботи:**

Топчій О.А., Пасічний В.М., НУХТ, м. Київ, Україна

Обґрунтування раціональних параметрів пастеризації

**Для ухвалення рішення щодо включення Вас до учасників конференції та Вашої доповіді в програму конференції, необхідно надіслати електронною поштою на адресу [pasww1@ukr.net](mailto:pasww1@ukr.net)**

1. **заявку на участь у конференції;**
2. **матеріали доповідей.**

Матеріали без заявки, які не відповідають вимогам, або надані після 27 серпня 2021 р. - прийматись не будуть.

Оргкомітет буде вдячний, якщо Ви ознайомите з цією інформацією інших фахівців, зацікавлених в участі конференції.

# ЗАПРОШЕННЯ