

ШАНОВНІ КОЛЕГИ!

Запрошуємо Вас взяти участь у Х-й Міжнародній спеціалізованій науково-практичній конференції «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві», яка відбудеться **14 жовтня 2026 року**. За результатами роботи конференції буде видано збірник матеріалів конференції. Конференція відбудеться дистанційно в форматі on-line з використанням програми ZOOM.

Початок роботи конференції о 10.00.

Запрошення на приєднання до конференції разом з програмою буде надіслано після отримання оргкомітетом заявки на участь та матеріалів конференції. Участь у заході та публікація матеріалів конференції безкоштовна.

УМОВИ УЧАСТІ В КОНФЕРЕНЦІЇ

1. Подання заявки на участь у конференції.
2. Надсилання матеріалів конференції.

Зразок заявки для участі в конференції

Заявка

на участь у Х-й Міжнародній спеціалізованій науково-практичній конференції «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві»

1. Назва організації _____
2. Назва доповіді _____
3. ПІБ (повністю) авторів _____
4. Телефон _____
5. E-mail _____
6. Формат участі:

участь з доповіддю

участь в якості слухача

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ:

Голова: **Олександр Шевченко**, ректор НУХТ, д.т.н., проф.

Заступники голови:

Сергій Токарчук, проректор з наукової роботи НУХТ, к.т.н., доц.

Володимир Ковбаса, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ, д.т.н., проф.

Олександр Васильченко, генеральний директор об'єднання «Укрхлібпром»

Олександр Тараненко, президент Всеукраїнської асоціації пекарів

Любомир Хомічак, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН, д.т.н., проф.

Ігор Мельник, генеральний директор ТОВ «ACCO International»

Секретаріат:

Олена Кохан, к.т.н., доцент

Людмила Бурченко, доктор філософії. доцент

Адреса оргкомітету:

01601, м. Київ, вул. Володимирська, 68, Національний університет харчових технологій.

Тел: 0663464565

E-mail: conference_nuft_khlib@ukr.net

Останній термін подачі матеріалів
10 жовтня 2026 р.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ «УКРХЛІБПРОМ»
ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ
ТОВ «АККО Інтернешнл»



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ
ВИРОБНИЦТВІ

14 жовтня 2026 р.

Запрошення

Київ НУХТ 2026

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ КОНФЕРЕНЦІЇ

Матеріали конференції надсилаються на e-mail: **conference_nuft_khlib@ukr.net** в електронній версії файлу формату *.doc (текстовий редактор Microsoft Word 2003).

Шрифт Times New Roman, кегль – 14, інтервал між рядками – 1, всі поля сторінки – 2 см, абзац – 1 см. **Обсяг – рівно від 1 до 5 повністю заповнених сторінок формату А4.**

Таблиці. Кожна таблиця повинна мати тематичний заголовок, набраний напівжирним шрифтом, і порядковий номер, якщо таблиць кілька.

Ілюстрації виконуються якісно, в графічних редакторах, розміщуються в тексті та надаються в окремих файлах. Підписи до рисунків друкуються прямим шрифтом, слово «Рис.» з номером – курсивом.

Графіки та діаграми виконуються в Microsoft Excel 2003, розміщуються у тексті та надаються в окремих файлах.

Шрифт у таблицях, рисунках, графіках та діаграмах повинен бути таким самим, як і в основному тексті.

Формули виконуються в редакторі формул Microsoft Equation 3.0 object. Нумерація формул – арабськими цифрами в круглих дужках біля правого поля сторінки.

Повторення одних і тих самих даних в таблицях, рисунках та тексті не допускається.

Фізичні, хімічні, технічні та математичні терміни, одиниці фізичних величин та умовні позначення мають бути загальноприйнятими. Скорочення позначень одиниць фізичних величин мають відповідати вимогам Міжнародної системи одиниць (СИ). В кінці основного тексту друкуються список літератури.

При пересиланні матеріалів конференції файлам потрібно давати назви за прізвищем першого автора (наприклад, Іваненко.doc). У випадку надсилання декількох матеріалів від одного автора, їх необхідно пронумерувати (наприклад, Іваненко1.doc, Іваненко2.doc).

**Матеріали конференції будуть
друкуватися в авторській редакції.
Останній термін подачі матеріалів**

10 жовтня 2026 року

E-mail: conference_nuft_khlib@ukr.net

Структура:

1. Назва (**напівжирний шрифт**).
2. Автори (прямий шрифт).
3. Установа, в якій виконана робота (*шрифт курсив*).
4. Основний текст.
5. Література.

**Зразок оформлення тексту матеріалів
конференції**

**Дослідження властивостей м'якушки хліба
отриманого двоетапним випіканням в
процесі зберігання**

Богачов Ю.В., Білик О.А.
Національний університет харчових технологій

Для сучасних споживачів хлібопекарської продукції у всьому світі важливо мати доступ до високоякісних хлібобулочних виробів, які зберігаються свіжими протягом ...

Список використаної літератури:

- 1....
- 2....

МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

Адамчик Грета, д-р наук, Жешувський університет (Польща)

Білик Олена, к.т.н., проф., Національний університет харчових технологій (Україна)

Бондаренко Юлія, к.т.н., доц., Національний університет харчових технологій (Україна)

Гавриш Тетяна, к.т.н., доц., зав. кафедрою технології зернопродуктів і кондитерських виробів, Державний біотехнологічний університет (Україна)

Грицевіч Марія, д-р філософії, старший експерт з інновацій, прикладних розробок і формул у сфері медичного харчування та фармацевтики, DSM-Firmenich (Швейцарія)

Грюневальд Франсуа, доктор філософії, аграрний інженер, Почесний президент Groupe URD, науковий співробітник Університету Гренобля (Франція)

Жигунов Дмитро, д.т.н., проф., зав. кафедрою технології зернових продуктів, хліба і кондитерських виробів, Одеський національний технологічний університет (Україна)

Іванісова Єва, д-р наук, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина)

Ковбаса Володимир, д.т.н., проф., зав. кафедрою технології хлібопекарських і кондитерських виробів, Національний університет харчових технологій (Україна)

Кочубей-Литвиненко Оксана, д.т.н., проф., директор Навчально-наукового інституту харчових технологій, Національний університет харчових технологій (Україна)

Махінко Валерій, д.т.н., проф., Національний університет харчових технологій (Україна)

Сілагадзе Марія, д.т.н., проф., Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)