XIII МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ЗДОБУТКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

ПРОГРАМА

13 жовтня 2026 р.

Національний університет харчових технологій
Київ, Україна

ШАНОВНІ КОЛЕГИ!

Запрошуємо Вас до участі в роботі XIII Міжнародної науково-практичної конференції **«Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі»**

Конференція відбудеться **13 жовтня 2026 року**

Початок роботи конференції -10.00

Підключення на конференцію за **Київським часом:**

https://us02web.zoom.us/j/85495467006?pwd=eO07LK46JqG9YUjPaCZbwlHx9SZ4aZ.1

Ідентифікатор конференції: 854 9546 7006

Код доступу: 196350

Оргкомітет конференції

ПОРЯДОК РОБОТИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

13 жовтня 2026 р.

9^{45} – 10^{00}	Реєстрація учасників конференції
10^{00} – 10^{15}	Офіційне відкриття конференції
10^{15} – 13^{00}	Робота конференції
13^{00} – 13^{15}	Закриття конференції

РЕГЛАМЕНТ РОБОТИ:

Доповідь на секції – до 10 хвилин.

Виступи з обговорення доповідей – до 5 хвилин.

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

ГОЛОВА

Олександр ШЕВЧЕНКО – д.т.н., професор, ректор НУХТ

ЗАСТУПНИКИ ГОЛОВИ:

Сергій ТОКАРЧУК – к.т.н., доцент, проректор з наукової роботи НУХТ
Володимир КОВБАСА - д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ,
Олександр БАЛДИНЮК - президент асоціації «Укркондпром»
Любомир ХОМІЧАК - д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН,
Юлія КАМБУЛОВА - д.т.н., професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ
Ігор МЕЛЬНИК - генеральний директор ТОВ «АККО ІНТЕРНЕШНЛ»

СЕКРЕТАР:

Олена КОХАН – к.т.н., доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів НУХТ

МІЖНАРОДНИЙ НАУКОВИЙ КОМІТЕТ КОНФЕРЕНЦІЇ

АДАМЧИК Грета, доктор наук, Жешувський університет (Польща)

Грицевіч Марія, докторр 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)

ДОРОХОВИЧ Вікторія, д.т.н., проф., Національний університет харчових технологій (Україна)

ІВАНІСОВА Єва, доктор наук, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина)

КАМБУЛОВА Юлія, д.т.н., професор, Національний університет харчових технологій (Україна)

КОВБАСА Володимир, д.т.н., професор, Національний університет харчових технологій (Україна)

КОРКАЧ Ганна, д.т.н., професор, Одеський національний технологічний університет (Україна)

КОЧУБЕЙ-ЛИТВИНЕНКО Оксана, д.т.н., професор, Національний університет харчових технологій (Україна)

САМОХВАЛОВА Ольга, к.т.н., професор, Державний біотехнологічний університет (Україна)

СІЛАГАДЗЕ Маріа, д.т.н., заслужений професор, Державний університет ім. Акакія Церетелі (Грузія)

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

Вступне слово проректора з наукової роботи Національного університету харчових технологій, к.т.н., доцента **Сергія ТОКАРЧУКА**

Доповіді:

1.

Олександр БАЛДИНЮК, к. політ.н., президент асоціації «Укркондпром»

Кондитерська галузь України в умовах війни: стан та перспективи

2.

ЛЮБОМИР ХОМІЧАК, д.т.н., професор, член-кореспондент НААН України, директор Інституту продовольчих ресурсів НААН директор Інституту продовольчих ресурсів НААН

Харчова індустрія України в умовах сучасних викликів і можливостей

3.

Володимир КОВБАСА, д.т.н., професор, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій

Сучасні наукові розробки кафедри у сфері виробництва кондитерських виробів

4.

Єва ІВАНІСОВА, доктор наук, викладач кафедри технології та якості продукції рослинництва Словацького університету сільського господарства в м. Нітра

Підвищення антиоксидантної активності бісквітів шляхом додавання порошку шавлії

5.

Вікторія ДОРОХОВИЧ, д.т.н., професор кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій

Розроблення здобного печива на цукрозамінниках збагаченого фізіологічно-функціональними інгредієнтами

6.

Катерина ХВОСТЕНКО, к.т.н., науковий співробітник Політехнічного університету Валенсії

Крохмалі бобових культур: стійка альтернатива традиційним загущувачам у харчових системах

7.

Ангеліна СКРИПКО, к.т.н., менеджер із продажу відділ Food & Nutrition ТОВ "Азеліс Україна"

Розчинна клітковина NUTRIOSE для щоденного харчування: важливість харчових волокон у технології кондитерських виробів

8.

Діана КОСОВАН, інженер-технолог, представник компанії ТОВ «ІФТ»

Інноваційні технологічні рішення для стабілізації та подовження строку зберігання кондитерських кремів і виробів

9.

Наталія САВОСІНА, менеджер з продажів компанії SocTrade

Контроль якості як важливий етап в отриманні стабільного готового продукту

10.

Андрій ВОРВИХВОСТ, здобувач ОНС «доктор філософії» кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій

Дослідження ступеню руйнування крохмалю в цільнозерновому жорновому борошні з метою застосування в технології кондитерських виробів

11.

Олександр НЕПОКРИТОВ, здобувач ОНС «доктор філософії» кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій

Постбіотики як чинник спрямованого формування функціонально-технологічних властивостей кондитерських виробів

Закриття конференції. Заключне слово завідувача кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів, д.т.н., проф. НУХТ **Володимира КОВБАСИ**