

**Результати Міжнародного конкурсу студентських наукових робіт “Black Sea Science 2019”
за напрямом “Харчова наука і технології”**

Місце	ЗВО	Шифр	Автор(-и)	Керівник(-и)	Назва	Кількість балів
I	Одеська національна академія харчових технологій	1/29	Irina Sharova	Svitlana Kolesnichenko	Developing the technology of getting food colorants from vegetable raw materials with using an activated solutions	94
I	Кременчуцький національний університет ім. М. Остроградського / Зволєнський технічний університет (Словаччина)	1/18	Oksana Dudnik / Dagmara Bednarova	Oksana Sakun / Helena Hybska	Development of the biotechnology project for the production of the tea drinks enriched with B vitamins	89
II	Могильовський державний університет продовольства (Білорусь)	1/14	Polina Bolotova	Marina Mikulinich	Application of additive model of multiplicative type for optimization of process parameters when receiving polymalt extracts	85
II	Одеська національна академія харчових технологій	1/09	Diana Ambrosova / Galina Nenova / Anastasia Ivanchenko	Olga Makarova	Pastry based on flour with specific characteristics	85
II	Університет св. Климента Охридського (Македонія)	1/10	Ljubica Trajkoska / Natalija Paskoska / Marija Runcevska	Biljana Trajkovska / Elena Joshevska	The impact of the hygiene in the slaughterhouse on microbiological status of lamb carcasses	84
III	Казахський національний аграрний університет (Казахстан)	1/15	Arailym Sagynova	Abdymanap Ospanov	Technology of manufacturing poly-cereal food products	82
III	Одеська національна академія харчових технологій	1/11	Aleksandr Piddubnyak	Alla Makarynska	Development of technology for the production of mixed foddors and additive for snails	81
III	Національний фармацевтичний університет (м. Харків)	1/34	Pavel Vehera / Karina Danilich	Olha Kaliuzhnaia	Development of the composition and technology of a functional drink based on propionic acid bacteria enriched with cranberry extract and honey	81
III	Технологічний інститут Монтерей (Мексика)	1/32	Sara Munos Rivera	Aurora Valdes-Fragoso	Water vapor adsorption and permeability of pectin films with SiO ₂ nanoparticles	81

	Одеська національна академія харчових технологій	1/21	Sofiia Chernenko	Alla Salavelis	Creation of specialized high-protein products for nutrition of athletes	80
	Одеська національна академія харчових технологій	1/01	Yuliia Lishchynska	Elena Antipina	Determination of quality indicators of blended juices	80
	Сумський державний університет	1/06	Chernetskyi Ihor / Anastasia Konieva	Oleksandra Berhilevych	The development of prediction methods of the number of microorganisms in raw milk during refrigerator storage conditions	80
	Одеська національна академія харчових технологій	1/30	Larysa Markevych / Mariia Khlystina / Nazarii Verhovliak	Larysa Osypova / Ludmyla Tkachenko	Scientific rationale and development of technologies of fruit-berries, honey ecowines, and ecodrincs	79
	Одеська національна академія харчових технологій	1/33	Valentin Semenchenko	Dmytro Kharenko	The development strategy of the gastronomic brand of Odessa	79
	Могильовський державний університет продовольства (Білорусь)	1/08	Ekaterina Alferovich	Sergey Masanskiy	Step-by-step design of catering services (for example, a coffee house service) using the QFD methodology	78
	Одеська національна академія харчових технологій	1/27	Anastasia Minenkova	Elena Miroschnichenko	Development of recipes and sterilization regimes for a canned food made from pickled quail eggs	77
	Вінницький торговельно-економічний інститут	1/22	Viktoriia Kruchko	Olga Ivanishcheva	Innovative technology of gourmet dishes	77
	Алматинський технологічний університет (Казахстан)	1/28	Darina Jalairova / Sabira Ashurova	Shynar Kenenbay / Nurshash Zhexenbay	Efficiency of use and development of technology of secondary raw materials of sugar production	77
	Одеська національна академія харчових технологій	1/03	Pukas Artyom	Sentyabrina Reshta / Oksana Bocharova	Substantiation of HACCP plan for orange nectars	77
	Телавський університет ім. Я. Гогобашвілі (Грузія)	1/07	Ketevani Zakaidze	Tea Khositashvili	Study of the phenolic maturity index in Georgian red grapes at the different ripeness stages	75
	Одеська національна академія харчових технологій / Національний університет біоресурсів і природокористування України (м. Київ)	1/26	Antonina Nikitchina / Svitlana Skrynko	Tatiana Manoli / Alina Menchynska	Research of the effect of beekeeping products on the production of biogenous amines in food products	73
	Вінницький торговельно-	1/23	Marharyta	Victor Harbar	Technological aspects of the use of natural sugar	73

	економічний інститут		Barkalova-Zhyhadlo		subtitutes in the food industriy	
	Одеська національна академія харчових технологій	1/24	Anastasiya Dovginska	Tatiana Nikitchina / Yana Barysheva	Plant hydrocolloids as a factor regulating the content of histamine in fish food products	72
	Кременчуцький національний університет ім. М. Остроградського / Університет економіки (Польща, м. Бидгощ)	1/17	Anastasia Palyuk / Wladyslaw Kucenko	Oksana Sakun / Marek Chamot	Assesment of toxic impact on test object	71
	Алматинський технологічний університет (Казахстан)	1/04	Arailym Kapas / Nazerke Saparaly	Nazym Abilmazhinova / Sholpan Abzhanova	Development of chopped meat semi-finished products	70
	Одеська національна академія харчових технологій	1/25	Alina Sidorenko / Marharyta Kondrashova / Anastasiya Antonuk	Anatoliy Bezysov / Tatiana Nikitchina	Chemical method of structural modification of lactose and maltose	68
	Алматинський технологічний університет (Казахстан)	1/05	Aigerim Utaralieva / Fariza Jadiger / Hanbibibi Mukhit	Bagila Jetpisbaeva / Ainur Matibaeva	Perfection of technology of production of the functional cheese cottage product	67
	Одеська національна академія харчових технологій	1/16	Juliia Barkovska	Nataliia Khorenzhyi	Formulation development of wheat-spelt flour type 600 with improving bakery properties and increasing biological value	65
	Київський національний торговельно-економічний університет	1/20	Yevheniia Yarova / Vadym Karpenko / Oleksandr Kozhemiaka	Marharyta Boyko	Introduction of the innovative product - Sugar Sticks "Candis" - for the restaurant business: cafe-confectionery "Defilade"	64
	Алматинський технологічний університет (Казахстан)	1/12	Shakhsanam Seksenbay	Bagimkul Tnymbayeva	Development of high nutritional technology on the basis of corn grain	63

Кременчуцький національний університет ім. М. Остроградського / Зволенський технічний університет (Словаччина)	1/31	Dmytro Nauhat'ko / Veronika Dubchikova	Sergii Digtar / Dagmara Samesova	Development of the project of beverage production biotechnology with the addition of salvia eastern oil	60
Вінницький національний аграрний університет	1/02	Nataliya Storozhuk	Larisa Fialkovskaya	Developing the recipe of a sour-milk drink from skolotyn enriched with prebiotics	57
Київський національний торговельно-економічний університет	1/13	Bondarenko Kseniia	Irina Antonyuk	Technology of the whipped sweet foods of enhanceable biological value	54
Одеська національна академія харчових технологій	1/19	Artur Khutak	Olha Titlova	Studing of wine preferences of Ukrainian consumers by methods sensory analysis	45

Голова журі


(підпис)

Солоницька І. В.
(прізвище та ініціали)

Секретар журі


(підпис)

Солецька А. Д.
(прізвище та ініціали)