

## ПЕРЕЛІК ТЕМ З ХАРЧОВИХ ГАЛУЗЕЙ

<b>Молокопродукти</b>	<b>М'ясопродукти</b>	<b>Хлібопечення</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• нові методи аналізу</li> <li>• пробіотики, пребіотики</li> <li>• підвищення якості</li> <li>• прогресивні методи обробки</li> <li>• нові молочні продукти</li> <li>• продукти лікувального харчування</li> <li>• замітники молока та молокопродуктів (соєве молоко, спреди, тофу та ін.)</li> <li>• молоко різних тварин та продукти з нього</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• розробки нових рецептур</li> <li>• натуральні ковбасні оболонки</li> <li>• замітники ковбасних оболонок</li> <li>• добавки в м'ясопродукти</li> <li>• переробка відходів</li> <li>• прогресивні методи переробки</li> <li>• замітники м'яса и м'ясопродуктів</li> <li>• переробка м'яса різних тварин</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нові сорти хліба</li> <li>• добавки, покращувачі</li> <li>• лікувально-оздоровче харчування</li> <li>• якість хліба та його контроль</li> <li>• зберігання, терміни</li> <li>• види пакування</li> <li>• обладнання</li> <li>• модернізація</li> <li>• міні-пекарні</li> <li>• прогресивні технології</li> <li>• функціональні добавки</li> </ul>
<b>Слабоалкогольні напої</b>	<b>Безалкогольні напої</b>	<b>Комбікорми</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• вино, пиво</li> <li>• сировина</li> <li>• методи контролю якості</li> <li>• прогресивні технології виробництва, зберігання, бутелювання</li> <li>• добавки, купажування</li> <li>• переробка відходів</li> <li>• стабілізація</li> <li>• методи обробки</li> <li>• методи підвищення якості</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основні компоненти для купажування</li> <li>• концентрати для напоїв</li> <li>• стабілізація, очистка, фільтрація, освітлення</li> <li>• напої для лікувальної мети</li> <li>• дієтичні напої</li> <li>• підвищення якості</li> <li>• добавки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• годівля тварин</li> <li>• сировина</li> <li>• використання відходів</li> <li>• різноманітні добавки, у т. ч. нетрадиційні</li> <li>• премікси</li> <li>• пробіотики, пребіотики</li> <li>• прогресивні технології</li> <li>• гранулювання</li> <li>• екструдкування</li> <li>• рецептура</li> </ul>

<b>Мучні кондитерські вироби</b>	<b>Переробка зерна</b>	<b>Готові зернові продукти</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• сировина</li> <li>• добавки</li> <li>• підвищення якості</li> <li>• рецептура</li> <li>• нові кондитерські вироби</li> <li>• продукти лікувального харчування</li> <li>• замітники цукру, жирів</li> <li>• торти, тістечка, кекси, печиво, бісквіти та ін.)</li> <li>• різноманітні начинки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• елеваторне господарство</li> <li>• зберігання зерна, методи зберігання</li> <li>• транспортування</li> <li>• млинарне обладнання</li> <li>• технології переробки (сушка, аспірація, миття, очистка і т. д.)</li> <li>• шкідники зерна та методи боротьби з ними)</li> <li>• борошно</li> <li>• крупи</li> <li>• відходи, їх використання</li> <li>• соя, амарант, сориз, кукурудза та ін.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сухі сніданки</li> <li>• мюслі, поп-корн, снеки, зернові пластівці, кукурудзяні палички та ін.</li> <li>• сучасні технології</li> <li>• екструдовані зернові продукти</li> <li>• рецептура</li> <li>• обладнання</li> <li>• функціональне харчування</li> </ul>
<b>Макаронні вироби</b>	<b>Риба, рибопродукти</b>	<b>Консервування</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• нові види виробів</li> <li>• сировина (сорти пшениці)</li> <li>• контроль якості</li> <li>• прогресивні технології</li> <li>• добавки</li> <li>• фасування</li> <li>• пакування</li> <li>• зберігання</li> <li>• обладнання</li> <li>• функціональне харчування</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нові види рибних консервів</li> <li>• способи консервування (соління, копчення, в'ялення і т. д.)</li> <li>• відходи, їх використання (наприклад, рибне борошно, рибний жир)</li> <li>• морепродукти</li> <li>• дієтичне харчування</li> <li>• кулінарні рибні вироби (паштети, ковбаси, фарші та ін.)</li> <li>• обладнання</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сировина (овочі, плоди, ягоди, фрукти)</li> <li>• зберігання сировини, обробка</li> <li>• використання відходів</li> <li>• види консервування</li> <li>• консерванти, добавки</li> <li>• нові технології</li> <li>• заморожування</li> <li>• консервування соків</li> <li>• м'ясні консерви</li> <li>• обладнання</li> <li>• тара, упаковка</li> <li>• дитячі, дієтичні консерви</li> </ul>

Харчова промисловість взагалі		Гігієна, фізіологія харчування
<ul style="list-style-type: none"> <li>• інновації</li> <li>• моніторинг</li> <li>• стандартизація, сертифікація</li> <li>• безпека харчових продуктів, системи НАССР, ХАССП</li> <li>• методи контролю</li> <li>• мікробіологія та біотехнологія харчових продуктів</li> <li>• раціональне використання сировини та продуктів</li> <li>• якість харчової сировини та продуктів</li> <li>• нові види пакування</li> <li>• енергозбереження</li> <li>• утилізація упаковки</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• їстівна упаковка</li> <li>• методи обробки (НВЧ, УФ, ІЧ та ін.)</li> <li>• процеси та обладнання харчових виробництв</li> <li>• харчові добавки: <ul style="list-style-type: none"> <li>– соя</li> <li>– БАД</li> <li>– харчові волокна</li> <li>– антиоксиданти</li> <li>– консерванти</li> <li>– емульгатори</li> <li>– ароматизатори</li> <li>– підсолоджувачі та цукро замінники</li> <li>– барвники</li> <li>– стабілізатори</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• функціональні продукти</li> <li>• харчування дітей, школярів</li> <li>• раціональне та збалансоване харчування</li> <li>• геродієтичне харчування</li> <li>• пробіотики и пребіотики в лікувальному харчуванні</li> <li>• соя в лікувальному харчуванні</li> <li>• види дієт</li> <li>• харчування при різних захворюваннях</li> </ul>