

ПРОГРАМА ВСЕУКРАЇНСЬКОГО СЕМІНАРУ «НОВІ ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ДЛЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ»

(місце проведення: Ректорський корпус Національного
технічного університету «ХПІ», аудиторія №12)

18 квітня 2019 року

9:00 – 10:00	Реєстрація учасників
10:00	Відкриття семінару
10:10 – 10:30	Використання ферментів на різних стадіях видобування та переробки жирів (зав. кафедрою технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ», д.т.н., проф. Некрасов П.О.)
10:30 – 11:00	Результати роботи олійножирової галузі України та перспективи її розвитку (д.т.н., професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Демидов І.М.)
11:00 – 11:30	Останні зміни в нормативній базі, що стосуються підприємств харчової промисловості. (дійсний член Метрологічної академії України Малецька О.Є).
11:30 – 12:00	Кава-брейк
12:00 – 12:20	Використання кавітаційних апаратів в технології видобування жирів (к.т.н., професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Півень О.М., к.т.н., професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Перевалов Л.І.
12:20 – 12:40	Одержання білкових продуктів з сої в умовах України. (головний технолог ТОВ "Грінстоун Протеїн" Гавриленко М. А.).
12:40 – 13:00	Одержання твердих жирових сумішей з прогнозованими фізико-хімічними властивостями (м.н.с. УкрНДІОЖ НААН Мазаєва В.С.)
13:00 – 14:00	Обід
14:00 – 14:20	Обладнання компанії «SNTERTech CORP» для дослідження олій та жирів (Фаріон Оксана)
14:20 – 14:40	Проблема наявності 3-MCPD ефірів та ефірів гліцидолу в олійножировій продукції і шляхи її вирішення (к.т.н., доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння Демидова А.О.).
14:40 – 15:00	Можливості використання обладнання компанії «Agilent» для підприємств ОЖП (Довгань Л.В.)
15:00 – 15:20	Можливість одержання порошкоподібного лецитину в Україні за різними технологіями (д.т.н., професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Демидов І.М.)

15:20 – 15:40	Інфрачервоні аналізатори – інструмент для оптимізації технологічних процесів на виробництві (Машовець М.Д., компанія «SOK TRADE»)
15:40 – 16:00	Кластерний підхід до підготовки кадрів для підприємств в умовах соціальної турбулентності (к.т.н., доцент кафедри технології жирів та продуктів бродіння Матюхов Д.В.)
16:00 – 16:30	Застосування інноваційних розробок компанії «LECO» (США) в якості основного інструменту для одержання достовірних даних (Артюхов С.Г.)
16:30 – 17:00	Загальна дискусія. Відповіді на запитання, індивідуальне спілкування між доповідачами та слухачами семінару

19 квітня 2019 року

Місце проведення: кафедра технології жирів та продуктів бродіння, технічний корпус, 2 поверх	
10:00 – 11:50	Демонстрація роботи приладів , з можливістю проведення аналізів за допомогою ІЧ-спектрів ближнього діапазону, в тому числі зразків, що будуть надані учасниками семінару (Соколов М.Ю., компанія «Тесса»). Зустріч зацікавлених представників підприємств зі студентами випускних курсів та викладачами кафедри. Під час спілкування кава, чай.
Місце проведення: Ректорський корпус Національного технічного університету «ХПІ», аудиторія №12	
12:10 – 12:30	Використання конденсаторів змішування в технології екстракції жирів (зав. відділом УкрНДІОЖ НААН Гірман В.В., к.т.н. Голодняк В.А.).
12:30 – 12:50	Сучасне технологічне обладнання для підприємств ОЖП. (Александров А.В. холдінг «Вектор–груп»)
12:50 – 13:10	Одержання харчових ПАР (МГД та їх поверхнево-активних похідних) за допомогою технологій, що не вимагають молекулярної дистиляції (д.т.н., професор кафедри технології жирів та продуктів бродіння Демидов І.М.)
13:10 – 13:30	Можливість використання некондиційних олій для виробництва олів для двотактних двигунів внутрішнього згоряння. (аспірант Касьяненко Л.М.).
13:30 – 15:00	Обід
	Вільне спілкування учасників семінару. Завершення семінару.