

Тематика наукових досліджень членів гуртка «Дослідник»

на 2025 -2026 н.р.

№ з/п	Прізвище студента	Група	Тематика наукової роботи
1.	Коваленко Дарина	РТ 6 – 11	Вплив емоційного стану на харчові звички та здоров'я
2.	Шляховий Максим	РТ 6 – 11	«Мудра їжа» - актуальність сьогодення
3.	Бабич Владислав	ХТІ 6–11	Роль харчування у реабілітації та відновленні пацієнтів після важких захворювань, травм і поранень
4.	Ткаченко Артем	ХТІ 6–11	Харчування як ключовий модифікатор кишкового мікробіому та здоров'я людини
5.	Васильковський Матвій	ХТІ 6–21	Розроблення рецептур снєків із функціональними властивостями
6.	Гулько Максим	ХТІ 6–21	Тенденції вибору здорового харчування споживачами закладів ресторанного господарства
7.	Бруско Вікторія	РТ 6 – 21	Використання спецій у технології оздоровчих харчових продуктів
8.	Власенко Анастасія	РТ 6 – 21	Розширення асортименту вегетаріанських десертів за рахунок використання нетрадиційної сировини
9.	Шендрик Анастасія	РТ 6 – 21	Інсулінорезистентність: план дій через харчування, рух і поведінкові зміни
10.	Косарева Лілія	ХТІ 6–31	Вплив додавання органічних кислот на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники хліба
11.	Нікулін Вадим	ХТІ 6–31	Удосконалення технології молочних продуктів на основі фітосировини
12.	Смаровоз Юлія	ХТІ 6–31	Застосування концепції “lokal food” та для розширення асортименту мусових десертів
13.	Стародумова Катерина	учениця 10 кл. ПГ № 33	Дослідження інноваційних технологій кондитерських виробів подовженого терміну зберігання
14.	Томнюк Антон	учень 11 кл. ПГ № 33	Визначення мікробіологічних показників сосисок в натуральній оболонці залежно від умов пакування

15.	Барабаш Юрій	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних напівфабрикатів, збагачених за рахунок використання білковмісної рослинної сировини
16.	Білоцерковець Денис	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних паштетів із використанням вторинної сировини
17.	Величко Микола	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних хлібобулочних виробів із пшеничного борошна та шроту з обліпихи
18.	Дрібна Таїсія	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних заливок, отриманих методом ферментації некондиційної овочевої сировини
19.	Іванченко Владислав	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних м'яса морського гребінця
20.	Калита Анатолій	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних пісочних напівфабрикатів, збагачених за рахунок використання шротів
21.	Кузнєцов Віталій	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних функціональних борошняних кондитерських виробів
22.	Лебідь Ігор	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних печива, збагаченого за рахунок рослинної сировини
23.	Панько Анастасія	ТРГ – 21	Вплив органічних кислот фруктової сировини на мікробіологічні показники цукристих кондитерських виробів
24.	Убийвовк Анна	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних бісквітного тіста з використанням каротиновмісної сировини
25.	Юхно Віктор	ТРГ – 21	Визначення показників мікробіологічних функціональних молочних напоїв

Керівник гуртка



доцент Бородай А. Б.