

## **Орієнтовна тематика наукових досліджень зі спеціальності 181 – «Харчові технології»**

1. Дослідження сировини тваринного, рослинного, гідробіонтного та іншого походження, напівфабрикатів, кулінарної продукції, харчових і дієтичних добавок як предметів технологічної переробки в харчову продукцію.
2. Удосконалення існуючих технологій та умов зберігання харчової продукції із сировини тваринного, рослинного, гідробіонтного та іншого походження, напівфабрикатів і кулінарної продукції; технологій харчових і дієтичних добавок.
3. Наукове обґрунтування і розроблення інноваційних технологій харчової продукції із сировини тваринного, рослинного, гідробіонтного та іншого походження, напівфабрикатів і кулінарної продукції; харчових і дієтичних добавок.
4. Наукове обґрунтування, розроблення і удосконалення технологій харчової продукції спеціального, дієтичного, лікувально-профілактичного призначення.
5. Встановлення механізму і кінетичних закономірностей хімічних, фізичних та біохімічних явищ, які відбуваються при переробці сировини тваринного, рослинного, гідробіонтного та іншого походження, напівфабрикатів і кулінарної продукції.
6. Наукове обґрунтування та розроблення методів оброблення сировини, напівфабрикатів і питної води для закладів ресторанного господарства та інших підприємств масового харчування.
7. Розроблення харчових раціонів для окремих груп населення з урахуванням віку, статі, інтенсивності та умов праці, екологічних умов, виду захворювань та інших чинників, що впливають на здоров'я та працездатність людини.
8. Розвиток теорії загального товарознавства, удосконалення категоріального апарату товарознавчої науки, розроблення і стандартизація товарознавчих термінів і визначень, номенклатур показників якості нових видів харчових продуктів та їхньої уніфікації відповідно до міжнародної нормативної документації.
9. Розроблення методологічних засад дослідження ринку харчових продуктів, аналізу структури їхнього асортименту з метою задоволення потреб споживачів.
10. Удосконалення логістичних підходів щодо зберігання, транспортування, реалізації харчових продуктів з метою збереження їх споживних властивостей, запобігання втрат маси та підвищення ефективності економічної діяльності підприємства.
11. Розроблення критеріїв і методів ідентифікації, експертизи якості й оцінки конкурентоспроможності харчових продуктів вітчизняного та зарубіжного виробництва на ринку.

12. Товарознавча характеристика сировини та матеріалів, які використовуються при виробництві харчових продуктів.
13. Вплив вихідної сировини та технології на формування споживних властивостей і якості харчових продуктів.
14. Вивчення споживних властивостей нових видів харчових продуктів підвищеної біологічної цінності.
15. Вивчення закономірностей змін споживних властивостей харчових продуктів у процесі їх створення, перероблення, зберігання та споживання, прогнозування гарантованих термінів їх придатності.
16. Розроблення й удосконалення органолептичних, фізичних, хімічних, мікробіологічних методів досліджень.
17. Розроблення систем управління асортиментом і якістю харчових продуктів, теоретичних засад класифікації, маркування та кодування товарів.
18. Вивчення екологічних аспектів виробництва, пакування та зберігання харчових продуктів.
19. Наукове обґрунтування сучасних концепцій формування безпеки та якості харчових продуктів.