

Напрями наукових досліджень та ступінь участі в них викладачів кафедри:

*д.т.н., професор Гніцевич В.А.:*

- дослідження процесу екстрагування сухих речовин з вторинної рослинної сировини;
- розроблення технологій кулінарної продукції з пектинвмісної сировини та комплексна оцінка їх якості;
- технологія структурованої харчової продукції з використанням вторинної молочної та рослинної сировини.

*д.т.н., професор Кравченко М.Ф.:*

- методологія створення інноваційних технологій борошняної кулінарної та кондитерської продукції оздоровчого призначення;
- наукові та практичні аспекти створення борошняних кондитерських виробів з регульованим нутрієнтним складом за рахунок використання продуктів переробки зернових, олійних культур, нетрадиційної рослинної сировини.

*д.т.н., професор Левандовський Л.В.:*

- методологія створення новітніх технологій кулінарної продукції з використанням природоохоронних технологій та обладнання;
- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної поживної цінності;
- ефективність використання рециркуляції дріжджів у спиртовому бродінні.

*д.т.н., професор Піддубний В.А.:*

- дослідження динаміки перехідних процесів тепло- та масообміну;
- розроблення нових технологій екстракції цільових речовин, одержання нових видів продуктів на основі осмомолекулярної дифузії;
- розроблення методів розрахунку і удосконалення обладнання систем виробництва пивоварного солоду.

*д.т.н., професор Юдіна Т.І.:*

- удосконалення технології емульсійних соусів;
- розроблення технології кулінарної продукції на основі концентрату зі сколотин, дослідження біологічної цінності та комплексна оцінка якості готової продукції;
- технологія борошняних кондитерських виробів з регульованим нутрієнтним складом з використанням вторинної молочної та рослинної сировини.

*д.т.н., професор Грабовська О.В.:*

- дослідження інноваційних технологій крохмалю та крохмалепродуктів;
- розроблення технології натурального цукрозамінника на основі стевії та гідролізату крохмалю;
- дослідження якісного складу супутніх сахаридів різних видів пектину.

*д.т.н., доцент Федорова Д.В.:*

- дослідження кінетики тепломасообмінних процесів під час багатоступеневого сушіння харчових систем;

- розроблення ресурсозберігаючих технологій перероблення дрібної риби на дегідратовані риборослинні напівфабрикати із заданими сенсорними і функціонально-технологічними властивостями для використання в технологіях широкого спектру кулінарної продукції і борошняних кондитерських виробів покращеного нутрієнтного складу.

*к.т.н., доцент Антонюк І.Ю.:*

- розроблення технології харчової продукції спрямованої біологічної дії для різних верств населення;

- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної біологічної цінності.

*к.т.н., доцент Медведєва А.О.:*

- розроблення технологій продуктів харчування підвищеної біологічної цінності з використанням сировини рослинного походження.

*к.т.н., доцент Вітряк О.П.:*

- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної харчової цінності;

- розроблення технологій десертної продукції і напоїв з використанням пряно-ароматичної сировини.

*к.т.н., доцент Кочерга В.І.:*

- розроблення технологій структурованої кулінарної продукції підвищеної поживної цінності;

- розроблення інноваційних технологій десертної продукції.

*к.т.н., доцент Литвиненко Т.Є.:*

- наукові досягнення щодо розвитку організації процесів виробництва продукції і обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів;

- інноваційні технології у сфері ресторанного та готельно-ресторанного бізнесу.

*к.т.н., доцент Васильєва О.О.:*

- розроблення технологій збивної десертної продукції з використанням рослинної сировини;

- розроблення технологій кулінарної продукції підвищеної харчової цінності.

*к.т.н., доцент Перепелиця М.П.:*

- розроблення технологій борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

*асистент Серенко А.А.:*

- технологія борошняних кондитерських виробів з використанням вторинної молочної та рослинної сировини.