

Гурток № 2 «Сенсорний аналіз харчових продуктів »

Керівник (и) – канд. техн. наук, доцент Каменева Н.В., канд. техн. наук, доцент Тітлова О.О. , канд. техн. наук доцент Солецька А.Д., канд. техн. наук, доцент Кисельов С.В.

ФОТО	Тематика досліджень	Партнери	Кількість учасників	Заплановані заходи
  	<p>1. Сучасні технології в формуванні кейсу продаж харчових продуктів</p> <p>2. Удосконалення технології столових вин за допомогою методів сенсорного аналізу.</p> <p>3. Розробка технології крафтових регіональних вин з використанням методів сенсорного аналізу.</p> <p>4. Удосконалення технології виробництва ігристих вин за допомогою сенсорного аналізу.</p> <p>5. Розробка методології підготовки експертів для професійних винних конкурсів з використанням засобів сенсорного аналізу.</p> <p>6. Удосконалення технології сиру за допомогою методів сенсорного аналізу.</p>	<p>1. ТОВ «Шабо» (виноробна компанія),</p> <p>2. 46 паралель (виноробна компанія)</p> <p>3. Frozen Dopen (Box Catering)</p> <p>4. МХП (м'ясна компанія)</p> <p>5. ТОВ «WOOD INTERNATIONAL» (виробництво альтернативних матеріалів для витримки виноробної продукції)</p> <p>6. Фуд–Тек (компанія смако-ароматичних добавок)</p> <p>7. ТОВ «Виробничо-комерційна фірма «Бородіно - А»»</p>	<p align="center">24</p>	<p>публікація 5 тез, 4 статті та 4 виступи на студентських конференціях</p>



7. Використання методів сенсорного аналізу для розробки харчових добавок у технології виробництва м'ясних виробів
Халяль



8. Сенсорна характеристика м'яса баранини каракульської породи долини Фрумушика Одеської обл. України для наукового супроводу проекту ЄС "Підтримка розвитку системи географічних зазначень в Україні"

