

## ТЕХНОЛОГ-РАЗРАБОТЧИК ВКУСОАРОМАТИЧЕСКИХ СМЕСЕЙ

🔄 22 січня  
2017

📍 Місто: [Київ](#)

Вік: 57 років

Режим роботи: повний робочий день

Категорії: Виробництво

### Додаткова інформація

Особисті якості, хобі, захоплення, навички: • Большой опыт работы с различными ароматизаторами, сухими специями и их экстрактами, предвидение в подборе необходимого вкуса Опыт работы 1992-1999 Лаборатория биотехнологий Должность: специалист-технолог по химии пчелопродуктов —Производство лекарств и биодобавок из пчелопродуктов 1994-1997 Институт Пищевой химии и технологии Должность: гл.технолог сектора ароматизаторов —Разработка рецептур алкогольных и безалкогольных напитков 1999-2003 Концерн «Рошен» отделение специй и сухих смесей Должность: технолог офиса — Разработка рецептур смесей специй и сухих десертов — Контроль входного сырья — Контроль выполнения, проверка результатов работ — Сбор исходных данных — Осуществление координации работ при реализации проектов 2003 — 2012 г. ООО «Апогей» Должность: технолог-разработчик — Разработка вкусоароматических смесей и ароматизаторов для всех видов снежков (чипсы, сухарики, орешки, экструзия), колбасных изделий, молочных и кондитерских изделий — Опробация новых ароматизаторов и других пищевых добавок — Контроль входного сырья — Контроль технологического процесса производства, обеспечение качества выпускаемой продукции — Осуществление координации работ при реализации новых проектов — Ведение учета материальных затрат — Проведение технических переговоров с заказчиками и субподрядчиками — Проведение необходимых расчетов и подбора оборудования — Командировки на заводы заказчиков и пищевые выставки — Подготовка и проведение дегустаций 1989 Киевский университет им. Шевченко Химический факультет