

З М І С Т

Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ

Капустян А.І., Антіпіна О.О., Будяк Р.В. Отримання та характеристика органічних форм магнію на основі продуктів метаболізму та переробки біфідобактерій	4
Нікітіна О.В., Черно Н.К., Озоліна С.О. Особливості будови геміцелюлоз деяких видів регіональної сировини та продуктів їхнього ферментативного гідролізу	13

Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини

Белінська С.О., Левицька С.О., Роскладка А.А., Китаєв О.І., Камєнєва Н.В. Особливості кристалотворення під час заморожування капусти брокколі	21
Ghanbari Sh. E., Sivri Ozay D., Ozkaya M.T., Ustunel N.F. Визначення зміни деяких хімічних та якісних показників турецької оливкової олії Sari Ulak Extra Virgin протягом 12 місяців зберігання	28
Кондратюк Н.В., Пивоваров Є.П., Степанова Т.М., Мацук Ю.А. Дослідження плівок на основі уронатних полісахаридів методом диференціальної скануючої калориметрії	34
Кочубей-Литвиненко О.В. Вплив електроіскрового оброблення молочної сироватки на процес часткового перетворення лактози в лактобіонову кислоту	40
Солецька А.Д., Ністор К.О., Геврик В.В. Їстівне плівкоутворювальне покриття з CO ₂ -екстрактами рослин для м'ясних продуктів	50

Технологія і безпека продуктів харчування

Боднарчук О.В. Вплив температурних режимів дозрівання та ступеня сквашування на фізико-хімічні властивості вершків та показники якості кислосершккового масла	57
Городиська О.В., Гревцева Н.В., Самохвалова О.В., Савченко О.М., Григоренко А.М. Дослідження безпеки виноградних порошоків як альтернативи какао-порошку у кондитерській глазури	64
Жигунов Д.О., Ковальова В.П., Ковальов М.О., Донець А.О. Розробка технологічних рішень для виробництва борошна із заданими показниками якості	71
Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Котузаки О.М., Аветісян К.В. Використання зернової глюканвмісної сировини в технології піноподібних борошняних кондитерських виробів	81
Савінок О.М., Азарова Н.Г., Арсірій О.О., Ніколенко А.О. Визначення функціонально-технологічних властивостей яловичини на основі аналізу цифрових кольорових зображень зразків м'язової тканини	88

Процеси, обладнання харчових виробництв / Екологія навколишнього середовища

Бурдо О.Г., Альхурі Юсеф, Сиротюк І.В., Левтринская Ю.О., Давар Ростамі Пур Використання механодифузійного ефекту при виробництві концентрованих поліекстрактів	97
Мальований М.С., Крусір Г.В., Голодовська О.Я., Масікевич А.Ю. Реагентне очищення стічних вод підприємств переробної промисловості	109
Шевченко О.Ю., Степанець О.І., Соколенко А.І., Білик О.А. Гідродинамічні та енергетичні параметри газорідних середовищ	117

TABLE OF CONTENTS

Biological processes, biotechnology of food products, BAS

Kapustian A., Antipina O., Budiak R. Obtaining and characteristic of the magnesium organic forms on the basis of products of bifidobacteria processing and their metabolites	4
Nikitina O., Chernon N., Ozolina S. Features of the hemicellulose structure of some species of regional raw materials and products of their enzymatic hydrolysis	13

Chemistry of food products and materials. New raw materials

Belinska S., Levitskaya S., Roskladka A., Kitayev O., Kamienieva N. The peculiarities of crystal formation during freezing of broccoli	21
Ghanbari Sh. E., Sivri Ozay D., Ozkaya M.T., Ustunel N.F. Determination of some chemical and quality parameters of changes in turkish Sari Ulak monocultivar extra virgin olive oil during 12 months of storage	28
Kondratjuk N., Pyvovarov Ye., Stepanova T., Matsuk Yu. Investigation of the films based on the uronate polysaccharides by the method of differential scanning calorimetry	34
Kochubei-Lytvyunenko O. The effect of electrical discharge treatment of milk whey on partial conversion of lactose into lactobionic acid	40
Soletska A., Nistor K., Hevryk V. Edible film-forming coating with CO ₂ -extracts of plants for meat products	50

Technology and safety of food products

Bondarchuk O. Influence of temperature regimes of ripening and fermentation stages on the physical and chemical properties of cream and sour-cream butter quality indicators	57
Gorodyska O., Grevtseva N., Samohvalova O., Savchenko O., Grygorenko A. Investigation of the safety grape seed powder as an alternative to cocoa-powder in a confectionery glaze	64
Zhygunov D., Kovalova V., Kovalov M., Donetsk A. Development of technological solutions for flour production with specified quality parameters	71
Iorgachova K., Makarova O., Kotuzaki O., Avetisian K. The use of glucan-containing grain materials in the technology of foam-like pastries	81
Savinok O., Azarova N., Arsiroy O., Nikolenko A. Determination of functional and technological properties of beef based on the analysis of color digital images of muscular tissue samples	88

Processes, equipment of food production / Ecology of the environment

Burdo O., Alhurie Usef, Syrotiuk I., Levtrynskaya Ju., Davar Rosmami Pur The using of mechanodiffusion effect in the production of concentrated polyextracts	97
Malovanyu M., Kruisir G., Holodovska O., Masikevych A. Reagent purification of the processing industry enterprises effluents	109
Shevchenko A., Stepanets O., Sokolenko A., Bilyk O. Hydrodynamic and energy parameters of gas-liquid media	117