

З М І С Т І	
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ</i>	
Кігель Н.Ф., Мельник І.В., Науменко О.В. Вивчення біотехнологічного потенціалу селекціонованих культур молочнокислих бактерій	4
Левандовський Л.В., Кравченко М.Ф. Вплив інтенсивності аерування середовища на метаболічну активність спиртових дріжджів	10
Ткаченко Н.А., Ланженко Л.О., Скрипніченко Д.М., Купріна Н.М., Ганічева А.Ю. Оптимізація параметрів процесу ферментолізу білків у складі сироватково-білкового концентрату	18
Черно Н.К., Озоліна С.О., Битка Т.В. Отримання та характеристика комплексу папаїну з арабіноксиланом кукурудзи	25
Zahra Rasouli, Mahdi Parsa, Hossein Ahmadzadeh Особливості <i>Spirulina platensis</i> при культивуванні в автотрофних та міксотрофних умовах	33
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Дубініна А.А., Летута Т.М., Фролова Т.В., Селютіна Г.А., Гапонцева О.В. Перспективи використання екстрактів з рослинної сировини для зберігання томатів	43
Лебеденко Т.С., Коркач Г.В., Кожевнікова В.О., Новічкова Т.П. Способи регулювання фізичних властивостей тіста з використанням фітоекстрактів	52
Айдер М., Ольховатов Е.А., Пилипенко Л.М., Нікітчина Т.І., Касьянов Г.І. Вторинні рослинні ресурси - перспективні нетрадиційні джерела пектинових речовин	63
Юкало В.Г., Дацишин К.С. Гель-фільтрація протеїнів сироватки коров'ячого молока	72
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Буняк О.В., Соц С.М., Єгорова А.В., Валецька Л.О., Євдокимова Г.Й. Зміна мікробіоти екструдованих продуктів на основі зерна цукрової кукурудзи в процесі зберігання	79
Головко М.П., Головко Т.М., Геліх А.О., Жеребкін М.В. Оптимізація рецептурного складу фаршевих виробів на основі напівфабрикату з молоска прісноводного	86
Єгоров Б.В., Макарянська А.В., Чернега І.С., Оганесян А.А. Науково-практичні основи використання білкових рослинних концентратів при виробництві комбікормів	94
Пасичний В.М., Божко Н.В., Тищенко В.І., Котляр Є.О. Розробка рецептури варено-копченої ковбаси на основі м'яса мускусної качки	102
Паска М.З., Баль-Прилишко Л.В., Маслійчук О.Б., Личук М.Г. Мікроструктурний аналіз фаршів м'ясних посічених напівфабрикатів з функціональними інгредієнтами	110
<i>Процеси, обладнання харчових виробництв / Екологія навколишнього середовища</i>	
Бурдо О.Г., Поварова Н.М., Мельник Л.А. Кінетика та енергетика зневоднення м'яса птиці в умовах вакууму та мікрохвильового поля	117
Єгоров В., Голубков П., Путніков Д., Гонгалов В., Габуєв К. Система для аналізу якісних характеристик зернових сумішей в режимі реального часу	128
Шевченко І.А., Алієв Е.Б. Дослідження процесу калібрування насіння кондитерського соняшнику	135
TABLE OF CONTENTS	
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Kigel N., Melnik I., Naumenko O. Study of the biotechnological potential of selected lactic acid bacteria cultures	4
Levandovsky L., Kravchenko M. The effect of the intensity of aerating the medium on the metabolic activity of alcohol yeast	10
Tkachenko N., Lanzhenko L., Skripnichenko D., Kuprina N., Hanicheva A. Optimization of parameters of fermentolysis of proteins in the composition of serum-protein concentrate	18
Cherno N., Ozolina S., Bytka T. Obtaining and characteristics of a papain and maize arabinoxylan complex	25
Zahra Rasouli, Mahdi Parsa, Hossein Ahmadzadeh Features of <i>Spirulina platensis</i> cultivated under autotrophic and mixotrophic conditions	33
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Dubinina A., Letuta T., Frolova T., Seliutina H., Hapontseva O. Perspectives of the use of plant raw material extracts for storage of tomatoes	43
Lebedenko T., Korkach H., Kozhevnikova V., Novichkova T. Methods of regulating physical properties of dough using phytoextracts	52
Aider M., Olkhatov E., Pylypenko L., Nikitchina T., Kasyanov G. Secondary plant resources as prospective unconventional sources of pectic substances	63
Yukalo V., Datsyshyn K. Gel filtration of cow milk whey proteins	72
<i>Technology and safety of food products</i>	
Bunyak O., Sots S., Egorova A., Valevskaya L., Evdokimova G. Change of microbiotas of maize-based extruded products with vegetable additives during storage	79
Holovko M., Holovko T., Gelikh A., Zhrebkin M. Optimization of the recipes of forcemeat products on the basis of processed freshwater mussels	86
Yegorov B., Makarynska A., Cherneha I., Oganessian A. Scientific and practical basis of using protein plant concentrates for the production of compound feeds	94
Pasichnyi V., Bozhko N., Tischenko V., Kotliar Ye. Development of cooked smoked sausage on the basis of muskovy duck meat	102
Paska M., Bal-Prylypko L., Maslichuk O., Lychuk M. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients	110
<i>Processes, equipment of food production / Ecology of the environment</i>	
Burdo O., Povarova N., Melnyk L. Kinetics and energy of poultry meat dehydration in vacuum and microwave field conditions	117
Yehorov V., Golubkov P., Putnikov D., Honhalo V., Habuiev K. System for analyzing the qualitative characteristics of grain mixes in real time mode	128
Shevchenko I., Alijev E. Study of the process of calibration of confectionery sunflower seeds	135
Том 12 Випуск 4/2018	
Volume 12 Issue 4/2018	