

**Зміст журналу  
«Наукові праці Національного університету харчових технологій»  
за 2015 рік**

**Автоматизація**

- Дейнека І.Г., Ріполь-Сарагосі Т.Л., Бушкова Г.Б.* Автоматизована лінія виробництва карамелі з перешарованими начинками № 1
- Чорна Ю.О., Трегуб В.Г.* Визначення кінетичних параметрів для процесу вирощування хлібопекарських дріжджів № 1
- Луцька Н.М.* Дослідження впливу вагових матриць на робастну стійкість оптимальної системи керування № 1
- Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Слезенко А.М.* Дослідження динаміки мінімакного керування і спостереження температурного режиму пекарної камери № 2
- Сікірда Ю.В., Шмельова Т.Ф., Беляєв Ю.Б.* Система діагностики емоційного стану людини-оператора аеронавігаційної системи № 3
- Романюк О.В., Трегуб В.Г.* Порівняльна оцінка нелінійних і нейромережних регуляторів при випадкових збуреннях № 3
- Іващук В.В., Ладанюк А.П.* Розробка і дослідження моделі сушіння молочних продуктів для задачі гарантованого управління регламентом № 5
- Ладанюк А.П., Кишенько В.Д., Школьна О.В.* Управління випарною установкою в умовах невизначеності: інтелектуалізація прикладних функцій № 6
- Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Савіцька Н.М.* Мінімаксне управління в лінійних динамічних системах із розподіленими параметрами № 6

**Безпека харчових продуктів**

- Гуменюк Г.Д., Слива Ю.В.* Стандарти на харчові продукти та їх гармонізація з міжнародними і європейськими вимогами № 2
- Сковоринська О.І., Грегірчак Н.М.* Розробка плану НАССР для безпеки виробництва хлібопекарських пресованих дріжджів № 3
- Сластін В.В., Самусєва Є.С., Москальчук Л.В., Усатюк О.М.* Специфічна дія різних харчових жирних кислот на стан серцево-судинної системи № 4
- Чорна А.І., Арсєньєва Л.Ю., Шульга О.С.* Сучасний стан і перспективи розроблення нових видів пакування для хлібобулочних виробів № 6

**Біотехнологія і мікробіологія**

- Даниленко С.Г.* Зберігання культур молочно-кислих мікроорганізмів № 1
- Берегова Х.А.* Вплив екзогенних попередників на синтез поверхнево-активних речовин за умов росту *Nocardia vaccinii* IMB В-7405 на промислових відходах № 1
- Савенко І.В.* Перспективи використання мікробних поверхнево-активних речовин у сільському господарстві і медицині № 1
- Пирог Т.П., Олефіренко Ю.Ю.* Синтез екзополісахариду етаполану на соняшниковій олії залежно від якості інокуляту № 1
- Панасюк К.В., Пирог Т.П.* Вплив позаклітинних метаболітів *Rhodococcus erythropolis* IMB Ас-5017, *Acinetobacter calcoaceticus* IMB В-7241 та *Nocardia vaccinii* IMB В-7405 на фітопатогенні бактерії *Pseudomonas syringae* pv. *coronafaciens* УКМ В-1154 № 2
- Салюк А.І., Жадан С.О., Шаповалов Є.Б.* Напівбезперервне метанове бродіння курячого посліду в термофільному режимі № 2
- Старовойтова С.О., Орябінська Л.Б., Лубенець В.І.* Вивчення впливу антимікотіку Есулану на ліпідний склад і функції цитоплазматичної мембрани дріжджів *Candida tropicalis* № 3

<i>Кухтин М.Д., Покотило О.С., Перкій Ю.Б., Горюк Ю.В.</i> Гігієнічне і технологічне нормування психротрофної мікрофлори молока	№ 3
<i>Пирог Т.П., Антонюк Н.О., Панасюк К.В., Антонюк С.І.</i> Деструкція комплексних з важкими металами нафтових забруднень за наявності поверхнево-активних речовин <i>Nocardia vaccinii</i> ІМВ В-7405	№ 4
<i>Старовойтова С.О., Орябінська Л.Б., Лубенець В.І.</i> Вивчення потенційного механізму дії вітчизняного протигрибкового препарату Есулану	№ 4
<i>Івахнюк М.О., Пирог Т.П.</i> Вплив способу підготовки посівного матеріалу на синтез полісахариду етаполану на олієвмісних субстратах	№ 5
<i>Стабніков В.П.</i> Вирощування водоростей для отримання біодизелю в модельному ставку, сконструйованому біотехнологічним осадженням карбонату кальцію	№ 5
<i>Никитюк Л.В., Пирог Т.П.</i> Вплив умов культивування на антиадгезивні властивості поверхнево-активних речовин <i>Nocardia vaccinii</i> ІМВ В-7405	№ 6

### **Екологія і охорона навколишнього середовища**

<i>Захарченко О.В.</i> Наукові основи раціонального природокористування	№ 5
---	-----

### **Економіка і соціальний розвиток**

<i>Репіч Т.А.</i> Сучасна споживча упаковка: проблеми підвищення логістичної ефективності	№ 1
<i>Білан Ю.В., Байдецький П.Г.</i> Державна політика у сфері зайнятості населення	№ 1
<i>Сердюк Т.М.</i> Стратегічний набір управління закупівлями сировини молокопереробними підприємствами	№ 1
<i>Грабовська М.</i> Роль іммігрантів на польському ринку праці	№ 1
<i>Минко Л.М.</i> Сутність і складові поняття конкурентоспроможності підприємства	№ 1
<i>Микитенко А.М.</i> Формування системи управління власним капіталом підприємства	№ 1
<i>Мостенська Т.Л., Кундсева Г.О.</i> Суспільне здоров'я як об'єкт економічних досліджень	№ 1
<i>Коткова Н.С.</i> Тенденції розвитку виробництва і використання біоетанолу в Європейському Союзі	№ 1
<i>Мостенська Т.Г.</i> Продовольча безпека на рівні домогосподарств	№ 1
<i>Лисенко О.А.</i> Аналіз взаємозв'язку показників самозабезпеченості і збалансованості споживання основних видів продукції харчування в Україні	№ 2
<i>Котков С.В.</i> Економічні засади визначення доданої вартості в цукровій промисловості України	№ 2
<i>Березянюк Т.В.</i> Оцінка рівня добропорядної практики в олігопольному ядрі оліє-жирового комплексу	№ 2
<i>Ніколаєнко С.М.</i> Теоретичні аспекти і передумови створення кластеру молочної промисловості	№ 2
<i>Якимчук Т.В.</i> Розвиток і стан підприємств плодоовочеконсервної галузі України в контексті забезпечення продовольчої безпеки	№ 2
<i>Соломчук Л.М.</i> Дослідження сучасного стану сировинної бази і ринку м'ясної продукції в Україні	№ 2
<i>Драган О.І., Лозовська Н.М.</i> Особливості процесу ідентифікації екологічних аспектів на підприємствах харчової промисловості	№ 3
<i>Буковинська М.П., Куксов О.О.</i> Соціальна звітність як засіб дотримання стандартів корпоративної соціальної відповідальності	№ 3
<i>Пилипенко О.Є.</i> Перспективи розвитку експорту продукції сільського господарства і промисловості України на початку ХХІ століття	№ 3

<i>Ємцев В.І., Ємцева І.В.</i> Напрями реформування молочного підкомплексу АПК України в умовах його адаптації до вимог конкурентоформуєчого середовища ринку ЄС	№ 3
<i>Удворгелі К.Є.</i> Теоретичні аспекти визначення поняття «стратегія»	№ 3
<i>Луцяк В.В.</i> Нормативно-правова база регулювання діяльності малого підприємства	№ 3
<i>Олещенко Л.М.</i> Математичні методи вибору оптимальних шляхів маршрутів для транспортних взаємодій у регіоні	№ 3
<i>П'янкова О.В.</i> Інноваційний розвиток України в умовах корупційного ризику	№ 3
<i>Буковинська М.П., Пономаренко Р.А.</i> Соціальний аудит в оцінці корпоративної соціальної відповідальності	№ 4
<i>Медведєв М.Г., Романенко В.М.</i> Визначення оптимальної стратегії контролю якості продукції	№ 4
<i>Луцяк В.В.</i> Життєвий цикл малого виробничого підприємства	№ 4
<i>Захарченко О.В.</i> Наукові основи сталого розвитку	№ 4
<i>Ніценко В.С.</i> Методологія дослідження функціонування вертикально-інтегрованих структур агропродовольчої сфери	№ 4
<i>Федулова І.В., Якимчук Т.В.</i> Екологічне спрямування інвестицій в економіку України	№ 4
<i>Британська Н.А., Бойко В.О.</i> Вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність підприємств цукрової промисловості	№ 4
<i>Мостенська Т.Г., Бойко І.А.</i> Сучасний стан і тенденції переробки твердих побутових відходів в Україні	№ 4
<i>Коваленко О.В.</i> Продовольча безпека в системі пріоритетів інноваційного розвитку	№ 4
<i>Пилипенко О.Є.</i> Проблема регулювання державного і приватного секторів економіки в сучасних зарубіжних теоріях	№ 5
<i>Мостенська Т.Л., Мостенська Т.Г., Ралко О.С.</i> Створення робочих місць у «зеленій» економіці	№ 5
<i>Захарін С.В., Левчук Н.І., Романовська Т.І.</i> Регулювання розвитку агропромислового комплексу: регіональний рівень	№ 5
<i>Кучеренко В.М.</i> Формування інтегрованої організаційної структури маркетингової діяльності виноградно-виноробної галузі	№ 5
<i>Замрига А.В.</i> Формування інноваційної інфраструктури розвитку інноваційних процесів в аграрному секторі	№ 5
<i>Скопенко Н.С., Мостенська Т.Г.</i> Забезпечення продовольчої безпеки через реалізацію концепції соціально-етичного маркетингу	№ 6
<i>Керанчук Т.Л.</i> Актуальні проблеми підприємств молочної галузі в Україні	№ 6
<i>Британська Н.Н.</i> Факторний аналіз ефективності виробництва підприємств цукрової промисловості України	№ 6
<i>Кавецький В.Є., Білан Ю.В.</i> Особливості впливу соціально-економічних чинників на професійне самовизначення молоді	№ 6
<i>Мостенська Т.Л., Кудіна В.В.</i> Побудова вертикальних організаційних структур при створенні об'єднань підприємств	№ 6
<i>Пашкова К.С.</i> Ринок дитячого харчування: сутність, значення, особливості	№ 6
<i>Ємцев В.І., Ємцева Г.Ф.</i> Ключові суперечності процесу ціноутворення на вітчизняному ринку цукру	№ 6

### **Інформаційні технології**

<i>Маковецька С.В., Седих О.Л., Фоменко І.А.</i> Розв'язок стаціонарної задачі рівняння теплопровідності	№ 2
--	-----

- Овчарук В.О., Вовкодав Н.І., Кривець Т.О., Овчарук І.В.* Лінійне програмування в Mathcad на прикладі розв'язання транспортної задачі № 4
- М'якишило О.М., Харкянєн О.В., Грибков С.В.* Моделювання процесу моніторингу і планування собівартості продукції багатомноменклатурного харчового підприємства № 6
- Бреус Н.М., Маноха Л.Ю., Поліщук Г.Є.* Обґрунтування доцільності створення гібридної експертної системи контролю якості заморожених продуктів десертного призначення № 6

### **Менеджмент і стратегічне управління**

- Яровий Л.В.* Теоретичні підходи до оцінювання інформаційних ресурсів № 2
- Момот Л.В.* Розвиток факторингу в Україні № 2
- Корж Н.В., Юрій Е.О.* Функції і характеристики фінансового капіталу як складової капіталу корпорації № 2
- Осадчук О.П.* Світові тенденції впровадження систем управління якістю відповідно до вимог ISO 9001 № 2
- Майстренко А.С., Гладка М.В.* Вибір системи управління проектами для виробничих підприємств № 3
- Корж Н.В.* Управління фінансовим капіталом корпорації № 3
- Казаков О.О., Крачковський В.С.* Методи оцінки ефективності управління фінансовими ресурсами підприємства: управлінський аспект № 4
- Кучеренко В.М.* Маркетингові аспекти розвитку виноградно-виноробної галузі № 4
- Ткачук С.В., Стахурська С.А.* Інтелектуальна діяльність у контексті подвійної природи інтелектуальної власності № 5
- Лисицина І.Ю.* Застосування системи Performance Management для оцінки персоналу організації № 5
- Розумей С.Б.* Ринок пива і системи розподілу з урахуванням тенденцій, що склалися № 5
- Ємцев В.І., Ємцева І.В.* Впровадження комплексних систем управління якістю продукції як об'єктивна необхідність розвитку конкурентоспроможності підприємств № 5
- Боковець В.В.* Проблеми корпоративного управління № 5
- Драган О.І.* Сучасні технології управління і використання персоналу № 6
- Кравець С.В.* Концепція маркетингу в системі управління підприємством № 6
- Боковець В.В.* Корпоративні конфлікти: визначення, типологія і механізми управління № 6

### **Охорона праці**

- Євтушенко О.В.* Комплекс засобів автоматизації управління охороною праці для підприємств харчової промисловості № 2
- Володченкова Н.В.* Метод розрахунку системи очищення повітря виробничих приміщень харчових підприємств № 5

### **Процеси і апарати харчових виробництв**

- Ялчак О.В., Самойчук К.О., Буденко С.Ф.* Моделювання процесів у робочій камері пальцевої зернової дробарки № 1
- Гапонюк І.І.* До уточнення моделі внутрішньокапілярної дифузії вологи № 1
- Криворотько В.М.* Особливості моделювання газорідних систем № 1
- Зав'ялов В.Л., Деканський В.Є., Лобок О.П., Мисюра Т.Г.* Математичне моде- № 1

- лювання масообміну при віброекстрагуванні з рослинної сировини в умовах комбінованої дії механічних коливань різної частоти  
*Юхно М.І., Захаревич В.Б., Кусвда В.П., Кусвда Ю.В.* Електромагнітний сепаратор барабанного типу № 2
- Погорілий Т.М.* Об'ємна геометрична модель міжкристального розчину сахарози в системі комірок кристали цукру–міжкристальні розчини сахарози–парова бульбашка № 2
- Цуркан О.В., Герасимов О.О., Полєвода Ю.А. Римар Т.І., Станіславчук О.В.* Узагальнення кінетики першого періоду фільтраційного зневоднення свіжоочищеного насіння гарбуза з вібраційно-пневматичною активацією № 2
- Ратушина І.І.* Дослідження шнекових екструдерів для виробництва сухих сніданків № 2
- Шутюк В.В.* Застосування мікрохвильового випромінювання для сушіння харчових продуктів № 3
- Піддубний В.А., Коваль О.В.* Гідродинамічні характеристики газорідних середовищ № 3
- Люлька О.М., Люлька Д.М., Мирончук В.Г., Пушанко М.М.* Аналіз роботи промислових екстракторів на буряковій стружці різних профілів № 3
- Зав'ялов В.Л., Деканський В.Є., Лобок О.П., Мисюра Т.Г., Бодров В.С.* Математичне моделювання масоперенесення при періодичному віброекстрагуванні з рослинної сировини № 4
- Коваль О.В., Чагайда А.О.* Енергетичні імпульси в середовищах бродильних апаратів № 4
- Карлаш Ю.В.* Методологія оптимального розрахунку ферментера № 4
- Матко С.В., Мельник Л.М., Бессараб О.С.* Моделювання процесу освітлення яблучного соку шунгітом № 4
- Погорілий Т.М.* Об'ємна геометрична модель парової бульбашки в системі комірок: кристали цукру–міжкристальні розчини сахарози–парова бульбашка № 4
- Самойчук К.О., Івженко А.О.* Рівняння зміни площі прохідного перетину модулятора в пульсаційному апараті з вібруючим ротором № 4
- Світлик А.М., Прохоров О.М.* Рушійна сила процесу абсорбції CO<sub>2</sub> у воді при використанні капілярно-пористих пристроїв № 4
- Погорілий Т.М.* Об'ємна геометрична модель системи комірок: кристали цукру–міжкристальні розчини сахарози–парова бульбашка № 5
- Ебієнфа П.Д., Груданов В.Я., Поздняков В.М., Єрмаков А.І.* Інтенсифікація процесу обжарювання солоду № 5
- Хваста М.М.* Взаємозв'язки між енергетичними і матеріальними потоками в системах транспортування вантажів № 5
- Марценюк О.С., Чернелєвський І.В., Зав'ялов В.Л.* Інтенсифікація екстрагування за допомогою циклічного віджиму рослинної сировини № 6
- Роман Т.О., Мазуренко О.Г., Кубайчук О.О., Вовкодав Н.І.* Моделювання процесу сушіння ніжок печериці № 6
- Цибульський Л.Ю., Кузьмичев А.І., Мисюра Т.Г.* Отримання і обробка мікро- і нанорозмірних матеріалів індукційним нагрівом № 6

### **Сучасні методи навчання**

- Маруженко О.В., Білоусов В.П., Січкара Т.Г., Лазаренко М.В., Баглюк С.В.* Навчально-науковий комплекс для розпізнавання запахів «Ультраніс» № 3
- Чернелєвський Л.М., Темчишина Ю.Л.* Потенціал дистанційного навчання в підготовці майбутніх фахівців економічного профілю № 3
- Репіч Т.А.* Роль соціальних мереж у просуванні освітніх послуг № 4

Коваленко Ю.В., Коломієць А.А. Етапи і цілі навчання студентів другого курсу спеціальності «Туризм» англomовного монологічного мовлення на основі проектної методики № 4

Гаращук О.В. Зближення вищої освіти України з міжнародними стандартами № 5

### Тепло- і енергопостачання

Бржезицький В.О., Маслоченко І.М., Троценко Є.О., Крисенко Д.С. Апроксимація вольт-амперної характеристики обмежувачів перенапруг нелінійних № 1

Прядко М.О., Глоба О.В., Форсюк А.В., Глоба В.З. Плівкові течії в трубах випарних апаратів для яблучного соку № 2

Засядько П.Я., Прядко М.О., Засядько Я.І. Аналіз, розробка і валідація спектральних радіаційних моделей при 3-D моделюванні горіння природного газу № 3

Бржезицький В.О., Десятков О.М., Маслоченко І.М., Анохін Ю.Л. Аналітичне дослідження режимів напруги високовольтного каскадного генератора з нелінійним навантаженням № 3

Шестеренко В.Є., Изволенський І.Є. Компенсація реактивної потужності як ефективний засіб зниження втрат електроенергії № 5

### Технології гостинності

Присяжнюк Н.І., Лазоренко Н.П. Економічна доцільність використання геліосистем на базі готелю (на прикладі ПАТ «Прем'єр Палац», м. Київ) № 1

Руднева М.Г., Ємцев В.І., Басюк Д.І. Винний туризм Молдови № 2

### Харчова хімія

Носенко Т.Т. Вплив технологічних параметрів на втрати білків під час їх ізоелектричного осадження з екстрактів № 1

Костенко Є.Є., Бутенко О.М. Дослідження комплексоутворюючих властивостей грибних порошоків стосовно іонів  $Pb^{2+}$ ,  $Cd^{2+}$  і  $Hg^{2+}$  № 1

Полумбрик М.О., Совко М.С., Омельченко Х.В., Колотуша Т.П. Проантиоксидантна система організму людини, оксидативний стрес, його наслідки і шляхи подолання. II. Механізм дії природних та синтетичних антиоксидантів і ліків № 3

Маринченко В.О., Гивель М.М. Зміна концентрації летких домішок спирту при їх адсорбції мінеральними адсорбентами № 4

### Харчові технології

Манк В.В., Шеманська Є.І., Вінніченко І.М., Левчук І.В. Сучасні напрямки покращення біологічної цінності спредів № 1

Роїк М.В., Кузнцова І.В., Захаревич В.Б. Виробництво і використання стевії (*Stevia rebaudiana* Bertoni) у світі № 1

Солодко Л.М., Сімахіна Г.О. Оцінка впливу механоактивування на підвищення біодоступності компонентів протеїновмісних напівфабрикатів № 1

Орлюк Ю.Т., Степанищев М.І. Дослідження ліполізу в сирі, що визріває за участі двох видів плісняви № 1

Кошова В.М., Решетняк Л.Р., Куц А.М. Дослідження впливу різних рас дріжджів на зброджування пивного суслу і якість готового пива № 1

Прісс О.П. Формування біологічно-активних речовин у плодах перцю під впливом абіотичних факторів № 2

Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю. Виробництво сухого грибного напівфабрикату для збагачення харчових раціонів № 2

<i>Масєвська Т.М.</i> Амінокислотна збалансованість білків промитих рибних фаршів	№ 2
<i>Малежик І.Ф., Бандуренко Г.М., Писарев М.Г., Мисюра Т.Г.</i> Інноваційні рішення в технології сушіння картоплі	№ 2
<i>Сильчук Т.А., Назар М.І., Карпенко Т.С., Доценко В.Ф.</i> Дослідження впливу клітковини гороху на біохімічні процеси в тісті	№ 2
<i>Бондарева В.Й., Манк В.В., Мірошников О.М.</i> Отримання ліпідного комплексу з фолікулярних яєць курей методом осадження гексаном	№ 2
<i>Сабадаш Н.І., Грабовська О.В.</i> Дослідження процесу зцукрювання розрізженого крохмалю ферментним препаратом β-амілази	№ 2
<i>Королюк Т.А., Усатюк С.І., Попова А.В.</i> Технологія олії з волоського горіха з використанням ферментних препаратів	№ 2
<i>Волнянська О.В., Ткач В.І., Подобій О.В., Толстенко Ю.В.</i> Визначення тіабендазолу в субстанції харчової добавки E233 і харчових продуктах електрохімічними методами	№ 2
<i>Осокіна Н.М., Василюшина О.В.</i> Якість плодів вишні за різних способів заморожування	№ 3
<i>Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В.</i> Наукові аспекти розроблення харчових раціонів для військовослужбовців	№ 3
<i>Олійник С.Г., Степанькова Г.В., Кравченко О.І.</i> Зміни показників якості хліба з продуктами переробки зародків вівса і кукурудзи під час зберігання	№ 3
<i>Прісс О.П., Кулик А.С.</i> Динаміка комплексу пігментів зелені петрушки при зберіганні з використанням антиоксидантних препаратів	№ 3
<i>Карпутіна Д.Д., Олійник С.І., Тетеріна С.М., Карпутіна М.В., Короленко А.В.</i> Оцінка якісних показників цукрового сорго сорту Нектарний і гібриду Медовий у технології ферментованих напоїв оздоровчого напрямлення	№ 3
<i>Попова Н.В., Токар А.Ю., Миронюк С.С.</i> Вплив оброблення речовинами антимикробної дії на мікробіальне псування плодів баклажана	№ 3
<i>Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В.</i> Особливості заморожування ягід з ніжною текстурою	№ 4
<i>Сукманов В.О., Маліч О.А., Дебелий В.Л.</i> Дослідження реологічних показників яєчних омлетів тривалого терміну зберігання, вироблених з використанням високого тиску	№ 4
<i>Олійник С.Г., Запаренко Г.В., Королюк К.Є.</i> Дослідження впливу ферментних препаратів на процес замочування зерна полби сорту Голіковська	№ 4
<i>Пасічний В.М., Гередчук А.М., Мороз О.О., Ястреба Ю.А.</i> Дослідження факторів пролонгації термінів зберігання м'ясних і м'ясомістких продуктів	№ 4
<i>Белінська К.О., Фалендиш Н.О.</i> Перспективи використання овечого молока в дитячому харчуванні	№ 4
<i>Гревцева Н.В., Набоков Д.О.</i> Дослідження механізму взаємодії овочевих кріопаст з компонентами макаронного тіста	№ 5
<i>Осокіна Н.М., Любич В.В., Возіян В.В.</i> Газоутримувальна здатність борошна із зерна спельти залежно від сорту	№ 5
<i>Ковбасюк Л.М., Іценко Т.І., Гавриш А.В., Арпуль О.В.</i> Удосконалення технології рослинного екстракту для закладів ресторанного господарства	№ 5
<i>Кравченко М.Ф., Романовська О.Л., Борул С.Д.</i> Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном «Здоров'я»	№ 5
<i>Сінат-Радченко Д.Є., Масліков М.М., Масліков М.О.</i> Оцінка вмісту вимороженої води в продукції м'ясо-молочної промисловості	№ 5
<i>Дейниченко Л.Г., Ренке К.Г.</i> Аналіз фактичного добового раціону військовослужбовців Збройних Сил України	№ 5

- Бабич І.М., Куц А.М., Полешко Н.В.* Дослідження малопоширених сортів винограду в Україні № 5
- Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В.* Зміни біохімічних показників дикорослих ягід при заморожуванні № 5
- Павлюченко О.С., Лазоренко Н.П., Григоренко І.А.* Виробництво італійського печива біскоті для хворих на цукровий діабет № 5
- Українець А.І., Олішевський В.В., Пушанко Н.М., Ляпіна К.В., Маринін А.І.* Коагуляційне очищення жомопресової води гелем алюмінію № 5
- Федорова Д.В., Кузьменко Ю.В.* Технологічні аспекти комплексного використання бичка азовського замороженого у виробництві рибо-рослинних напівфабрикатів № 6
- Силка І.М.* Оцінка стану харчування військовослужбовців Збройних Сил України № 6
- Хацкевич Ю.М., Щербакова Т.В., Селютіна Г.А., Борисова А.О.* Застосування регуляторів кислотності у виробництві продукції з риби № 6
- Гойко І.Ю., Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О.* Профілактика білкової недостатності у раціонах харчування військовослужбовців № 6
- Дубініна А.А., Ленерт С.О., Попова Т.М.* Дослідження стероїдного комплексу крупи з гречки різних сортів № 6
- Кочубей-Литвиненко О.В., Білик О.А.* Збагачена мінеральними речовинами молочна сироватка як перспективний поліпшувач якості хліба № 6
- Бондарєва В.Й., Манк В.В., Мірошников О.М.* Виділення ліпосом з фосфоліпідного спиртового екстракту фолікулярних яєць курей і визначення їх характеристик № 6
- Зінченко І.М., Ковбаса В.М., Терлецька В.А.* Розроблення раціональних режимів термічного оброблення зернових продуктів у технології сухих сніданків для військовослужбовців № 6
- Дмитрук Є.А., Любич В.В., Новіков В.В.* Фракційний склад і деякі фізичні характеристики нерухомого шару зерна тритикале № 6

### **Хімічні науки**

- Ищенко В.М., Ищенко М.В.* Визначення ємності сорбенту за іммобілізованою фосфорномолібденовою гетерополікислотою методом полуменевої атомно-абсорбційної спектроскопії № 1
- Болотін О.В., Ткач В.І., Івчук В.В., Подобій О.В.* Електроаналітичні реакції при виділенні і визначенні суми основ алкалоїдів чистотілу великого (*Chelidonium majus* L.) № 1
- Кузьмін О.В.* Встановлення релаксації у водно-спиртових системах у процесі електрохімічної активації зм'якшеної води № 3
- Кузьмін О.В.* Релаксація водно-спиртових систем у процесі електрохімічної активації демінералізованої води № 4
- Костенко Є.Є., Бутенко О.М., Максименко О.В.* Дослідження комплексоутворення іонів Cd(II) та Pb(II) зі стрептоцидом і стрептоміцином № 4
- Костенко Є.Є., Бутенко О.М., Максименко О.В.* Дослідження комплексоутворення іонів Cu(II), Pb(II), Cd(II), Fe(III) з анальгіном № 5
- Майборода О.І., Сімурова Н.В., Ковальова С.О., Хільченко М.О.* Синтез нових 5-амідо- і 5-(сульфонамідо)ізохінолінів № 5



## Contents of the journal “Scientific Works of the National University of Food Technologies” for 2015

### Automation

- Dejneka I., Ripol-Saragosi T., Bushkova G.* Automated production line of caramel with interbedded fillings # 1
- Chorna J., Trehub V.* Determination of kinetic parameters for process of baking yeast growing # 1
- Lutska N.* Investigation of influence of weight matrices on robust stability of optimal control system # 1
- Lobok O., Goncharenko B., Slyezenko A.* Investigation of minimax control and observation of baking chamber temperature regime # 2
- Sikirda Y., Shmelova T., Belyaev Y.* System for diagnostics of the emotional condition of human-operator of an air navigation system # 3
- Romaniuk O., Tregub V.* Comparison of nonlinear and neural network regulators under random perturbations # 3
- Ivashchuk V., Ladanyuk A.* Development and research of models of drying process for the task of guaranteed control of production order # 5
- Ladanyuk A., Kyshenko V., Shkolna O.* Control of evaporation station under uncertainty: intellectualisation of application functions # 6
- Lobok A., Goncharenko B., Savitska N.* Minimax control in linear dynamic systems with distributed parameters # 6

### Food Products Safety

- Gumenyuk G., Sliva Y.* Food standards and their harmonization with international and European requirements # 2
- Skovorynska A., Gregirchak N.* Development of HACCP plan to ensure the safety of compressed bakery yeast production # 3
- Slastin V., Samusieva Y., Moskalchuk L., Usatiuk O.* Specific influence of different food fatty acids on cardiovascular system # 4
- Chorna A., Arsenieva L., Shulga O.* Current status and future directions of the development of new types of packaging for bakery products # 6

### Biotechnology and Microbiology

- Danylenko S.* Store of cultures of lactic acid microorganisms # 1
- Beregova K.* Effect of exogenous precursors on biosurfactants synthesis under *Nocardia vaccinii* IMB B-7405 cultivation on industrial waste # 1
- Savenko I.* Perspectives of using microbial surface-active substances in agriculture and medicine # 1
- Pirog T., Olefirenko Yu.* Synthesis of ethapolan exopolysaccharide on the basis of sunflower oil depending on inoculum quality # 1
- Panasyuk K., Pirog T.* Effect of extracellular methabolites *Rhodococcus erythropolis* IMB Ac-5017, *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 and *Nocardia vaccinii* IMB B-7405 on phytopathogenic bacteria *Pseudomonas syringae* pv. *coronafaciens* YKM B-1154 # 2
- Saliuk A., Zhadan S., Shapovalov E.* Semicontinuous methane fermentation of chicken manure in thermophilic mode # 2
- Starovoitova S., Oryabinska L., Lubenets V.* Influence of antimycotic Esulanum on lipid composition and functions of cytoplasmic membrane of *Candida tropicalis* yeast # 3
- Kukhtyn M., Pokotylo O., Perkiy J., Goryuk J.* Hygienic and technology rationing of milk psychrotrophic microflora # 3

- Pirog T., Antoniuk N., Panasiuk K., Antoniuk S.* Destruction of complex oil pollutions with heavy metals in the presence of *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 surfactants # 4
- Starovoitova S., Oryabinska L., Lubenets V.* Study of potential mechanism of action of Ukrainian antifungal drug Esulanum # 4
- Ivahnyuk M., Pirog T.* Influence of the way of inoculum preparation on synthesis of polysaccharides ethapolan on oil-containing substrates # 5
- Stabnikov V.* Algae cultivation for biodiesel production in a model pond constructed using biotechnological precipitation of calcium carbonate # 5
- Nikitiuk L., Pirog T.* Influence of cultivation conditions on antiadhesive properties of *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 surfactants # 6

### **Ecology and Environmental Protection**

- Zakharchenko A.* Scientific basis of rational nature management # 5

### **Enterprise Economy and Social Development**

- Repich T.* Modern consumer packaging: problems of increasing the efficiency of logistics # 1
- Bilan Y., Baydetskyi P.* State policy on employment # 1
- Serdiuk T.* Strategic set of management of raw materials purchase by dairy processing enterprises # 1
- Grabowska M.* Role of immigrants on Polish labour market # 1
- Mynko L.* Essence and features of enterprise competitiveness # 1
- Mikitenko A.* Formation of management system of the enterprise equity capital # 1
- Mostenska T., Kundieieva G.* Public health as an object of economic research # 1
- Kotkova N.* Trends of production and use of bioethanol in the European Union # 1
- Mostenska T.* Food security at the household level # 1
- Lysenko O.* Analysis of interrelation of indicators of self-reliance and balance of consumption of main types of food products in Ukraine # 2
- Kotkov S.* Economic fundamentals of determining value added in Ukraine sugar industry # 2
- Berezianko T.* Assessment of good practice level in oligopolistic nucleus of oil and fat complex # 2
- Nikolaienko S.* Theoretical aspects and background of dairy industry cluster # 2
- Iakymchuk T.* Development and condition of Ukrainian fruit-and-vegetable processing and canning enterprises in context of food security # 2
- Solomchuk L.* Current state of raw materials and market of meat in Ukraine # 2
- Dragan H., Lozovska N.* Features of identification of environmental aspects in food companies # 3
- Bukovinska M., Kuksov O.* Social reporting as means of assessing corporate social responsibility # 3
- Pylypenko O.* Prospects of export development of agricultural and industrial production in Ukraine at the beginning of XXI century # 3
- Yemtsev V., Yemtseva I.* Ways of reforming milk industry of Ukrainian AIC for its adaptation to the competitive environment of EU market # 3
- Udvorgeli K.* Theoretical aspects of defining the notion of strategy # 3
- Lutsyak V.* Legal framework for regulating the activities of small enterprises # 3
- Oleshchenko L.* Mathematical methods for choosing optimal routes for traffic interactions in the region # 3
- Piankova O.* Innovative development of Ukraine in the presence of corruption risk # 3
- Bukovinska M., Ponomarenko R.* Social audit in assessing corporate social responsibility # 4

<i>Medvedev N., Romanenko V.</i> Determinating optimal strategy of products quality control	# 4
<i>Lutsyak V.</i> Life cycle of small production enterprise	# 4
<i>Zakharchenko O.</i> Scientific basis for sustainable development	# 4
<i>Nitsenko V.</i> Research methods of functioning of vertically integrated structures of agrofood sphere	# 4
<i>Fedulova I., Yakymchuk T.</i> Ecological direction of investments in Ukrainian economy	# 4
<i>Brytanska N., Boiko V.</i> The impact of external environmental factors on the enterprises of sugar industry	# 4
<i>Mostenska T., Boiko I.</i> Current state and trends in solid waste recycling in Ukraine	# 4
<i>Kovalenko O.</i> Food security within the priorities of innovative development	# 4
<i>Pylypenko O.</i> Issues of regulation of state and private economy sectors in modern foreign theories	# 5
<i>Mostenska T., Mostenska T., Ralko O.</i> Creating jobs in green economy	# 5
<i>Zakharin S., Levchuk N., Romanovska T.</i> Agriculture regulation at the regional level	# 5
<i>Kucherenko V.</i> Forming an integrated organizational structure of marketing activity in grape and winemaking industry	# 5
<i>Zamryha A.</i> Creating innovative infrastructure development of innovative processes in agricultural sector	# 5
<i>Skopenko N., Mostenska T.</i> Ensuring food security by implementing the concept of socio-ethical marketing	# 6
<i>Keranchuk T.</i> Current problems of dairy industry enterprises in Ukraine	# 6
<i>Brytanska N.</i> Research efficiency of sugar industry enterprises in Ukraine	# 6
<i>Kavetsky V., Bilan Y.</i> Features of effect of social and economic factors on professional self-determination of young people	# 6
<i>Mostenska T., Kudyna V.</i> Construction of vertical organizational structure for creation of associations	# 6
<i>Pashkova K.</i> Baby Food Market: essence, meaning, features	# 6
<i>Yemtsev V., Yemtseva G.</i> Key contradictions of pricing in the domestic market of sugar	# 6

### **Information Technology**

<i>Makovetska S., Seidykh O., Fomenko I.</i> Solution of heat equation stationary problem	# 2
<i>Ovcharuk V., Vovkodav N., Kryvets T., Ovcharuk I.</i> Linear programming in Mathcad on the example of solving the transportation problem	# 4
<i>Myakshylo O., Kharkianen O., Hrybkov S.</i> Multi-product food enterprise product cost monitoring and planning process modeling	# 6
<i>Breus N., Manoha L., Polischuk G.</i> Rationalizing the creation of hybrid expert system in order to control the quality of frozen dessert products	# 6

### **Business Administration and Strategic Management**

<i>Yaroviy L.</i> Theoretical approaches of information resources evaluation	# 2
<i>Momot L.</i> Development of factoring in Ukraine	# 2
<i>Korz N., Yuriy E.</i> Functions and characteristics of financial capital as a component of corporate capital	# 2
<i>Osadchuk O.</i> The world's tendencies of quality management system providing according to the ISO 9001 requirements	# 2
<i>Maystrenko A., Hladka M.</i> Choosing a project management system for production enterprises	# 3
<i>Korz N.</i> Management of financial capital corporation	# 3

<i>Kazakov A., Krachkovsky V.</i> Methods of evaluating the effectiveness of financial management company: the management dimension	# 4
<i>Kucherenko V.</i> Marketing aspects of grape and wine industry	# 4
<i>Tkachuk S., Stakhurska S.</i> Intellectual activity in terms of double nature of intellectual property	# 5
<i>Lysytsina I.</i> Use of Performance Management system for assessment of company's personnel	# 5
<i>Rozumey S.</i> Beer market and distribution systems considering the existing trends	# 5
<i>Yemtsev V., Yemtseva I.</i> Implementing complex systems of product quality management as a key issue for developing enterprise competitiveness	# 5
<i>Bokovets V.</i> Issues of corporate management	# 5
<i>Dragan E.</i> Modern approaches to technology management and workforce planning	# 6
<i>Kravets S.</i> Concept of marketing in the enterprise management system	# 6

### **Occupational Safety**

<i>Evtushenko O.</i> Automation system of labor protection management for food industry	# 2
<i>Volodchenkova N.</i> Method of calculating air purification system of production premises of food factories	# 5

### **Processes and Equipment for Food Industries**

<i>Yalpachik O., Samoychuk K., Budenko S.</i> Process modeling in working chamber of finger grain-growing crusher	# 1
<i>Gaponyuk I.</i> The study of updating the model of internal capillary diffusion of moisture	# 1
<i>Kryvorotko V.</i> Features of gas-liquid systems modeling	# 1
<i>Zavialov V., Dekanskiy V., Lobok A., Misyura T.</i> Mathematical modeling of mass transfer in vibroextraction from plant materials under combined action mechanical vibrations of different frequencies	# 1
<i>Yukhno M., Zakharevych V., Kuievda V., Kuievda Y.</i> Drum-type electromagnetic separator	# 2
<i>Pogoriliy T.</i> Volume geometric model of intercrystalline sucrose solutions in the cell systems: sugar crystals–intercrystalline sucrose solutions–steam bubble	# 2
<i>Tsurkan O., Gerasimov A., Poljevoda Y., Rimar T., Stanislavchuk O.</i> Generalization of the kinetics of the first stage of filtration dehydration of freshly peeled pumpkin seeds with vibro-pneumatic activation	# 2
<i>Ratushna I.</i> Research of screw extruders for dry breakfasts production	# 2
<i>Schutyuk V.</i> Application of microwave radiation for food drying	# 3
<i>Koval O., Poddubnyi V.</i> Hydrodynamic descriptions of gas-liquid environments	# 3
<i>Liulka O., Liulka D., Myronchuk V., Pushanko M.</i> Analysis of different profiles of industrial extractors working on beet cosettes	# 3
<i>Zavialov V., Decanskiy V., Lobok A., Misyura T., Bodrov V.</i> Mathematical modeling of mass transfer in periodic vibroextraction from herb raw material	# 4
<i>Koval O., Chagayda A.</i> Energy pulses in the environment of fermentation apparatus	# 4
<i>Karlash Y.</i> Methodology for optimal design of fermentor	# 4
<i>Matko S., Melnyk L., Bessarab O.</i> Modelling the clarification process of apple juice using shungite	# 4
<i>Pogoriliy T.</i> Volume geometric model steam bubbles in the cells: crystals sugar–intercrystalline sucrose solutions–steam bubble	# 4
<i>Samoichuk K., Ivzhenko A.</i> Equalization of change of square of flow section of modulator in pulsation machine with a vibrating rotor	# 4
<i>Svitlyk A., Prokhorov A.</i> Driving force of the process of CO <sub>2</sub> absorption in water using capillary-porous devices	# 4

- Pogoriliy T.* Volume geometric model of a system of cells: sugar crystals–intercrystalline sucrose solutions–steam bubble # 5
- Ebienfa P., Grudanov V., Pozdniakov V., Ermakov A.* Intensification of malt roasting process # 5
- Hvasta M.* Interrelation between energy and material flows in transportation systems # 5
- Martseniuk A., Chernelevskiy I., Zavyalov V.* Intensification of extraction using cyclic pressed plant material # 6
- Roman T., Mazurenko O., Kubaychuk O., Vovkodav N.* Modeling of champignon stipe drying process # 6
- Tsybulsky L., Kuzmichev A., Misyura T.* Obtaining and treatment of micro- and nanodispersed materials with inductive heating # 6

### **Modern Methods of Education**

- Maruzhenko O., Bilousov V., Sichkar T., Lazarenko M., Bagliuk S.* Ultrasonose as an educational and research complex for odors detection # 3
- Chernelevskyy L., Temchyshyna Yu.* Potential of distance education in preparing future experts of economic specialities # 3
- Repich T.* Role of social networks in the promotion of educational services # 4
- Kovalenko Y., Kolomiets A.* Stages and aims of teaching second-year students of “Tourism” speciality the English language monologue communication using project method # 4
- Garashchuk O.* Convergence of higher education in Ukraine with international standards # 5

### **Heat and Electricity**

- Brzhezitsky V., Masluchenko I., Trotsenko Ye., Krysenko D.* Approximation of volt-ampere characteristics of metal-oxide surge arresters # 1
- Pryadko M., Globa O., Forsiuk A., Globa V.* Film flows in tubes of apple juice evaporators # 2
- Zasiadko P., Priadko M., Zasiadko Ia.* Analyses, development and validation of SpeCtral radiative models 3-D modeling of natural gas combustion # 3
- Brzhezitsky V., Desiatov O., Maslychenko I., Anokhin Y.* Analytical research mode the voltage of high-voltage cascade generator with non-linear loads # 3
- Shesterenko V., Izvolensky I.* Reactive power compensation as an effective means of reducing electricity losses # 5

### **Hospitality Technologies**

- Prysiashniuk N., Lazorenko N.* Economic feasibility of using solar power systems on the basis of a hotel (on the example of Premier Palace hotel, Kiev) # 1
- Rudneva M., Yemtsev V., Basyuk D.* Wine tourism in Moldova # 2

### **Food Chemistry**

- Nosenko T.* Influence of technological parameters on protein losses during their isoelectric precipitation from extracts # 1
- Kostenko E., Butenko E.* Study of complexable characteristics of mushroom powders for  $Pb^{2+}$ ,  $Cd^{2+}$  and  $Hg^{2+}$  ions # 1
- Polumbryk M., Sovko M., Omelchenko Ch., Kolotusha T.* Proantioxidant system of human body, oxidative stress, its effect and ways of overcoming. II. Mechanism of action of natural and synthetic antioxidants and drugs # 3
- Marynchenko V., Hyvel M.* Change in concentration of volatile impurities of an alcohol during their adsorption by mineral adsorbents # 4

## Food Technology

- Mank V., Shemanska Y., Vinnichenko I., Levchuk I.* Modern directions towards improving the biological value of spreads # 1
- Roik M., Kuznetchova I., Zaharevich V.* Production and use of stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) worldwide # 1
- Solodko L., Simakhina H.* Evaluating the impact of mechanical activation on improving the bioavailability of components of protein-containing semi products # 1
- Orlyuk U., Stepanischev M.* Study of lipolysis in blue veined brie # 1
- Koshova V., Reshetnyak L., Kuts A.* Influence of different strains of yeasts on the process of beer wort fermentation and quality of prepared beer # 1
- Priss O.* Formation of bioactive compounds in pepper fruits under the influence of abiotic factors # 2
- Simakhina G., Goyko I.* Production of dry mushroom semiproduct aimed at enriching the diet # 2
- Maevskaya T.* Amino acid balance of proteins of washed minced fish # 2
- Malezhyk I., Bandurenko G., Pisarev M., Misura T.* Innovative solutions of potato drying technology # 2
- Silchuk T., Nazar M., Karpenko T., Dotsenko V.* Influence of pea fiber on biochemical processes in the dough # 2
- Bondarev V., Mank V., Miroshnikov A.* Obtaining lipid complex from follicular chicken eggs using the method of hexane precipitation # 2
- Sabadash N., Grabovska O.* Study of liquefied starch saccharification using  $\beta$ -amylase enzyme preparations # 2
- Koroliuk T., Usatiuk S., Popova A., Cherstva A.* Technology of making walnut oil using enzyme preparation # 2
- Volnyanska O., Tkach V., Podobiy O., Tolstenko U.* Determining thiabendazole content in food additive E233 and food products using electrochemical methods # 2
- Osokina N., Vasilishina O.* Cherry fruit quality at different ways of freezing # 3
- Ukrayinets A., Simakhina G., Naumenko N.* The Scientific Aspects of Designing the Diets for Military Personnel # 3
- Oliinyk S., Stepankova G., Kravchenko O.* Changes in quality indices of bread with oat and corn processing products during storage # 3
- Priss O., Kulik A.* Dynamics of complex of parsley pigments at storage with the use of antioxidative preparations # 3
- Karputina D., Olijnik S., Teterina S., Karputina M., Korolenko A.* Estimation of qualitative parameters of sweet sorghum cultivar Nectarnyi and its hybrid Medovyi in technology of health-improving fermented beverages # 3
- Popova N., Tokar A., Mironyuk S.* Impact of processing eggplant fruits with substances having antimicrobial effect on microbial spoilage # 3
- Simakhina G., Khalapsina S.* Special aspects of freezing berries of tender texture # 4
- Sukmanov V., Malich A., Debeliy V.* Research of rheological indices of egg omelets with long shelf life produced under high pressure # 4
- Oliinyk S., Zaparenko G., Koroliuk K.* Investigation of the enzymatic agents' influence on the steeping process of Golikovska emmer # 4
- Pasichniy V., Geredchuk A., Moroz O., Yastreba Yu.* Investigation of the factors of shelf-life prolongation for meat and meat-containing products # 4
- Belinska K., Falendysh N.* Prospects of using sheep milk in baby food # 4
- Grevtseva N., Nabokov D.* Investigation of the mechanism of interaction of vegetable cryo-pastes with the components of pasta dough # 5
- Osokina N., Lubich V., Voziyan V.* Gas-retaining ability of spelt flour depending on the sort of spelt # 5

<i>Kovbasiuk L., Ishchenko T., Gavrish A., Arpul O.</i> Improved technology of producing herbal extract for restaurants	# 5
<i>Kravchenko M., Romanovska O., Boruk S.</i> Rheological characteristics of biscuit dough made of Zdorovya flour	# 5
<i>Sinat-Radchenko D., Maslikov M., Maslikov M.</i> Evaluation of frozen water content in meat and dairy products	# 5
<i>Deinychenko L., Renke K.</i> Analysis of actual daily ration for Ukrainian Military Forces	# 5
<i>Babich I., Kuts A., Poleshko N.</i> Investigation of minor grape varieties in Ukraine	# 5
<i>Simakhina G., Khalapsina S.</i> Shifts in biochemical indices of wild berries during freezing	# 5
<i>Pavluchenko O., Lazorenko N., Grigorenko I.</i> Production of biscotti (Italian cookies) for patients with diabetes mellitus	# 5
<i>Ukrainets A., Olishchivskiy V., Pushanko N., Liapina K., Marynin A.</i> Beet-pulp water coagulation treatment with aluminium gel	# 5
<i>Fedorova D., Kuzmenko Y.</i> Technological aspects of complex use of Azov frozen goby in production of fish and vegetable semi-products	# 6
<i>Silka I.</i> Evaluating the diet of ukrainian military forces	# 6
<i>Khatskevych Yu., Sherbakova T., Selyutina G., Borysova A.</i> Use of acidity regulators when manufacturing fish products	# 6
<i>Goyko I., Simakhina G., Stetsenko N.</i> Prevention of protein insufficiency in diets for military personnel	# 6
<i>Dubinina A., Lenert S., Popova T.</i> Research of steroid complexes of different varieties of buckwheat	# 6
<i>Kochubei-Lytvynenko O., Bilyk O.</i> Whey enriched with minerals as a promising ameliorator of bread quality	# 6
<i>Bondareva V., Mank V., Miroshnikov A.</i> Separation of liposomes from phospholipid alcohol extract of follicular chicken eggs and definition of their characteristics	# 6
<i>Zinchenko I., Kovbasa V., Terletska V.</i> Development of efficient mode of heat treatment of grain products in cereal-based snacks for soldiers	# 6
<i>Dmitruk E., Lubich V., Novikov V.</i> Study of physical properties of triticale grain fraction	# 6

### **Chemical Sciences**

<i>Ischenko V., Ischenko M.</i> Determining the adsorption capacity of immobilized molybdo-phosphoric heteropoly acid by means of flame atomic absorption spectroscopy	# 1
<i>Bolotin A., Tkach V., Ivchuk V., Podobiy O.</i> Electroanalytical reaction when analyzing and determining the amount of celandine ( <i>Chelidonium majus</i> L.) alkaloid bases	# 1
<i>Kuzmin O.</i> Determining the relaxation of aqueous-alcoholic systems under electrochemical activation of softened water	# 3
<i>Kuzmin O.</i> Relaxation of aqueous-alcoholic systems under the process of electrochemical activation of demineralized water	# 4
<i>Kostenko E., Butenko E., Maksimenko E.</i> Study of complex formation of Cd(II) and Pb(II) ions with streptocide and streptomycin	# 4
<i>Kostenko E., Butenko E., Maksimenko E.</i> Study of complexformation of Cu (II), Pb (II), Cd (II) and Fe (III) ions with analgin	# 5
<i>Maiboroda O., Simurova N., Kovaleva S., Khilchenko M.</i> Synthesis of novel 5-amide- and 5-(sulfonamide)isoquinolines	# 5