

**Зміст журналу**  
**«Наукові праці Національного університету харчових технологій»**  
**за 2017 рік**

**Автоматизація та інформаційні технології**

- Поворознюк Н.І., Бобрівник К.Є., Грибков С.В.* Проектування бази даних модуля студента у системі підтримки вивчення дисциплін № 1
- Полупан В.В., Сідлецький В.М.* Структура автоматизованої системи розширеного керування для координації суміжних станцій цукрового заводу № 1
- Пупена О.М., Ельперін І.В., Міркевич Р.М.* Сучасні стандарти інтегрованого керування і шляхи їх впровадження в Україні № 1
- Сідлецький В.М., Ельперін І.В.* Тензорний аналіз в автоматизованій системі управління процесом пастеризації молока № 2
- Горлова Т.М.* Прийняття управлінських рішень у корпоративних системах № 2
- Козирський В.В., Момотюк В.В., Заєць Н.А.* Обґрунтування створення нейронної мережі оцінки витрат виробничих енергетичних ресурсів хлібокомбінату № 3
- Ладанюк А.П., Луцька Н.М., Кишенько В.Д., Смітюх Я.В., Шумигай Д.А.* Комплексування методів теорії керування в системах автоматизації технологічних об'єктів. Частина 1. Загальні положення № 4
- Джуренко Т.С., М'якишило О.М., Романенко В.М.* Система спеціалізованого пошуку і відбору маркетингових даних з мережі Інтернет № 4
- Самсонов В.В., Сільвестров А.М., Скринник О.М.* Оптимізація процесу лабораторних досліджень на основі системного підходу № 4
- Ладанюк А.П., Луцька Н.М., Кишенько В.Д., Смітюх Я.В., Шумигай Д.А.* Комплексування методів теорії керування в системах автоматизації технологічних об'єктів. Частина 2. Приклади № 6
- Лисенко В.П., Заєць Н.А., Опришко О.О., Комарчук Д.С.* Статистичний аналіз оптичних образів об'єктів рослинних насаджень № 6
- Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Сич М.А.* Моделювання оптимального автоматичного керування процесом біологічної очистки забруднених вод регуляторами дробового порядку № 6

**Безпека харчових продуктів і охорона праці**

- Володченкова Н.В., Накемпій О.К.* Дослідження стану повітря робочої зони кондитерів № 6

**Біотехнологія і мікробіологія**

- Скроцька О.І., Харченко Є.В.* Рекомбінантні організми як перспективні продуценти фактора некрозу пухлин № 1
- Шкут О.О., Карпов О.В.* Можливості використання сідерофорів № 1
- Пирог Т.П., Никитюк Л.В.* Синергічна дія поверхнево активних речовин *Nocardia vaccinii* IMB В-7405 і антифунгальних засобів № 1
- Лич І.В., Дорошко Ю.М., Бородіна О.О., Шульженко В.С.* Біоінженерні аспекти створення каталітичних антибіотиків № 1
- Пирог Т.П., Никитюк Л.В., Кондрашевська К.Р., Ключка І.В.* Вплив поверхнево активних речовин, синтезованих у різних умовах культивування *Nocardia vaccinii* IMB В-7405, на деструкцію біоплівки *Escherichia coli* IEM-1 № 2
- Салюк А.І., Котинський А.В., Жадан С.О., Шаповалов Є.Б.* Режимы метано-вої ферментації курачого посліду № 2

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Макаренко Є.В., Покойовець К.Ю., Грегірчак Н.М.</i> Дослідження антагоністичних властивостей хліба з функціональними харчовими добавками  | № 2          |
| <i>Пирог Т.П., Антонюк С.Б., Никитюк Л.В.</i> Роль поверхнево активних речовин, синтезованих у різних умовах культивування <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMB B-7241, <i>Rhodococcus erythropolis</i> IMB Ac-5017 і <i>Nocardia vacciniі</i> IMB B-7405 у деструкції нафтових забруднень | № 4          |
| <i>Пирог Т., Гаврилкіна Д., Леонова Н., Шевчук Т.</i> Вплив умов культивування продуцентів поверхнево-активних речовин <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMB B-7241, <i>Rhodococcus erythropolis</i> IMB Ac-5017 і <i>Nocardia vacciniі</i> IMB B-7405 на синтез фітогормонів               | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Швець В.В., Карпенко О.В., Новіков В.П., Лубенець В.І.</i> Вплив композицій поверхнево-активного рамноліпідного біокомплексу і тіосульфонатів на ростові показники пшениці озимої у модельних умовах посухи   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Асаулюк Т.С., Семешко О.Я., Сарібєкова Ю.Г.</i> Створення екологічно чистих полімерних покриттів для текстильних пакувальних матеріалів   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Черно Н.К., Гураль Л.С., Антіпіна О.О.</i> Отримання арабіногалактану з вітчизняної сировини та його характеристика   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Данилкович А.Г., Ліщук В.І.</i> Розробка маловідходних енергоощадних біотехнологій виробництва еластичних шкіряних матеріалів   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Пирог Т.П., Никитюк Л.В., Сидор І., Палійчук О.І., Петренко Н.В.</i> Антимікробна активність поверхнево-активних речовин, синтезованих <i>A. calcoaceticus</i> IMB B-7241, <i>R. erythropolis</i> IMB Ac-5017 і <i>N. Vacciniі</i> IMB B-7405 на промислових відходах                     | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Харченко Є.В., Скромцька О.І., Пенчук Ю.М., Боднар О.В.</i> Препарати фактора некрозу пухлин: характеристика, способи отримання та модифікації  | № 6          |

### **Економіка і соціальний розвиток**

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Страшинська Л.В., Ніколаєнко І.В.</i> Маркетингові аспекти розвитку ринку снєків в Україні  | № 1          |
| <i>Еш С.М., Головіна В.В.</i> Сучасні зміни у сфері місцевих фінансів  | № 1          |
| <i>Пенчук Г.С.</i> Світовий досвід державного регулювання агропромислових підприємств  | № 2          |
| <i>Сокол Т.Г.</i> До питання про фахову підготовку екскурсійно-анімаційних кадрів у туризмі  | № 2          |
| <i>Пилипенко О.Є.</i> Розвиток харчової промисловості України  | № 3          |
| <i>Зарецька Л.М., Кулініч О.А.</i> Трансформація економічних систем: теоретичний аспект  | № 3          |
| <i>Керанчук Т.Л.</i> Сучасні напрямки розвитку молочної галузі в Україні   | № 3          |
| <i>Гаркавко В.К., Бикова В.О., Запорожан Ю.Л., Мазурова К.В.</i> Д.І. Менделєєв: хімік-природодослідник, промисловець-господарник, мислитель і економіст, науковець і людина | № 3          |
| <i>Міненко М.А.</i> Регулювання господарської діяльності галузей національної економіки  | № 3          |
| <i>Драган О.І.</i> Удосконалення управління вищим навчальним закладом в умовах зростання конкуренції на ринку освітніх послуг  | № 3          |
| <i>Барсук Ю.В.</i> Соціально-економічні аспекти трансформаційного процесу аграрного сектору України  | № 4          |
| <i>Драган О.І., Бергер А.Д.</i> Прикладні аспекти удосконалення нормування праці на підприємствах м'ясопереробної галузі   | № 4          |
| <i>Арич М.І., Шірінян Л.В.</i> Дослідження конкурентоспроможності страхового ринку України: географічний аналіз  | № 5,<br>Ч. 2 |

- Міненко М.А.* Невизначеність інституційного середовища для сталого розвитку переробної промисловості України № 6
- Березянюк Т.В.* Соціально-трудові практики підприємств харчової промисловості № 6

### **Менеджмент і стратегічне управління**

- Сологуб О.П., Никоненко А.В.* Матриця Бостонської консалтингової групи як інструмент аналізу ринку праці № 1
- Грищенко Д.Г., Дворак Ю.С.* Мотивація персоналу як основний інструмент досягнення цілей організації № 1
- Москаленко В.О., Дробот Ю.Ю.* Управління кадровими ризиками як напрям удосконалення механізму управління персоналом № 2
- Казakov О.О., Казакова В.І.* Екаунтінг-менеджмент у системі менеджменту підприємства № 2
- Кравець С.В.* Сутність та особливості управління маркетинговими ризиками підприємств № 2
- Кондратюк С.Ю., Дунда С.П.* Формування механізму стратегічного розвитку підприємства № 2
- Мазник Л.В., Мазник К.С.* Використання результатів рейтингової оцінки характеристик індивідуальної пропозиції робочої сили в навчальному процесі № 2
- Страшинський В.І.* Пристосування торговельних мереж до зміни поведінки споживачів харчової продукції в Україні № 3
- Пенчук Г.С.* Теоретичні аспекти формування маркетингової стратегії у збутовій діяльності агропромислових підприємств № 3
- Мазник Л.В.* Використання методик інтегрального оцінювання в сфері управління персоналом № 3
- Кузьмін О.В., Попович К.В., Вознюк О.В., Лінчевська А.А.* Розробка елементів системи управління якістю служби Housekeeping у готельному господарстві № 4
- Жужукіна Н.І.* Мотивація і стимулювання в умовах креативного менеджменту № 4
- Арич М.І.* Характеристика оптимізації антикризового управління страховими компаніями як елемент підвищення їх конкурентоспроможності № 4
- Кундєєва Г.О., Куліш О.А.* Маркетингова стратегія розвитку зернового комплексу аграрного сектору України № 4

### **Науки про життя**

- Сімахіна Г.О., Науменко Н.В.* Лікарські трави як важлива складова аюрведичної та вітчизняної систем оздоровлення № 1

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

- Шевченко О.Ю., Ткачук Н.А., Стадник І.Я., Деркач А.В.* Реологічний підхід до валкового нагнітання середовища № 1
- Погорілий Т.М.* Регресійні рівняння для визначення об'ємної теплоємності  $c_p$  міжкристального розчину сахарози при уварюванні цукрового утфелю № 1
- Копиленко А.В., Кутовий М.Г., Поводзинський В.М., Шибецький В.Ю.* Класифікація та аналіз роботи промислових ферментерів з підведенням енергії рідкою фазою № 1
- Булій Ю.В., Шиян П.Л., Куц А.М., Кириленко Р.Г.* Інноваційна технологія ректифікації в режимі контрольованих циклів затримки і переливу рідини № 1
- Якобчук Р.Л., Яровий В.Л.* Інертний носій для сушіння харчових продуктів на його поверхні у віброкиплячому шарі № 1
- Погорілий Т.М.* Регресійні рівняння для визначення теплопровідності  $\lambda$  міжкристального розчину сахарози при уварюванні цукрового утфелю № 2

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Копиленко А.В., Семенюк С.М., Шибецький В.Ю., Костик С.І.</i> Сучасна концепція моделювання гідродинаміки в ролерному біореакторі з поверхневим культивуванням клітинних культур | № 2          |
| <i>Змієвський Ю.Г.</i> Дослідження процесу нанофільтрації молочної сироватки  | № 2          |
| <i>Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Васильківський К.В., Вінніченко І.М.</i> Колігативні властивості культуральних середовищ  | № 2          |
| <i>Копиленко А.В., Поводзинський В.М., Костик С.І., Ревтов О.О.</i> Моделювання гідродинаміки пневматичного перемішувального пристрою для культивування аеробних мікроорганізмів    | № 3          |
| <i>Соколенко А.І., Піддубний В.А., Коваль О.В.</i> Особливості трансформацій енергоматеріальних потоків у замкнених циркуляційних контурах  | № 3          |
| <i>Шевченко О.Ю., Вінніченко І.М., Степанець О.І., Бойко О.О.</i> Особливості трансформацій матеріальних і енергетичних потоків у бродильних середовищах                            | № 3          |
| <i>Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Васильківський К.В., Бут С.А.</i> Енергоматеріальні трансформації в бродильних технологіях  | № 4          |
| <i>Лементар С.Ю., Пономаренко В.В., Вересоцький Ю.І., Якобчук Р.Л.</i> Моделювання процесу розпилення молока дисками з різними конструкціями сопел                                  | № 4          |
| <i>Долінський А.А., Авдєєва Л.Ю., Жукотський Л.Ю., Макаренко А.А.</i> Особливості впливу конструкції кавітаційних змішувачів на властивості отриманих дисперсних систем             | № 4          |
| <i>Потапов В.О., Якушенко Є.М.</i> Теорія і техніка сушіння термолабільної сировини в установках змішаного енергопідводу  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Костюк В.С.</i> Генерування енергетичних імпульсів у середовищах бродильних апаратів  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Деркач А.В., Лісовська Т.О., Стадник І.Я.</i> Обґрунтування оптимальних параметрів валків для розкачування тіста   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Бабанов І.Г., Потапов В.О., Прасол С.В., Шевченко А.О.</i> Модель кінетики тепломасопереносу в процесі НВЧ-обробки харчової сировини   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Мисюра Т.Г., Зав'ялов В.Л., Лобок О.П., Попова Н.В., Запорожець Ю.В.</i> Математичний опис структури гідродинамічних потоків при віброекстрагуванні на основі комірчастої моделі | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Гавва О.М., Кривопляс-Володіна Л.О., Деренівська А.В.</i> Багатокритеріальний структурно-параметричний синтез функціональних модулів потоково-технологічних пакувальних систем   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Степанець О.І., Пригодій Д.В., Ткачук Н.А.</i> Динаміка і енергетична рекуперация в технологічних машинах  | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Маяк О.А., Сардаров А.М.</i> Дослідження впливу режимів сушіння вібраційної вакуумної сушарки на колориметричні показники рослинної сировини                                     | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Бабанов І.Г., Бабанова О.І., Беседа С.Д., Шевченко А.О.</i> Дослідження з метою вдосконалення камери для теплового оброблення ковбасних виробів                                  | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Якимчук М.В., Гавва О.М.</i> Методологічні засади створення функціональних кластерів мехатронних модулів пакувального обладнання   | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Українець А.І., Шиян П.Л., Булій Ю.В., Куц А.М.</i> Інноваційна технологія ректифікації в режимі роздільного руху фаз  | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Сукманов В.О., Зав'ялов В.Л., Маринін А.І.</i> Дослідження процесу екстрагування виннокислих сполук із виноградних вичавок субкритичною водою                                    | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Степанець О.І., Бойко О.О., Вінніченко І.М.</i> Динаміка перехідних процесів у системах анаеробного бродіння                                      | № 6          |

- Хитрий Я.С., Пономаренко В.В.* Дослідження ежекторів з компактним і диспергованим струменем рідини для сульфитаторів у цукровій промисловості № 6
- Ступак Ю.О., Васильківський К.В.* Інтенсивні технології енерго- і масообміну при стерилізації харчової продукції № 6
- Мірошник В.О., Кіктев М.О.* Дослідження впливу характеристик зволоженого корму на параметри передатної функції об'єкта керування № 6

### **Тепло- і енергопостачання**

- Бржезицький В.О., Десятов О.М., Маслюченко І.М., Яценко І.С.* Частотні характеристики, обумовлені неідентичністю R-, C-елементів високовольтного подільника напруги, призначеного для вимірювання показників якості електроенергії № 1
- Балюта С.М., Йовбак В.Д., Копилова Л.О., Корольов Є.О.* Система керування напругою з нечіткими регуляторами в системі електропостачання промислового підприємства № 1
- Романенко В.М.* Методи розв'язків задач теплопровідності за допомогою переходу до відповідних різницевих рівнянь на півосі № 1
- Павелко В.І., Глиняний С.І.* Підвищення енергоефективності парогенераторів малої і середньої потужності в котельних установках м'ясопереробних підприємств № 1
- Шестеренко В.Є., Изволенський І.Є.* Підвищення ефективності компенсації реактивної потужності в системах електропостачання № 2
- Дудко С.Д.* Деякі результати моделювання роботи нагрівної системи тунельної хлібопекарської печі № 2
- Дудко С.Д.* Феномен самочинного відтворення теплового режиму випікання у хлібопекарській печі з циклотермічною нагрівальною системою № 3
- Балюта С.М., Йовбак В.Д., Копилова Л.О., Литвин І.Ю.* Математична модель електроспоживачів для керування напругою цехового трансформатора № 3
- Шутюк В.В., Василенко С.М., Бут С.А.* Аналіз теплопередачі під час сушіння бурякового жому перегрітою парою № 3
- Бржезицький В.О., Лапоша М.Ю., Маслюченко І.М.* Компенсований високовольтний високочастотний реактор № 4
- Шаркова Н.О., Турчина Т.Я., Жукотський Е.К., Костянець Л.О.* Модернізація експериментального стенду для дослідження процесу сушіння одиничних крапель рідинних систем № 4
- Шестеренко В.Є., Изволенський І.Є.* Оптимізація системи компенсації реактивної потужності цукрового заводу № 5, Ч. 2
- Балюта С.М., Копилова Л.О., Литвин І.Ю.* Системний аналіз і підходи до побудови автоматизованої системи керування електроспоживанням та електропостачанням промислового підприємства № 5, Ч. 2
- Бржезицький В.О., Лапоша М.Ю., Маслюченко І.М., Хомініч В.І.* Удосконалення високовольтних лінійних скляних ізоляторів № 6

### **Фізико-математичні науки**

- Король А.М., Літвинчук С.І., Гуцало І.В., Вишняк В.В.* Тунельна прозорість графенової симетричної двобар'єрної структури з бар'єрами швидкості Фермі № 6

### **Харчові технології**

- Гусятинська Н.А., Нечипор Т.М., Тетеріна С.М.* Дослідження ефективності застосування природного антимікробного засобу «Бетастаб» при переробленні цукрових буряків № 1

- Омельченко Х.В., Полумбрик М.О., Пасічний В.М., Полумбрик О.М.* Комплекс йоду з  $\beta$ -циклодекстрином як функціональна добавка у технології варених ковбасних виробів № 1
- Сильчук Т.А., Дробот В.І.* Дослідження біотехнологічних властивостей тістових напівфабрикатів № 1
- Кошова В.М., Мукоїд Р.М., Коберницька А.О.* Вплив температури води на тривалість замочування гречки № 1
- Янчик М.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П.* Якість кондитерських напівфабрикатів з рослинними порошками впродовж зберігання № 1
- Любцова Ю.Л., Попова Н.В., Мисюра Т.Г.* Визначення оптимального складу суміші зелених соусів за вмістом вітаміну С № 1
- Марченко Т.С., Поліщук Г.С.* Наукове обґрунтування доцільності використання крохмальної патоки у складі йогуртів № 1
- Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В.* Структурні і біохімічні зміни білкових сполук при заморожуванні дикорослих ягід № 2
- Зінченко І.М., Терлецька В.А.* Зміни білкових речовин грибів у процесі гідротермічного оброблення в технології грибних снєків № 2
- Карпова А.О., Куниця К.В., Білецький Е.В.* Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням нових рецептурних компонентів № 2
- Гніцевич В.А., Дейниченко Л.Г., Горальчук А.Б.* Реологічні властивості молочно-білкових концентратів № 2
- Кузьмін О.В., Комарницький Р.В., Губеня В.О., Дочинець І.В.* Розробка методу комплексної кількісної оцінки якості бісквітних напівфабрикатів № 2
- Головко М.П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В., Полупан В.В.* Використання методу апріорного ранжування чинників під час створення рецептур алкогольних напоїв № 2
- Махинько В.М., Дробот В.І., Соколовська І.О., Черниш Л.М.* Формула еталонного білка: етапи розроблення і сучасні норми № 2
- Жулінська О.В., Свідло К.В., Половін Б.А.* Визначення нормативних параметрів якості і безпечності функціональних харчових продуктів № 2
- Українець А.І., Пасічний В.М., Мороз О.О., Неводюк І.В.* Використання білкових наповнювачів у виробництві напівкопчених ковбас № 2
- Булій Ю.В., Шиян П.Л., Куц А.М., Дмитрук А.П.* Підвищення експлуатаційних характеристик брагоректифікаційних установок шляхом використання технології керованої ректифікації № 2
- Михонік Л.А., Грищенко А.М.* Використання рисового борошна в технології безглютенового хліба № 2
- Ковбаса В.М., Коваленко О.А.* Дослідження якості картопляних чипсів під час зберігання № 3
- Корольок Т.А., Носенко Т.Т., Усатюк С.І., Костінова Т.А.* Використання газорідної хроматографії для ідентифікації і виявлення фальсифікації олії волоського горіха № 3
- Фролова Н.Е., Українець А.І., Силка І.М.* Узагальнення практичних розробок ідентифікації компонентів джерел аромату № 3
- Тищенко В.І., Божко Н.В., Пасічний В.М.* Розробка рецептури полікомпонентних м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби № 3
- Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В.* Ефективність використання кріопротекторів при заморожуванні дикорослих і культивованих ягід № 3
- Мельник Л.М., Матко С.В.* Дослідження способів оброблення сировини при виробництві цукатів з картоплі № 3

- Осейко М.І., Романовська Т.І., Шевчик В.І.* Функціональний продукт у концепції ендоекології здоров'я № 3
- Ткаченко В.В., Попова Н.В., Мисюра Т.Г.* Дослідження компонентного складу начинки збагаченого сирка в білковій глазури № 3
- Осьмак Т.Г., Федонюк М.А.* Дослідження пінних характеристик молочних коктейлів з композицією натуральних стабілізаторів № 3
- Дорохович В.В., Абрамова А.Г.* Розроблення бісквітів дієтичного призначення на основі цукрозамінників нового покоління № 3
- Бондаренко Ю.В., Дробот В.І., Білик О.А., Білас Я.І.* Використання урбечу з насіння льону у виробництві пшеничного хліба № 3
- Грегірчак Н.М., Українець О.О., Звягінцева-Семенець Ю.П., Кобилінська О.В., Камбулова Ю.В.* Мікробіологічний аналіз вершкових кремів пониженої жирності № 3
- Кошова В.М., Мисюра Т.Г., Попова Н.В.* Вплив ферментних препаратів на колоїдну стійкість пива № 4
- Ситнік Н.С., Демидов І.М., Мазаєва В.С., Голодняк В.О.* Хроматографічне визначення триацилгліцерольного складу переетерифікованих рідких рослинних олій № 4
- Дубініна А.А., Щербакова Т.В., Хацкевич Ю.М., Ленерт С.О., Борисова А.А.* Способи стабілізації кольору рослинної сировини під час її переробки № 4
- Дорохович А.М., Петренко М.М.* Використання модифікованого крохмалю та ізоляту молочного білка в технології затяжного печива спеціального призначення № 4
- Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А., Дмитруха Н.М., Лагутіна О.С.* Оцінювання цитотоксичної активності молочної сироватки, збагаченої частинками магнію і мангану № 4
- Юценко Н.М., Грабова Т.Л., Кузьмик У.Г., Пасічний В.М.* Визначення технологічних параметрів отримання екстракту сумаху для подальшого використання у технології кисломолочних паст № 4
- Шідакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Олійник С.Г., Запаренко Г.В.* Вплив продуктів переробки горіхової сировини на технологічні властивості борошна пшеничного № 4
- Устименко І.М., Поліщук Г.Є.* Обґрунтування режимів гомогенізації емульсій та їх вмісту у складі продукту білково-жирового зернистого № 4
- Дорохович В.В.* Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів зі зниженою калорійністю № 4
- Дітріх І.В., Буй Л.М., Ганжа А.А.* Способи удосконалення харчування вегетаріанців на основі заміни продуктів тваринного походження насінням ча № 4
- Лисий О.В., Грабовська О.В.* Натуральна основа для киселю швидкого приготування № 4
- Грегірчак Н.М., Пешук Л.В., Зусько К.В., Іванова Т.М., Заболотня О.О.* Дослідження сосисок з включенням кверцетину і нативної кверцетинвмісної сировини подовженого терміну зберігання № 4
- Худік Л.М., Мельник О.В.* Динаміка компонентів хімічного складу яблук, оброблених після збирання 1-метилциклопропенем № 4
- Москалюк О.Є., Гащук О.І.* Розроблення паштетів з використанням фітокомплексу злакових культур «Choice» № 4
- Гуць В.С., Сімахіна Г.О., Солодко Л.М.* Вдосконалення теорії моделювання амінокислотного складу напівфабрикатів із зеленої маси рослин № 4

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Юкало В.Г., Сторож Л.А.</i> Отримання біоактивних казеїнових фосфопептидів з використанням різних розчинників  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Євлаш В.В., Кузнецова Т.О., Артамонова М.В., Фоцан А.Л., Отрошко Н.О., Пілюгіна І.С., Железняк З.В., Вовчинський І.С., Калугін О.М.</i> Розробка науково обґрунтованих технологій продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Захаров В.В., Змієвський Ю.Г., Білецька І.М., Мирончук В.Г.</i> Озонування рідин молочної промисловості  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Черевко О.І., Дубініна А.А., Михайлов В.М., Щербакова Т.В., Ленерт С.О.</i> Визначення впливу внутрішніх і зовнішніх чинників на формування кольору фруктів за допомогою кольорових характеристик  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Головко М.П., Головко Т.М., Геліх А.О.</i> Дослідження структурних і біохімічних змін при заморожуванні та зберіганні напівфабрикату з моллюсків прісноводних  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Пасічний В.М., Полумбрик М.О., Полумбрик М.М., Литвяк В.В., Вишневецький О.</i> Дослідження морфології поверхні і текстури фаршу варених ковбас  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В.</i> Влияние параметров гидролиза протопектина гранулированных выжимок яблок на выход и показатели качества получаемого пектина   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Муштрук М.М., Васылив В.П., Бойко Ю.И.</i> Качество фаршей колбасных изделий и его изменение в процессе измельчения  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А.</i> Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів із молочної сироватки  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Українець А.І., Большак Ю.В., Маринін А.І.</i> Застосування безреагентно модифікованої води для підвищення ефективності харчового виробництва і поліпшення якості продукції  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Притульська Н.В., Мотузка Ю.М., Гуліч М.П., Асланян С.А., Антюшко Д.П.</i> Науково-практичні підходи до розробки продуктів для нутритивної підтримки поранених, постраждалих і хворих в екстремальних умовах бойових дій та на етапах медичної евакуації                         | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Єгоров Б.В., Жигунов Д.О., Мардар М.Р., Значек Р.Р., Жигунова Г.Д.</i> Технологічні властивості зерна полби та спельти і перспективи їх використання для виробництва харчових продуктів  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В., Котузаки О.М.</i> Підвищення та стабілізація якості борошняних кондитерських виробів завдяки використанню різних видів борошна  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Носенко Т.Т., Черства А.О., Королюк Т.А.</i> Вплив попередньої ферментативної обробки ріпакової м'ятки на активність ліпази та показники якості олії   | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Альтман Е.І.</i> Методологія розробки сучасної нормативно-технологічної документації для виробництва харчової продукції з урахуванням вимог міжнародних стандартів  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Ющенко Н.М., Грабова Т.Л., Кузьмик У.Г., Пасічний В.М.</i> Визначення технологічних параметрів отримання екстракту сумаху для подальшого використання у технології кисломолочних паст  | № 5,<br>Ч. 1 |
| <i>Кузьмик У.Г., Ющенко Н.М., Пасічний В.М., Миколів І.М.</i> Визначення вмісту біологічно активних речовин у розроблених композиціях прянощів  | № 5,<br>Ч. 2 |
| <i>Сімахіна Г.О., Науменко Н.В.</i> Функціональні зміни в організмі людини в екстремальних умовах та їх біокорегування компонентами харчових продуктів  | № 5,<br>Ч. 2 |



|   |              |
|---|--------------|
| Суходольська Н.П., Іщенко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В. Пошуки маркерів детектування фальсифікатів питних видів молока поєднанням аналітичних і хемометричних методів   | № 5,<br>Ч. 2 |
| Лісовська Т.О., Деркач А.В., Стадник І.Я. Вивчення можливості використання екструдованого кукурудзяного борошна в технології борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення   | № 5,<br>Ч. 2 |
| Шульга О.С., Чорна А.І. Декстрини Шардингера як сировина для їстівних плівок і покриттів  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Мороз О.О. Розробка рецептур варено-копчених ковбас з м'ясом качки мускусної   | № 5,<br>Ч. 2 |
| Пивоваров Є.П., Неклеса О.П., Степанькова Г.В., Коротаєва Є.О., Тютюкова Д.О., Діхтярь А.М., Мряченко Н.В. Наукові основи технологій харчової продукції лікувально-профілактичного призначення, одержаної шляхом акумуляції функціональних інгредієнтів | № 5,<br>Ч. 2 |
| Гончаренко Т.Ю., Топчій О.А., Кишенько І.І. Дослідження ефективності різних способів підготовки рослинної сировини у рецептурі посічених напівфабрикатів  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Балабай К.С., Погарський О.С., Стуконоженко Т.А., Какадій Ю.П. Вплив механолізу на активацію важкорозчинних наноконкомплексів гетерополісахаридів при розробці нанотехнологій рослинних добавок                            | № 5,<br>Ч. 2 |
| Білько М.В. Обґрунтування методу шампанізації при виробництві сортових ігристих рожевих вин   | № 5,<br>Ч. 2 |
| Притульська Н.В., Карпенко П.О., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Федорова Д.В., Юдіна Т.І. Науково-практичні аспекти розроблення харчових продуктів для військовослужбовців  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Горгачова К.Г., Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Соколова Н.Ю. Фітоекстракти у вирішенні проблем і завдань хлібопечення  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Жиголо Д.О., Соц С.М., Кустов І.О. Особливості використання голозерного вівса та голозерного ячменю при розробці нових високоякісних продуктів харчування на зерновій основі  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Махінко В.М. Номограф для визначення добової потреби людини в енергії та білку  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Пешиук Л.В., Заболотня О.О., Іванова Т.М. Фізико-хімічні показники м'яса птиці механічного обвалювання, промитого різними органічними кислотами   | № 5,<br>Ч. 2 |
| Фролова Н.Е., Українець А.І., Силка І.М., Науменко К.А., Чепель Н.В. Актуальність і шляхи перероблення вітчизняної ефіроолійної сировини в харчові ароматизатори  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Кузьмін О.В., Суйков С.Ю. Встановлення релаксації у водно-спиртових системах у процесі електрохімічної активації питної води  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Білик О.А. Розробка комплексних хлібопекарських поліпшувачів для хлібо-булочних виробів подовженого терміну зберігання  | № 5,<br>Ч. 2 |
| Сімахіна Г.О., Халасіна С.В. Оцінка мікробіологічної чистоти заморожених і дефростованих ягід   | № 6          |
| Оболкіна В.І., Носенко Т.Т., Дзигар О.О., Рахметов Д.Б. Вивчення вмісту біологічно активних сполук у листі монарди двійчастої з метою використання пряно-ароматичної фітосировини при створенні крекера з подовженим терміном придатності               | № 6          |
| Бортнічук О.В., Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В. Вплив поліпшувачів на біохімічні процеси в тісті з пшеничними висівками і сухою молочною сироваткою   | № 6          |

- Грек О.В., Онопрійчук О.О., Тимчук А.В., Овсієнко К.В.* Визначення показників якості альбумінної пасти з клітковиною № 6
- Рожно О.В., Юрчак В.Г., Рак В.П.* Дослідження харчової, біологічної цінності та перетравлюваності безглютенових макаронних виробів з кукурудзяного борошна № 6
- Дробот В.І., Михонік Л.А., Грищенко А.М.* Вплив структуроутворювачів на якість безглютенового хліба із суміші рисового та кукурудзяного борошна № 6
- Скочко О.І., Кишенько І.І.* Вивчення криопротекторних властивостей харчових волокон у складі м'ясних фаршевих систем № 6
- Пешук Л.В., Горбач О.Я.* Розробка комплексної білково-мінерально-вуглеводної добавки на основі білків тваринного походження № 6
- Дорохович А.М., Петренко М.М.* Вплив зшитого крохмалю, інуліну та білкових ізолятів на процес термооброблення зтяжного печива спеціального призначення № 6
- Гусятинська Н.А., Нечипор Т.М.* Ефективність сучасних дезінфектантів при переробленні цукрових буряків, уражених бактеріями роду *Leuconostoc* № 6
- Бессараб О.С., Писарев М.Г., Бандуренко Г.М.* Розроблення технології сушеного напівфабрикату з молоді картоплі № 6
- Українець А.І., Булій Ю.В., Шиян П.Л., Куц А.М.* Ресурсо- та енергозберігаюча технологія ректифікованого етилового спирту № 6
- Шаркова Н.О., Жукотський Е.К., Декуша Г.В., Костянець Л.О.* Дослідження динамічної в'язкості водної суспензії плодового тіла гриба шіітаке № 6

#### **Хімічні науки**

- Кроніковський О.І., Котляр К.О., Діденко В.В., Кроніковська О.П.* Розподіл трихлорацетатної кислоти між водою і органічними розчинниками № 3
- Майборода О.І., Сімурова Н.В., Ковальова С.О., Брицун В.М.* Синтез 2-(4'-піперидилметил)-2,3-дигідро-1*H*-бензо[*de*]ізохінолін-1,3-діону та його *N*-похідних № 6

**Contents of the journal**  
**“Scientific Works of the National University of Food Technologies”**  
**for 2017**

**Automation and Information Technologies**

- Povoroznyuk N., Bobrivnyk K., Hribkov S.* Designing a database for a student module within the support system of disciplines study # 1
- Polupan V., Sidletskiy V.* Structure of the automated extended control system for coordinating adjacent stations of a sugar factory # 1
- Pupena O., Elperin I., Mirkevych R.* Modern standards of integrated management and ways of their implementation in Ukraine # 1
- Sidletskiy V., Elperin I.* Tensor analysis within the automated system of milk pasteurization control # 2
- Horlova T.* Decision making in corporate systems # 2
- Kozyrskyy V., Momotyuk V., Zaiets N.* Justifying the creation of neural network for evaluating the expenses of bread-baking plant production energy resources # 3
- Ladaniuk A., Lutska N., Kyshenko V., Smitiukh Ya., Shumyhai D.* Complexation of control theory methods in automation systems for technological plants. Part 1. Common terms # 4
- Dzhurenko T., Myakshylo E., Romanenko V.* System of specialized search and selection of marketing data from the Internet # 4
- Samsonov V., Sil'vestrov A., Skrypnyk O.* Optimization of the process of laboratory research on the basis of the system approach # 4
- Ladaniuk A., Lutska N., Kyshenko V., Smitiukh Ya., Shumyhai D.* Complexation of control theory methods in automation systems for technological plants. Part 2. Examples # 6
- Lisenko V., Zaiets N., Oprishko O., Komarchuk D.* Statistical analysis of optical images of vegetable assemblies # 6
- Lobok O., Goncharenko B., Sych M.* Modeling of optimal automatic control of the process of biological clearing of polluted waters by frozen order regulators # 6

**Food Products Safety and Occupational Health**

- Volodchenkova N., Nakempiy L.* Research of safety climate area confectionery # 6

**Biotechnology and Microbiology**

- Skrotska O., Kharchenko E.* Recombinant organisms as prospective producers of tumor necrosis factor # 1
- Shkut O., Karpov O.* Possibilities of application of siderophores # 1
- Pirog T., Nikitiuk L.* Synergistic action of *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 surfactants and antifungal agents # 1
- Lych I., Doroshko Yu., Borodina O., Shulzhenko V.* Bioengineering aspects of creating catalytic antibodies # 1
- Pirog T., Nikitiuk L., Kondrashevskaya K., Kluchka I.* Influence of surfactants synthesized under different cultivation conditions of *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 on *Escherichia coli* IEM-1 biofilm destruction # 2
- Salyuk A., Kotinskiy A., Zhadan S., Shapovalov E.* Modes of methane fermentation of chicken manure # 2
- Makarenko E., Pokoyovets E., Gregirchak N.* Analysis of antagonistic properties of bread with functional food additives # 2
- Pirog T., Antonuk S., Nikitiuk L.* Role of the surfactants synthesized under different cultivation conditions of *Acinetobacter calcoaceticus* IMV B-7241, # 4

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Rhodococcus erythropolis</i> IMV Ac-5017 and <i>Nocardia vaccinii</i> IMV B-7405 in oil pollution destruction  |              |
| <i>Pirog T., Gavrylkin D., Leonova N., Shevchuk T.</i> Influence of cultivation conditions of surfactant producers <i>Acinetobacter calcoaceticus</i> IMV B-7241, <i>Rhodococcus erythropolis</i> IMV Ac-5017 and <i>Nocardia vaccinii</i> IMV B-7405 on synthesis of phytohormones | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Shvets V., Karpenko O., Novikov V., Lubenets V.</i> Effect of compositions of surface-active rhamnolipid biocomplex and thiosulfonates on winter wheat growth in model conditions of drought   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Asulyuk T., Semeshko O., Saribyekova Yu.</i> Creating environmentally friendly polymer coatings for textile packaging materials  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Cherno N., Gural L., Antipina O.</i> Obtaining arabinogalactan from the domestic-produced raw material and its characteristics   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Danylkovych A., Lishchuk V.</i> Development of low waste biotechnologies of elastic leather materials production   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Pirog T., Nikitiuk L., Sidor I., Paliichuk O., Petrenko N.</i> Antimicrobial activity of surfactants synthesized by <i>A. calcoaceticus</i> IMV B-7241, <i>R. erythropolis</i> IMV Ac-5017 and <i>N. vaccinii</i> IMV B-7405 on industrial waste                                 | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Kharchenko E., Skrotska O., Penchuk Yu., Bodnar O.</i> Preparations of the tumor necrosis factor: characteristics, production methods and modification   | # 6          |

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

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Strashynska L., Nikolaenko I.</i> Marketing aspects of snack food market development in Ukraine   | # 1          |
| <i>Esh S., Holovina V.</i> Actual changes in local finances  | # 1          |
| <i>Penchuk G.</i> World experience of government regulation of agro-industrial enterprises   | # 2          |
| <i>Sokol T.</i> The issue of the professional training of guides and event staff in tourism  | # 2          |
| <i>Pylypenko O.</i> Development of food industry of Ukraine  | # 3          |
| <i>Zaretska L., Kulinich O.</i> Transformation of economic systems: theoretical aspects  | # 3          |
| <i>Keranchuk T.</i> Modern trends development of dairy industry in Ukraine   | # 3          |
| <i>Garkavko V., Bykova V., Zaporozhan Yu., Mazurova K.</i> D.I. Mendeleyev: chemical-naturalist, industrialist, manager, thinker and economist, scientist and person | # 3          |
| <i>Minenko M.</i> Regulation of economic activity of sectors of the national economy   | # 3          |
| <i>Dragan O.</i> Improving the management of higher education institutions, given the growing competition in the education market                                    | # 3          |
| <i>Barsuk Yu.</i> Social and economic aspects of the transformation processes of the agrarian sector of Ukraine  | # 4          |
| <i>Dragan E., Berger A.</i> Applied aspects of improving labor formation in meat processing industry enterprises   | # 4          |
| <i>Arych M., Shirinyan L.</i> Investigation of the competitiveness of the Ukrainian insurance market: geographic analysis  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Minenko M.</i> Uncertainty of the institutional environment for the sustainable development of the processing industry of Ukraine                                 | # 6          |
| <i>Berezianko T.</i> Social and labour practices of corporates in food industry  | # 6          |

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

|  |     |
|--|-----|
| <i>Sologub O., Nykonenko A.</i> Boston consulting group matrix as a tool of labor market analysis      | # 1 |
| <i>Hryshchenko D., Dvorak Yu.</i> Staff motivation as the main tool For achieving organizational goals | # 1 |

|  |     |
|--|-----|
| <i>Moskalenko V., Drobot J.</i> Personnel risk management as a way of improving the mechanism of personnel management  | # 2 |
| <i>Kazakov O., Kazakova V.</i> Accounting management in the enterprise management system   | # 2 |
| <i>Kravets S.</i> Essence and peculiarities of enterprise marketing risk management  | # 2 |
| <i>Kondratiuk S., Dunda S.</i> Establishment of the strategic development mechanism of an enterprise   | # 2 |
| <i>Maznyk L., Maznyk K.</i> Using the results of rating evaluation of the individual labor supply characteristics in the educational process                   | # 2 |
| <i>Strashynskiy V.</i> Adaptation of trade networks to the change of food consumption behavior in Ukraine  | # 3 |
| <i>Penchuk G.</i> Theoretical aspects of marketing strategies in sales activity of agro-industrial enterprises   | # 3 |
| <i>Maznyk L.</i> Using integrated assessment techniques in the field of human resources management   | # 3 |
| <i>Kuzmin O., Popovich K., Voznyuk E., Linchevska A.</i> Development of elements of the Housekeeping service quality management system in the hotel facilities | # 4 |
| <i>Zhuzhukina N.</i> Motivation and incentives in terms of creative management   | # 4 |
| <i>Arych M.</i> Crisis management optimization of the insurance companies as a tool for increasing their competitiveness                                       | # 4 |
| <i>Kundieieva G., Kulish O.</i> Marketing strategy for development grain complex agriculture of Ukraine  | # 4 |

### **Life Sciences**

|   |     |
|---|-----|
| <i>Simakhina G., Naumenko N.</i> Herbal medicine as an important component of ayurvedic and traditional treatment systems | # 1 |
|---|-----|

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

|  |     |
|--|-----|
| <i>Shevchenko O., Tkachuk N., Stadnyk I., Derkach A.</i> Rheological approach to roller pumping of the environment   | # 1 |
| <i>Pogorilyy T.</i> Regression equations for determining volumetric heat capacity $c \cdot \rho$ of intercrystalline sucrose solution at sugar massecuite boiling          | # 1 |
| <i>Kopylenko A., Kutovoy M., Povodzinskiy V., Shybetskiy V.</i> Classification and analysis of the performance of industrial fermenters supplying energy in a liquid phase | # 1 |
| <i>Buliy Y., Shiyan P., Kuts A., Kirilenko R.</i> Innovative technology of rectification in the mode of controlled delay loops and overflow of the liquid                  | # 1 |
| <i>Yakobchuk R., Yaroviy V.</i> Inert support for drying foodstuff on its surface in the vibrating fluid bed   | # 1 |
| <i>Pogorilyy T.</i> Regression equations for determining thermal conductivity $\lambda$ of intercrystalline sucrose solution at sugar massecuite boiling                   | # 2 |
| <i>Kopylenko A., Semeniuk S., Shybetskiy V., Kostyk S.</i> Innovative concept of hydrodynamic modeling in a roller bioreactor with surface cultivation of cell cultures    | # 2 |
| <i>Zmievsii Yu.</i> Investigation of milk whey nanofiltration process  | # 2 |
| <i>Shevchenko O., Sokolenko A., Vasylykivskiy K., Vinnichenko I.</i> Colligative properties of a culture medium  | # 2 |
| <i>Kopylenko A., Povodzinskiy V., Kostyk S., Revtov O.</i> Modeling hydrodynamic mixing pneumatic device for aerobic microorganisms cultivation                            | # 3 |
| <i>Sokolenko A., Poddubny V., Koval O.</i> Transformation features of energy material flows in a closed circulation circuit  | # 3 |
| <i>Shevchenko O., Vinnichenko I., Stepanets O., Boiko O.</i> Features of transformation of material and energy flows in fermentation media                                 | # 3 |

|   |              |
|---|--------------|
| <i>Shevchenko O., Sokolenko A., Vasilkovsky K., But S.</i> Energy and material transformations in fermentation technology   | # 4          |
| <i>Lementar S., Ponomarenko V., Veresotsky Yu., Jakobchuk R.</i> Modeling of the process of milk dispensing by disks with different nozzle designs                                  | # 4          |
| <i>Dolinsky A., Avdeeva L., Zhukotsky E., Makarenko A.</i> Peculiarities of the influence of the construction of cavitation mixtures on the properties of obtained disperse systems | # 4          |
| <i>Potapov V., Yakushenko E.</i> Theory and technology of drying thermolabile raw materials in mixed energy installations   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Shevchenko O., Sokolenko A., Kostyuk V.</i> Generation of energy pulses in the environments of fermentation equipment  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Derkach A., Lisovska T., Stadnyk I.</i> Design of optimal roll parameters for rolling the dough  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Babanov I., Potapov V., Prasol S., Shevchenko A.</i> Model of heat exchange kinetics during the microwave processing of food raw materials                                       | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Misyura T., Zavialov V., Lobok O., Popova N., Zaporozhets Y.</i> Flows at viadrostraguvanni based on combined model  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Gavva O., Kryvoplyas-Volodina L., Derenivska A.</i> Multicriterial structural and parametric synthesis of flow packing systems' functional modules                               | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Stepanets O., Pryhodii D., Tkachuk N.</i> Dynamics and energy recuperation in technological machines   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Mayak O., Sardarov A.</i> Investigation of the effects of drying modes of vibrating vacuum dryer on colorimetric indicators of plant raw materials                               | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Babanov I., Babanova O., Beseda S., Shevchenko A.</i> Improving the chamber for thermal treatment of sausage products  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Iakymchuk M., Gavva O.</i> Methodological basics of creation of mechatronic modules' functional clusters of packing equipment  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Ukrainets A., Shiyani P., Buliy Y., Kuts A.</i> Innovation technology of rectification in the fashion phase mode movement  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Sukmanov V., Zavialov V., Marynin A.</i> Research of extraction process wine-acids compounds from grape pomace of subcritical water environment                                  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Shevchenko O., Sokolenko A., Stepanets O., Boiko O., Vinnichenko I.</i> Dynamics of transition processes in systems of anaerobic fermentation                                    | # 6          |
| <i>Khitriy Ya., Ponomarenko V.</i> The research of ejector with a compact and atomized liquid jet for sulphitation in the sugar industry  | # 6          |
| <i>Stupak Y., Vasilkovskiy K.</i> Intensive technologies energy-, masstransfer during sterilization of food products  | # 6          |
| <i>Miroshnik V., Kiktev N.</i> Investigation of the influence of the characteristics of the damp feed on the parameters of the transferable function of the control object          | # 6          |

### **Heat and Electricity**

|   |     |
|---|-----|
| <i>Brzhezytskyi V., Desyatov O., Maslyuchenko I., Yatsenko I.</i> Frequency characteristics due to nonidentical R- and C-elements of high-voltage divider for measuring power quality | # 1 |
| <i>Baluta S., Jovbak V., Kopilova L., Korolyov E.</i> Voltage control system with fuzzy controllers within the power distribution system of industrial plant                          | # 1 |
| <i>Romanenko V.</i> Methods of the heat conduction problems solution by means of transition to the corresponding difference equations on the semiaxis                                 | # 1 |
| <i>Pavelko V., Hlynianyi S.</i> Improving the energy efficiency of steam generators of low and medium power boiler equipment of meat processing plants                                | # 1 |

- Shesterenko V., Izvolenskiy I.* Improving the efficiency of reactive power compensation in electro-power systems # 2
- Dudko S.* Some modeling results of the tunnel baking oven heating system operation # 2
- Dudko S.* Phenomenon of spontaneous reproduction of the heating mode in baking oven with cyclothermic heating system # 3
- Baluta S., Jovbak V., Kopilova L., Lytvyn I.* Mathematical model of electric energy consumers for transformer voltage control # 3
- Shutyuk V., Vasylenko S., But S.* Analysis of heat transfer during the pulp drying process with superheated steam # 3
- Brzhezytskyi V., Laposha N., Maslyuchenko I.* Compensated high-voltage high-frequency reactor # 4
- Sharkova N., Turchyna T., Zhukotskyy E., Kostyanets L.* Modernization of the experimental stand for studying the drying process of single drops of liquid systems # 4
- Shesterenko V., Izvolenskiy I.* Optimization of the compensation system of the reactive power of the sugar plant # 5, P. 2
- Baluta S., Kopilova L., Litvin I.* System analysis and approaches to the construction of the automated electricity management system and electrical supply of the industrial enterprise # 5, P. 2
- Brzhezytskyi V., Laposha N., Maslyuchenko I., Khominich V.* Improvement of high-voltage glass insulators # 6

#### **Physical and Mathematical Sciences**

- Korol A., Litvynchuk S., Hutsalo I., Vyshniak V.* Tunneling transparency of the graphene symmetrical double-barrier structure with the Fermi velocity barriers # 6

#### **Food Technology**

- Husyatynska N., Nechipor T., Teterina S.* Study on the effectiveness of natural disinfectant “Betastab” for sugar beet processing # 1
- Omelchenko Ch., Polumbryk M., Pasichnyi V., Polumbryk O.* The complex of iodine with  $\beta$ -cyclodextrin as a functional additive in the technology of cooked sausage products # 1
- Silchuk T., Drobot V.* Research of biotechnologic properties of dough semi-finished products # 1
- Koshova V., Mukoid R., Kobernitska A.* Influence of water temperature on the duration of buckwheat soaking # 1
- Ianchyk M., Niemirich O., Gavrysh A., Yanchyk O.* Quality analysis of confectionery semi-finished products containing plant powders during storage # 1
- Lyubtsova Y., Popova N., Misyura T.* Determining the optimal composition of green sauce mixture over the content of vitamin C # 1
- Marchenko T., Polishchuk H.* Scientific basis for feasibility of using glucose syrup in yogurts # 1
- Simakhina G., Khalapsina S.* Structural and biochemical shifts in protein compounds during wild berries freezing # 2
- Zinchenko I., Terletska V.* Protein substances changes in mushrooms during hydrothermal treatment in mushroom snacks technology # 2
- Karpova A., Kunitza K., Biletskiy E.* The technology of flour confectionery products using new prescription components # 2
- Gnitsevych V., Deinychenko L., Goralchuk A.* Rheological properties of milk-protein concentrates # 2

- Kuzmin O., Komarnytskyi R., Hubenia V., Dochynets I.* Developing the method of complex quantitative estimation of the quality of biscuitine ready-to-cook foods # 2
- Holovko N., Penkina N., Kolesnyk V., Polupan V.* The use of priori distribution factors while creating the recipes of alcoholic beverages # 2
- Makhynko V., Drobot V., Sokolovska I., Chernish L.* Reference protein formula: stages of development and modern standards # 2
- Zhulinska O., Svidlo K., Polovin B.* Defining the standard parameters of functional food quality and safety # 2
- Ukrayinets A., Pasichnyi V., Moroz O., Nevodyuk I.* Use of protein production fillers in smoked sausages # 2
- Buliy Y., Shiyani P., Kuts A., Dmitruk A.* Improving the operating characteristics of distillation and rectification plants through the use of technology-driven rectification # 2
- Mykhonik L., Gryshchenko A.* Using rice flour in the production technology of gluten-free bread # 2
- Kovbasa V., Kovalenko O.* Studying the quality of potato chips during storage # 3
- Koroluk T., Nosenko T., Usatiuk S., Kostinova T.* Using gas chromatography for identification and detection of walnut oil adulteration # 3
- Frolova N., Ukrainets A., Silka I.* Summary of the practical studies for identifying the components of flavor sources # 3
- Tischenko V., Bozhko N., Pasichnyi V.* Development of formulation of multicomponent meatloaf on the basis of minced freshwater fish # 3
- Simakhina G., Khalapsina S.* Efficiency of using cryoprotectors when freezing wild and cultivated berries # 3
- Melnyk L., Matko S.* Research of the methods of raw material processing at the production of candied potatoes # 3
- Oseyko M., Romanovska T., Shevchyk V.* Functional products in endoecology health concepts # 3
- Tkachenko V., Popova N., Misyura T.* Research of the component composition of the filling of enriched curds in protein glaze # 3
- Osmak T., Fedonyuk M.* Study of foam characteristics of milkshakes containing natural stabilizers # 3
- Dorohovych V., Abramova A.* Development of dietetic sponge cakes based on the new generation of sugar replacers # 3
- Bondarenko Ya., Drobot V., Bilyk O., Bilas Ya.* Using flax seeds urbech in the production of wheat bread # 3
- Hrehirchak N., Ukrainets E., Zvyagintseva-Semenets Y., Kobylinskaya E., Kambulova Y.* Microbiological analysis of low-fat cream # 3
- Kosheva V., Misyura T., Popova N.* Influence of enzyme preparations on colloid resistance of beer # 4
- Sytnik N., Demidov I., Mazaeva V., Golodnyak V.* Chromatographic determination of triacylglycerol composition of interesterified liquid vegetable oils # 4
- Dubinina A., Sherbakova T., Khatskevich Yu., Lenert S., Borysova A.* Ways of stabilizing the color of vegetable raw material during its processing # 4
- Dorohovych A., Petrenko M.* Use of modified starch and milk protein isolate in the technology of hard dough cookies for special purpose # 4
- Kochubei-Lytnyenko O., Chernyshok O., Dmytrukha N., Lahutina O.* Assessment of cytotoxic activity of milk whey enriched with magnesium and manganese particles # 4
- Yushchenko N., Grabova T., Kuzmyk U., Pasichnyi V.* Determining the technological parameters of obtaining extraction of sumac for further use in the technology of sour-milk paste # 4



|  |              |
|--|--------------|
| <i>Shidakova-Kamenyuka E., Novik A., Oliinyk S., Zaparenko A.</i> Influence of nut raw material processing products on technological properties of wheat flour   | # 4          |
| <i>Ustymenko I., Polischuk G.</i> Substantiation of emulsion homogenization modes and their content in the composition of protein-fatty granulated cottage cheese  | # 4          |
| <i>Dorokhovych V.</i> Innovative technologies of low-calorie pastry  | # 4          |
| <i>Ditrykh I., Bui L., Hanzha A.</i> Methods of improving vegetarian food based on replacing animal products by chia seeds   | # 4          |
| <i>Lysyi O., Hrabovska O.</i> Natural basis for fast-cooked kissel   | # 4          |
| <i>Hrehirchak N., Peshuk L., Zusko K., Ivanova T., Zabolotnya O.</i> Investigation of sausages with quercetin and native quercetin-containing raw materials of extended shelf life   | # 4          |
| <i>Khudik L., Melnyk O.</i> Dynamics of chemical components of apples, treated with 1-methylcyclopropene after harvesting  | # 4          |
| <i>Moskalyuk O., Haschuk A.</i> Development of pâté using the Choice phytocomplex of cereal cultures   | # 4          |
| <i>Huts V., Simakhina G., Solodko L.</i> Improvement of the theory of modelling the amino acid content of plant green mass half-products   | # 4          |
| <i>Yukalo V., Storozh L.</i> Obtaining bioactive casein phosphopeptides using different solvents   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Evlash V., Kuznetsova T., Artamonova M., Foshan A., Otroshko N., Piliugina I., Zheleznyak Z., Vovchinsky I., Kalugin O.</i> Development of scientifically grounded technologies of food products of increased nutritional value using structure formers of different origin | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Zakharov V., Zmievs'kii Yu., Biletska I., Myronchuk V.</i> Ozonation of milk industry fluids  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Cherevko O., Dubinina A., Mykhailov V., Shcherbakova T., Lenert S.</i> Determining the effect of internal and external factors on the formation of color of fruits by means of color parameters   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Golovko N., Golovko T., Gelikh A.</i> Investigating structural and biochemical changes while freezing and storage of freshwater mussel semi-products  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Pasichnyi V., Polumbryk M., Polumbryk M., Litvyak V., Vyshnevskiy O.</i> Research of surface morphology and textures of minced meat in boiled sausages  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Vasilenko Z., Nikulin V., Lazovikova L.</i> Influence of the hydrolysis parameters of protopectine of granulated apple pomace on the output and indexes of quality of the received pectin   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Sukhenko Y., Sukhenko V., Mushtruk M., Vasuliv V., Boyko Y.</i> Quality of minced meat products and its change in the process of grinding   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Kochubei-Lytvynenko O., Chernyushok O.</i> New approaches for microelement enrichment of dry milk whey concentrates   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Ukrainets A., Bolshak Yu., Marynin A.</i> Use of non-reagent modified water for increase of food industry efficiency and improvement of food products quality   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Prytulska N., Motuzka I., Gulich M., Aslanyan S., Antiushko D.</i> Scientific and practical approaches to development of products for nutritional support for wounded, injured and patients in extremely conditions of warfare and at the stages of medical evacuation      | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Igorov B., Zhygunov D., Mardar M., Znachek R., Zhyhunova G.</i> Technological properties of emmer and spelta grain and perspectives of their using for food production  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Iorgachova K., Makarova O., Khvostenko K., Kotuzaki O.</i> Improving and stabilizing the pastry quality due to the usage of various types of flour  | # 5,<br>P. 1 |

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Nosenko T., Cherstva A., Korolyuk T.</i> Effect of previous enzymatic treatment of rapeseed meal on the lipase activity and oil quality   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Verkhivker Ya., Miroshnichenko E., Altman E.</i> Methodology for developing modern regulatory and technological documentation for food products manufacturing according to international standards  | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Yushchenko N., Grabova T., Kuzmyk U., Pasichnyi V.</i> Determination of technological parameters for producing sumac extract for further use in dairy pastes technology   | # 5,<br>P. 1 |
| <i>Kuzmyk U., Yushchenko N., Pasichnyi V., Mukoliv I.</i> Determining the content of biological active substances in the developed compositions of spices  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Simakhina G., Naumenko N.</i> Functional changes in human organism within extreme conditions and their biological correction with foodstuff components  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Sukhodolsha N., Ischenko V., Kochubei-Lytvynenko O.</i> Search for the detection markers of drinking milk falsifiers using combined analytical and chemometric methods  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Lisovska T., Derkach A., Stadnik I.</i> Studying the possibility of using the extruded corn meal in the technology of recreational products   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Shulga O., Chorna A.</i> Schardinger dextrans as raw materials for edible films and coatings  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V., Moroz O.</i> Developing the formulas of boiled-smoked sausages containing muscovy duck meat  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Pyvovarov Y., Neklesa O., Stepankova G., Korotayeva Y., Tyutyukova D., Dich-tyar A., Mriachenko N.</i> Scientific bases of the technologies of health-promoting food products prepared using the accumulation of functional ingredients                 | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Goncharenko T., Topchiiy O., Kyshenko I.</i> Research of the efficiency of different methods of vegetable raw material preparation in the recipes of minced semi-finished products  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Pavlyuk R., Pogarskaya V., Balabai K., Pogarskiy O., Stukonozhenko T., Kakadiy J.</i> The effect of mechanolysis on activation of hardly soluble nanocomplexes of hetero-polysaccharides during the development of nanotechnologies of herbal additives | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Bilko M.</i> Substantiation of the method of champanization in the production of varietal rosé sparkling wines  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Pritulskaya N., Karpenko P., Kravchenko M., Gnitsevich V., Fedorova D., Yudina T.</i> Scientific and practical aspects of development of food products for military personnel   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Iorgacheva K., Lebedenko T., Kozhevnikova V., Sokolova N.</i> Using phyto-extracts for solving baking industry issues   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Zhygunov D., Sots S., Kustov I.</i> Features of using naked grain oats and hullless barley for developing new high quality grain based food   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Makhynko V.</i> Nomograph for determining daily human energy and protein requirements   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Peshuk L., Zabolotnya O., Ivanova T.</i> Physico-chemical properties of mechanically deboned poultry meat washed with various organic acids   | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Frolova N., Ukrainets A., Sylka I., Naumenko K., Chepel N.</i> Actuality and ways of processing lokal spicy-aromatic raw materials into food flavors  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Kuzmin O., Sujkov S.</i> Developing relaxation in aqueous-alcoholic systems under electrochemical activation of drinking water  | # 5,<br>P. 2 |
| <i>Bilyk O.</i> Development of complex bakery improving agents for bakery products of extended shelf life  | # 5,<br>P. 2 |

- Simakhina G., Khalapsina S.* Estimating the microbiological purity of frozen and defrosted berries # 6
- Obolkina V., Nosenko T., Dzyhar O., Rakhmetov D.* Study of the content of biologically active compounds in monarda didyma leaves with aim of the use of spise-aromatic phyto raw materials in production of crackers with extended shelf life # 6
- Bortnichuk O., Dotsenko V., Tsirulnikova V.* Influence of improvers on biochemical processes in the dough with wheat bran and dry whey # 6
- Grekh O., Onopriichuk O., Tymchuk A., Ovsienko K.* The definition of the quality indicators of albumine paste with potato cellulose # 6
- Rozhno O., Yurchak V., Rak V.* Research of food, biological value and digestibility of gluten-free pasta made from corn flour # 6
- Drobot V., Mykhonik L., Gryshenko A.* The influence of structure forming food additives on the quality of gluten-free bread made from the mixture of rice and corn flour # 6
- Skochko O., Kyshenko I.* Study of cryoprotectoral properties of food fibers in the composition of meat pharmaceuticals systems # 6
- Peshuk L., Gorbach O.* Development of a complex protein-mineral-carbohydrate supplement based on animal proteins # 6
- Dorohovych A., Petrenko M.* The influence of the starch, inulin and protein isolates on the process of thermal processing of protracted cookies for special purpose # 6
- Husyatynska N., Nechypor T.* The efficiency of modern disinfectants in the sugar beet processing affected by bacteria of *Leuconostoc* # 6
- Bessarab O., Pisarev M., Bandurenko H.* Development of technology of dried semi-finished product from young potatoes # 6
- Ukrainets A., Buliy Y., Shiyani P., Kuts A.* Resource-saving technology of rectified ethyl alcohol # 6
- Sharkova N., Zhukotsky E., Dekusha G., Kostyanets L.* Investigation of dynamical viscosity of water suspension of shiitake sporocarp # 6

### **Chemical Sciences**

- Kronikovskii O., Kotlyar E., Didenko V., Kronikovska O.* Distribution of trichloroacetic acid between water and organic solvents # 3
- Maiboroda O., Simurova N., Kovaleva S., Britsun V.* Synthesis of 2-(4'-piperidyl-methyl)-2,3-dihydro-1H-benzo[de]isoquinoline-1,3-dione and its N-derivatives # 6