

Зміст журналу
«Наукові праці Національного університету харчових технологій»
за 2018 рік

Автоматизація та інформаційні технології

- Маковецька С.В., М'якишко О.М.* Формування розкладу поставок сировини на цукровий завод із застосуванням генетичних алгоритмів № 1
- Брацький В.О.* Дослідження та розробка методу обробки log-файлів у розподіленій інформаційній системі з використанням нереляційної бази даних MongoDB № 1
- Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Савицька Н.М., Віхрова Л.Г.* Визначення d -області стійкості дробових лінійних динамічних систем № 2
- Бойко Р.О., Власенко Л.О., Гладка М.В.* Інформаційні технології комплексування методів керування організаційно-технічними (технологічними) системами № 2
- Брацький В.О., М'якишко О.М.* Порівняння методу обробки та аналізу log-файлів у форматі JSON з існуючими рішеннями № 3
- Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Сич М.А.* Застосування лінійних матричних нерівностей при синтезі модального керування багатомірними лінійними системами № 3
- Ришан О.Й., Тихонов О.Ю.* Розробка способу розширення діапазону і підвищення точності вимірювань при ультразвуковому тіншовому методі контролю ширини стрічки в повітрі № 3
- Чаплінський Ю.П.* Одна реалізація знанне-орієнтованої інформаційної системи з безпеки продуктів харчування № 4
- Лобок О.П., Савицька Н.М., Гончаренко Б.М., Сич М.А.* Задача оптимального мінімаксного граничного керування об'єктами з розподіленими параметрами № 4
- Міркевич Р.М., Пупена О.М.* Оперативно-календарне планування як основа ефективної діяльності сучасних молочних підприємств № 4
- Чаплінський Ю.П.* Сучасна роль контексту при прийнятті рішень № 6
- Луцька Н.М.* Енергоефективність робастно-оптимальних систем керування технологічними об'єктами № 6
- Безуглов А.О., Ладанюк А.П.* Інформаційне забезпечення системи керування буряко-переробним відділенням цукрового заводу № 6

Біотехнологія і мікробіологія

- Берегова Х.А., Сидор І.В., Никитюк Л.В., Пирог Т.П.* Порівняльна характеристика поверхнево-активних речовин *Nocardia vaccinii* IMB В-7405 і препарату фітолавін як засобів від бактеріозів № 2
- Скροцький С.О.* Органовмісні відходи виробництва як субстрати для біосинтезу бутанолу бактеріями роду *Clostridium* № 2
- Пирог Т.П., Гершман А.Ю., Пенчук Ю.М.* Інтенсифікація синтезу практично важливих мікробних метаболітів на суміші субстратів № 4
- Шаповалов Є.Б., Салюк А.І., Котинський А.В.* Дослідження стабільності метаногенезу курячого посліду у твердофазових умовах № 4
- Юкало В.Г., Сторож Л.А., Карпик Г.В.* Молекулярно-масовий розподіл казеїнових фосфопептидів № 5
- Данилкович А.Г., Лицук В.І., Охмат О.А.* Біотехнологічні процеси в технології формування шкіряних матеріалів № 5
- Швець В.В., Карпенко О.В., Лубенець В.І., Новіков В.П.* Особливості використання композицій на основі продуктів біотехнології для укорінення живців туї західної № 5
- Головко М.П., Головка Т.М., Геліх А.О.* Дослідження акумуляції важких металів у м'якому тілі прісноводних моллюсків роду *Anodonta* № 5
- Андрєєва О.А., Майстренко Л.А., Ніконова А.В.* Дослідження структури та властивостей біотехнологічного колагенвмісного препарату № 5
- Кондрашевська К.Р., Ключка І.В., Пирог Т.П., Пенчук Ю.М.* Розмаїття мікробних вторинних метаболітів № 5
- Шаповалов Є.Б., Шаповалов В.Б., Салавор О.М., Якименко І.Л.* Порівняння нормативної бази ЄС та України щодо виробництва біогазу з органічних відходів № 5
- Данилкович А.Г., Білінський С.О.* Інноваційні технології виробництва еластичних шкіряних матеріалів № 6
- Ребрикова П.А., Шидловська О.А., Жолобак Н.М., Мокроусова О.Р.* Біотехнологічні аспекти очищення стічних вод підприємств, що переробляють продукти тваринництва № 6

- Пирог Т.П., Никитюк Л.В., Кондрашевська К.Р., Ключка І.В.* Руїнування біоплівки за дії № 6
поверхнево-активних речовин, синтезованих *Nocardia vaccinii* ІМВ В-7405 на відходах
виробництва біодизелю
- Охмат О.А., Мокроусова О.Р., Майстренко Л.А.* Білкові трансформації у біополімерах № 6
тваринного походження
- Шапалов Є.Б., Жадан С.О., Салюк А.І., Котинський А.В.* Регулювання концентрації № 6
амонійного азоту при метановій ферментації курячого посліду в умовах рециркуляції
рідкої фази

Економіка і соціальний розвиток

- Губа М.І., Барсук Ю.В.* Трансформація земельних відносин у контексті формування і № 1
реалізації державної аграрної політики
- Ткачук С.В., Стахурська С.А., Стахурський В.О.* Маркетинг освітніх послуг: проблеми та № 1
перспективи
- Страшинська Л.В.* Продовольча безпека України: проблеми та напрями забезпечення № 1
- Пстухова О.М., Коняга А.В.* Підвищення конкурентоспроможності продукції підприємств № 1
агропродовольчої сфери
- Безпалько О.В., Бєлова Т.Г.* Методичні аспекти оцінки вартості знака для товарів і послуг № 1
як інтелектуального капіталу інноваційної економіки
- Труш Ю.Л.* Чинники впливу на якість хлібобулочної продукції № 1
- Головань О.О., Олійник О.М., Сербіненко К.Г., Олійник М.О.* Особливості мікросегментації № 1
вітчизняного ринку кави
- Труш Ю.Л., Зайнчковський А.О.* Якість сировини на підприємствах хлібопекарської галузі: № 2
теоретичний і практичний аспект
- Коняга А.В., Дунда С.П.* Теоретичні підходи до визначення поняття розвитку підприємства № 2
- Головань О.О., Олійник О.М., Маркова С.В., Олійник М.О.* Реалізація стратегії глокалізації на № 2
вітчизняному ринку харчових продуктів
- Страшинська Л.В., Страшинський В.І.* Урахування споживчих пріоритетів при виході № 2
вітчизняних підприємств на зовнішні продовольчі ринки
- Пенчук Г.С.* Оцінка результативності діяльності підприємств молочної галузі України № 2
- Хрип'юк В.І.* Інструменти державного регулювання харчової промисловості України № 3
- Березянюк Т.В.* Простежуваність якості та безпеки в олієжировій промисловості № 3
- Закревська Л.М.* Поведінкова економіка як інструмент забезпечення сталих конкурентних № 3
переваг
- Чигринець О.А.* Адаптація як інструмент підвищення стресостійкості персоналу № 4
- Романенко В.М.* Моделювання оцінки рейтингу університету з використанням мате- № 4
матичних методів
- Пстухова О.М., Журавель Ю.О.* Моніторинг стану та перспективи розвитку експортного № 4
потенціалу молочної промисловості України
- Нікітіна Т.А., Богуславський О.В.* Економічні суперечності глобалізації № 4
- Страшинська Л.В., Самонова Т.Б.* Моделі інтегрованих маркетингових комунікацій № 4
туристичних підприємств
- Шірінян Л.В., Еш С.М.* Міжбюджетні відносини в Україні в сучасних умовах № 4
- Зайнчковський А.О., Кушніренко А.М.* Ринок мінеральної води в Україні: проблеми якості та № 4
безпеки
- Березянюк Т.В.* Стан інноваційної системи України № 4
- Страшинська Л.В.* Ринок хліба і хлібобулочних виробів України: тенденції, проблеми та № 5
перспективи розвитку
- Кундєєва Г.О.* Інноваційний розвиток економіки України: капітал здоров'я № 5
- Омельченко К.Ю., Соломка О.М.* Україна: країна економічних проблем чи можливостей № 6

Менеджмент і стратегічне управління

- Закревська Л.М.* Перспективи розвитку системи управління персоналом в аграрному № 1
секторі економіки
- Бергер А.Д.* Методичний підхід до формування маркетингового потенціалу підприємств № 1
м'ясопереробної галузі
- Драган О.І.* Формування системи стрес-менеджменту на підприємствах м'ясопереробної галузі № 1
- Микитенко Н.В., Дубініна В.В.* Дослідження бізнес-процесів підприємств роздрібної торгівлі № 2
за допомогою методів якісного аналізу

<i>Міненко М.А.</i> Механізм адміністрування діяльності суб'єкта господарювання	№ 2
<i>Головань О.О., Олійник О.М., Сухарева К.В., Коваленко Н.М.</i> Позиціонування в системі глобального менеджменту ТНК	№ 3
<i>Страшинська Л.В., Страшинський В.І.</i> Теоретико-методологічні підходи до класифікації конкурентних стратегій підприємств	№ 3
<i>Драган О.І., Гринок Ю.М.</i> Оцінка інтелектуального потенціалу при формуванні конкурентних переваг підприємства	№ 3

Науки про життя

<i>Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В.</i> Аюрведичні та європейські канони здоров'я	№ 2
---	-----

Охорона праці і цивільний захист

<i>Гудович О.Д., Засць В.А.</i> Забезпечення підготовки студентів у системі вищої освіти України з дисциплін «Безпека життєдіяльності» та «Цивільний захист»	№ 2
<i>Сірик А.О.</i> Прийняття управлінських рішень з охорони праці при роботі енергетичних об'єктів підприємств харчової промисловості	№ 3
<i>Євтушенко О.В.</i> Інтелектуалізація інформаційно-аналітичної системи управління охороною праці на харчовому підприємстві	№ 3
<i>Молодченкова Н.В.</i> Ідентифікація та оцінювання професійного ризику підприємства методом експлуатаційної безпеки і працездатності	№ 4

Процеси і апарати харчових виробництв

<i>Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Білик О.А., Мироненко С.М.</i> Енергетичні потенціали газорідних середовищ	№ 1
<i>Святненко Р.С., Українець А.І., Маринін А.І., Кочубей-Литвиненко О.В., Бойко М.І.</i> Вплив імпульсних електричних полів на амінокислотний склад незбираного молока	№ 1
<i>Копиленко А.В., Шибецький В.Ю., Костик С.І., Поводзинський В.М.</i> Методологія конструкційного розрахунку ферментерів під спільною дією декількох видів навантажень	№ 1
<i>Пригодій Д.В., Васильківський К.В.</i> Навантаження гнучких зв'язків у технічних системах	№ 1
<i>Ковальов О.В., Шутюк В.В., Карвацький А.Я.</i> Фізична і математична модель процесу випікання тістових заготовок у хлібопекарських печах	№ 1
<i>Петренко В.П., Прядко М.О., Рябчук О.М., Глоба О.В.</i> Тепловіддача при випаровувальному концентруванні розчинів у вертикальних низхідних кільцевих потоках	№ 1
<i>Никитюк І.І., Лементар С.Ю., Вересоцький Ю.І., Риндюк Д.М.</i> Моделювання процесу розподілення теплоносія в сушарці для термолабільних продуктів	№ 1
<i>Бондар В.І., Солодка К.М., Василенко С.М.</i> Аналіз результатів експериментального дослідження процесу конденсації пари з парогазової суміші на поверхні циліндричного вільно-стікаючого струменя рідини (частина 1)	№ 1
<i>Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Максименко І., Степанець О.І.</i> Динамічні параметри процесів анаеробного бродіння	№ 2
<i>Сінат-Радченко Д.Є., Масліков М.М.</i> Наближена оцінка термінів зберігання заморожених харчових продуктів	№ 2
<i>Нескуба О.О., Чепелюк О.М., Чепелюк О.О.</i> Визначення параметрів теплового оброблення ковбаси вареної «Лікарська» в універсальній термокамері	№ 2
<i>Рачок В.В., Гудзенко В.С., Теличкун Ю.С., Теличкун В.І.</i> Формування структури пшеничного тіста в процесі замішування	№ 2
<i>Копиленко А.В., Шибецький В.Ю., Костик С.І., Поводзинський В.М.</i> Моделювання ферментерів з вібраційним перемішуванням у фармацевтичній біотехнології	№ 3
<i>Марценюк О.С., Мисюра Т.Г., Попова Н.В.</i> Особливості моделювання складних технологічних систем у харчових технологіях	№ 3
<i>Стрельченко Л.В., Дубовецький І.В., Малежик І.Ф.</i> Вплив питомого навантаження на кінетику процесу при конвективно-терморадіаційному сушінні яблучних сніків	№ 3
<i>Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Максименко І.Ф., Васильківський К.В.</i> Інтенсифікація процесів анаеробного бродіння та утилізація біологічної теплоти	№ 3
<i>Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Степанець О.І., Вінніченко І.</i> Анаеробне бродіння в екстремальних режимах	№ 4
<i>Захаров В.В., Устінюк О.А., Змієвський Ю.Г., Мирончук В.Г.</i> Застосування алгоритму найвального басового класифікатора для розрахунку та прогнозування процесів озонування	№ 5

- Бурдо О.Г., Сиротюк І.В., Левтринська Ю.О., Терзісв С.Г.* Технології направленої енергетичної дії у процесах зневоднення гомогенних і гетерогенних харчових систем № 5
- Самілик М.М.* Вплив температури цукрового утфелю останнього ступеня кристалізації на реологічні властивості міжкристалного розчину № 5
- Кривопляс-Володіна Л.О., Гавва О.М., Деренівська А.В.* Оптимізація синтезу пакувальних машин за критерієм ефективності № 5
- Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Вінніченко І.М., Васильківський К.В.* Особливості масообмінних процесів в анаеробних газорідних середовищах № 5
- Бурдо О.Г., Безбах І.В., Зиков О.В., Шишов С.В.* Дослідження впливу режимних і конструктивних параметрів при обробці в'язких та дисперсних продуктів в апаратах на базі ротаційних термосифонів № 6
- Стадник І.Я., Федак С.І., Пащенко Б.С., Ткачук Н.А.* Методика розрахунку оптимальних параметрів валкового розкачування № 6
- Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Степанець О.І.* Експериментальні дослідження процесів десорбції спирту з водних розчинів № 6
- Сардаров А.М., Маяк О.А., Шериньов Г.Г.* Дослідження структурних характеристик і кінетики сушіння рослинної сировини у вібраційній вакуумній сушарці № 6

Тепло- і енергопостачання

- Галдінов М.В., Пешко В.А., Риндюк Д.В., Черноусенко О.Ю., Лементар С.Ю.* CFD-моделирование процесу піролізного високотемпературного розкладання сировини рослинного походження у побутових твердопаливних котлах № 2
- Шестеренко В.Є., Балюта С.М., Мащенко О.А.* Підвищення надійності електропостачання шляхом термокомпенсації стріли провисання проводів ЛЕП № 3
- Вольчин І.А., Гапонич Л.С., Згоран І.П.* Вибір технології десульфуризації димових газів для українських вугільних теплових електростанцій № 4
- Павелко В.І., Лісовик Д.В., Терещенко М.В.* Удосконалення системи технічного водопостачання енергетичного комплексу № 4
- Якимчук М.В., Гавва О.М., Кривопляс-Володіна Л.О., Якимчук В.М.* Рекуперация енергії в пневматичному приводі функціонального мехатронного модуля накопичення шарів вантажів № 6
- Вольчин І.А., Гапонич Л.С.* Викиди діоксиду вуглецю на українських вугільних теплових електростанціях № 6

Фізико-математичні науки

- Воробйова А.М., Циганкова Г.А.* Спираль Архімеда — історія і сучасність № 1
- Король А.М., Медвідь Н.В., Вишняк В.В., Литвинчук С.І.* Провідність контакту: надпровідний графен із d-хвильовим спарюванням — нормальний графен із різними швидкостями Фермі № 6

Харчові технології

- Дейниченко Л.Г.* Технологія та якість збитих десертів на основі молочно-білкового концентрату № 1
- Сімахіна Г.О., Науменко Н.В., Мартиненко Т.А.* Особливості створення та використання дієтичних добавок № 1
- Дітріх І.В., Євтушенко Н.В.* Розробка рецептури нового виду шоколадного брауні спеціального призначення № 1
- Заморська І.Л.* Леткі сполуки соку суничного натурального неосвітленого № 1
- Шоповаленко О.І., Євтушенко О.О., Петренко А.О., Шатківська О.М.* Визначення показників якості зернової сировини та перспективи її експорту в інші країни № 1
- Токар А.Ю., Миронюк С.С., Волкова Т.В.* Математичне моделювання технологічного процесу обсмажування овочів в олії № 1
- Дорохович А.М., Мазур Л.С.* Визначення впливу цукрів сахарози, глюкози, фруктози та різних видів крохмальної патоки на властивості карамельної маси № 1
- Заболотець А.А., Ермаков А.И., Литвяк В.В.* Размеры и морфологические особенности зерен нативного крахмала разного ботанического происхождения № 1
- Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.* Дослідження впливу амілолітичних ферментів на мікробіологічні процеси в тісті та якість рисового хліба № 2

<i>Шевченко А.О.</i> Біохімічні процеси в тісті для діабетичних булочних виробів, збагачених білками та харчовими волокнами	№ 2
<i>Заморська І.Л.</i> Анатомічна будова заморожених ягід суниці залежно від попередньої обробки	№ 2
<i>Гніцевич В.А., Гончар Ю.М.</i> Дослідження процесу ферментолізу м'якоти гарбуза	№ 2
<i>Устименко І.М., Корх Н.С., Тетеріна С.М., Поліщук Г.Є.</i> Аналіз мікробіологічних показників харчових емульсій	№ 2
<i>Мудрак Т.О., Куц А.М., Ковальчук С.С., Боярчук Я.А.</i> Селекція та скринінг рас спиртових дріжджів при зброджуванні висококонцентрованого суслу з крохмалевмісної сировини	№ 2
<i>Москалюк О.Є.</i> Дослідження термінів зберігання м'ясних паштетів функціонального призначення	№ 2
<i>Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Ярошенко Н.Ю.</i> Технологія пісочного печива з пектином	№ 2
<i>Олійник С.І., Прибильський В.Л., Самченко І.О., Тарасюк Л.А.</i> Застосування природних мінеральних матеріалів у механічному очищенні води для напоїв	№ 2
<i>Долінський А.А., Ободович О.М., Сидоренко В.В., Гусятинська Н.А.</i> Реалії сьогодення та перспективи майбутнього підготовки питної і технологічної води	№ 2
<i>Махницький В.М., Дробот В.І., Землинська М.Д.</i> Сухарні брикети для споживачів з підвищеними білковими потребами	№ 3
<i>Гордієнко Л.В., Толстих В.Ю., Пожиткова Л.Г.</i> Зміна показників якості лукуму збивного на основі кизилового пюре при зберіганні	№ 3
<i>Українець А.І., Радзівська І.Г., Мельник О.П., Пасічний В.М.</i> Антирадикальна активність гірчичної олії в умовах автоокиснення	№ 3
<i>Сімахіна Г.О., Мартиненко Т.А.</i> Критерії вибору плодово-ягідних культур для отримання заморожених напівфабрикатів	№ 3
<i>Жук В.О., Шевченко І.І., Топчій О.А., Крижова Ю.П.</i> Особливості використання білкових препаратів у складі реструктурованих шинкових виробів	№ 3
<i>Ковтун А.В., Ковбаса В.М., Седих О.Л.</i> Оптимізація процесу виробництва формованих картопляних чипсів	№ 3
<i>Шаповаленко О.І., Євтушенко О.О., Почеп В.А.</i> Теплофізичні характеристики гранульованих висівків і математичні моделі сушіння	№ 3
<i>Солодко Л.М.</i> Використання білоквмісних напівфабрикатів із зеленої маси рослин у рецептурах кулінарних виробів	№ 3
<i>Калмазан В.Б., Чорна А.І.</i> Дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників зефіру в їстівному покритті з фруктовими порошками	№ 3
<i>Рідкоус В.В.</i> Визначення бродильної активності дріжджів за спиртом рефрактометричним методом	№ 4
<i>Носенко Т.Т., Бабенко В.І., Бахмач В.О., Кубайчук О.О.</i> Оптимізація рецептури майонезних емульсій з яєчним білком	№ 4
<i>Пасічний В.М., Українець А.І., Храпачов О.В., Маринін А.І.</i> Основні аспекти використання багат шарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі	№ 4
<i>Сімахіна Г.О., Науменко Н.В.</i> Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я та життєзабезпечення організму людини	№ 4
<i>Заморська І.Л.</i> Зміна кольору консервів з ягід суниці впродовж зберігання	№ 4
<i>Матяс Д.С., Камбулова Ю.В., Дорохович А.М., Мандзюк І.В.</i> Оптимізація рецептурного складу желейного мармеладу з пониженим вмістом цукру	№ 4
<i>Дулька О.С., Прибильський В.Л., Куц А.М., Коваленко О.О.</i> Використання природних мінералів та активного вугілля в технології підготовки води при виробництві хлібного квасу	№ 4
<i>Паска М.З., Маслійчук О.Б.</i> Контроль якості м'ясних функціональних котлет	№ 5
<i>Сімахіна Г.О.</i> Особливості створення комбінованих заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів	№ 5
<i>Черевко О.І., Михайлов В.М., Загорулько О.Є., Загорулько А.М.</i> Удосконалення способу виробництва напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини гарантованої якості	№ 5
<i>Коркач Г.В., Лебеденко Т.Є., Карацуба Н.Л.</i> Зміна якості вафельних виробів із синбіотиком при зберіганні	№ 5
<i>Фролова Н.Е.</i> Сучасні способи визначення термінів зберігання харчових продуктів і шляхи їх розвитку	№ 5
<i>Омельченко Н.М., Кучерява В.А., Рогозинський М.С., Нечипоренко О.В.</i> Споживчі властивості ферментованих молочних продуктів	№ 5

- Мацук Ю.А., Марченко І.М., Пасічний В.М., Маринін А.І.* Обґрунтування технології снєків з використанням м'ясного сушеного напівфабрикату № 5
- Москалюк О.Є., Радзівєвська І.Г., Гацук О.І., Пецук Л.В.* Аналіз жирнокислотного складу м'ясних паштетів № 5
- Скочко О.І., Друговейко В.О., Шевченко І.І., Масліков М.М.* Вивчення кріопротекторних властивостей білково-полісахаридних сумішей у складі посічених напівфабрикатів № 5
- Жигунов Д.О., Мардар М.Р., Соц С.М., Барковська Ю.С., Жигунова Г.Д.* Дослідження технологічних властивостей пшениці та спельти як сировини для виробництва борошна і крупи № 5
- Українець А.І., Большак Ю.В., Святненко Р.С., Прохоренко Ж.І.* Застосування фізично зміненої (активованої) води для підвищення ефективності технологій харчового виробництва та поліпшення якості продукції № 5
- Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В.* Перспективність використання борошна з нових видів пшениці при виробництві галет без цукру № 5
- Іценко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Квітковська Н.П., Якімінська А.Г., Іценко М.В.* Застосування молекулярної абсорбційної та емісійної спектрометрії для виявлення фальсифікації пастеризованого молока № 5
- Носенко Т.Т., Вовк Г.О., Королюк Т.А., Голубець О.В.* Вплив попередньої ферментативної обробки насіння на склад пресової гарбузової олії № 5
- Кочубей-Литвиненко О.В., Пасічний В.М., Ющенко Н.М., Яценко О.В., Кузьмик У.Г.* Перспективи використання ізоляту горохового протеїну у технології масляних паст № 6
- Українець А.І., Шиян П.Л., Булій Ю.В., Куц А.М.* Підвищення ефективності браго-ректифікаційних установок № 6
- Михайлов В.М., Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Гревцева Н.В., Загорулько О.Є., Загорулько А.М.* Перспективи створення технологій оздоровчих хлібобулочних і кондитерських виробів на основі нетрадиційної рослинної сировини № 6
- Пецук Л.В., Іванова Т.М., Радзівєвська І.Г.* Наукові пошуки можливості стабілізації якості жирів з включенням нативної кверцетинвмісної сировини № 6
- Токар А.Ю., Гайдай І.В., Юшина О.Ю., Войцехівський В.І.* Формування якості некріплених сунічних виноматеріалів за використання різних рас дріжджів № 6
- Бортнічук О.В., Білик О.А., Доценко В.Ф., Ковбаса В.М.* Хлібобулочні вироби геродієтичного призначення, збагачені вітаміном D № 6
- Дітріх І.В., Лячук Н.В., Сфимович П.С.* Рибоовочеві шніцелі функціонального призначення № 6
- Рідкоус В.В.* Визначення бродильної активності дріжджів за вуглекислим газом манометричним методом № 6
- Юрчак В.Г., Ноценко Т.І., Паливода С.Д., Голікова Т.П.* Дослідження процесу приготування пшеничних заквасок з використанням стартової культури LV1 для поліпшення якості хліба і здобних виробів № 6
- Сімахіна Г.О., Науменко Р.Ю.* Модифікація харчових продуктів: багатоваріантність підходів та пріоритети № 6
- Шаркова Н.О., Турчина Т.Я., Жукотський Е.К., Декуша Г.В.* Мікроструктурний аналіз грибної суспензії на стадії підготовки до розпилювального сушіння № 6
- Устименко І.М., Поліщук Г.С.* Розробка нового виду молоковмісного морозива, збагаченого купажованою олією № 6
- Хімічні науки**
- Кроніковський О.І., Терещук Д.О., Фоменко В.В., Кроніковська О.П.* Дослідження закономірностей в екстракційних системах з використанням краун-етерів № 3
- Каширіна Я.О., Муратов О.С., Мірошиников О.М., Маринін А.І., Сокольський Г.В.* Отримання та стабілізаційні властивості нанорозмірного силіцій (IV) оксиду, гідрофобізованого на 50% № 3
- Фоменко В.В., Кроніковський О.І.* Механохімічний спосіб активації ванадій оксиду (V) № 4

Contents of the journal
“Scientific Works of the National University of Food Technologies”
for 2018

Automation and Information Technologies

<i>Makovetska S., M'yakshylo O.</i> Formation of the timetable for the supply of raw materials to the sugar factory with the use of genetic algorithms	# 1
<i>Bratskyi V.</i> Research and development of the method of processing log files in a distributed information system using non-relational database MongoDB	# 1
<i>Lobok O., Goncharenko B., Savitskaya N., Vihrova L.</i> Determination of the d -domain of stability of linear dynamical systems with fractional order	# 2
<i>Boyko R., Vlasenko L., Gladka M.</i> Information technologies of integration of management methods by organizational and technical (technological) systems	# 2
<i>Bratskyi V., Myakshylo E.</i> Comparison of the method of processing and analysis of JSON log files with existing solutions	# 3
<i>Lobok O., Goncharenko B., Sych M.</i> Application of linear matrix inequalities during synthesis of modular control by multidimensional linear systems	# 3
<i>Rishan O., Tikhonov O.</i> Developing a way to expand the range and improve the accuracy using ultrasonic shadow measurement method to control the width of the tape in the air	# 3
<i>Chaplinskyi Y.</i> Realization of knowledge-oriented informational system of food safety	# 4
<i>Lobok O., Savizkaia N., Goncharenko B., Sych M.</i> The problem of the optimal minimax limit control of objects with distributed parameters	# 4
<i>Mirkevich R., Pupena A.</i> Planning and scheduling as the basis of effective activity of modern dairy enterprises	# 4
<i>Chaplinskyi Y.</i> The modern role of context in decision-making	# 6
<i>Lutska N.</i> Energy efficiency of robust-optimal systems of control of technological objects	# 6
<i>Bezuhlov A., Ladanyuk A.</i> Informational supply of the control system at the beetprocessing department of the sugar factory	# 6

Biotechnology and Microbiology

<i>Berehova Kh., Sydor I., Nykytiuk L., Pirog T.</i> Comparative characteristics of <i>Nocardia vaccinii</i> IMV B-7405 surface active substances and Phytolavin preparation as agents from bacteriosis	# 2
<i>Skrotskyi S.</i> Organic industrial wastes as substrates for butanol biosynthesis by <i>Clostridium</i> bacteria	# 2
<i>Pirog T., Gershtman A., Penchuk Yu.</i> Intensification of synthesis of practically important microbial metabolites on substrates mixture	# 4
<i>Shapovalov Ye., Salyuk A., Kotynsky A.</i> The reaserch of the dry chicken manure methanogenesis stability in solid-phase conditions	# 4
<i>Yukalo V., Storozh L., Karpyk H.</i> Molecular-mass distribution of casein phosphopeptides	# 5
<i>Danylkovych A., Lishchuk V., Okhmat O.</i> Biotechnological processes in the technology of forming of leather materials	# 5
<i>Shvets V., Karpenko O., Novikov V., Lubenets V.</i> Peculiarities of use of the compositions based on biotechnology products for rooting of thuja cuttings	# 5
<i>Golovko N., Golovko T., Gelikh A.</i> Investigation of heavy metals battery in the soft body of the freshwater mussels of genus <i>Anodonta</i>	# 5
<i>Andreyeva O., Maistrenko L., Nikonova A.</i> Research of structure and properties of biotechnological collagen-containing preparation	# 5
<i>Kondrashevska K., Kliuchka I., Pirog T., Penchuk Yu.</i> Diversity of microbial secondary metabolites	# 5
<i>Shapovalov Ye., Shapovalov V., Salavor O., Yakymeko I.</i> Comparison of EU and Ukraine regulatory framework for biogas production	# 5
<i>Danylkovych A., Bilinskii S.</i> Innovative technologies for the production of elastic leather materials	# 6
<i>Rebrykova P., Shydlovska O., Zholobak N., Mokrousova O.</i> Biotechnological aspects of wastewater treatment of enterprises that process livestock products	# 6
<i>Pirog T., Nikitiuk L., Kondrashevska K., Kluchka I.</i> Destruction of biofilms under action of surfactants synthesized by <i>Nocardia vaccinii</i> IMV B-7405 on waste of biodiesel production	# 6
<i>Okhmat O., Mokrousova O., Maistrenko L.</i> Transformations of protein in polymers of animal origin	# 6

Shapovalov Ye., Zhadan S., Salyuk A., Kotinskiy A. Regulation of the ammonia nitrogen concentration at the methane fermentation of chicken manure under conditions of the liquid phase recirculation # 6

Enterprise Economy and Social Development

Huba M., Barsuk Y. Transformation of land relations in the context of formation and realization of the state agricultural policy # 1

Tkachuk S., Stakhurska S., Stakhurskiy V. Marketing of education services: problems and perspectives # 1

Strashynska L. Food security of Ukraine: problems and areas of providing # 1

Pietukhova O., Koniaha A. Enhancing the competitiveness of production of enterprises of agricultural sphere # 1

Bezpalko E., Belova T. Methodical aspects of valuation the cost of goods and services as intellectual capital innovation economy # 1

Trush Yu. Factors influencing the quality of bakery products # 1

Holovan O., Oliynyk O., Serbinenko K., Oliynyk M. Peculiarities of the domestic coffee market micro-segmentation # 1

Trush U., Zainchkovskiy A. Quality of raw materials at the enterprises of the bakery industry: theoretical and practical aspects # 2

Koniaha A., Dunda S. Theoretical approaches to defining the concept of development of the enterprise # 2

Holovan O., Oliynyk O., Markova S., Oliynyk M. Implementation of the glocalization strategy at the domestic food market # 2

Strashynska L., Strashynsky V. Consideration of consumer priorities at expenditure of domestic enterprises on external food markets # 2

Penchuk G. Dairy industry in Ukraine: evaluation of business efficiency # 2

Khrypiuk V. Instruments of the state regulation of food industry of Ukraine # 3

Berezianko T. Quality and safety traceability in oil & fat industry # 3

Chyhrynets O. Adaptation as staff stress resistance increasing tool # 4

Romanenko V. Modeling the evaluation of university's rating by mathematical methods # 4

Pietukhova O., Zhuravel Ju. Monitoring the status and prospects for development of export potential of the dairy industry of Ukraine # 4

Nikitina T., Boguslavskyy A. Economic contradictions of globalization # 4

Strashynska L., Samonova T. Models of integrated marketing communications of tourist enterprises # 4

Shirinyan L., Esh S. Inter-budgetary relations in Ukraine in modern conditions # 4

Zainchkovskiy A., Kushnirenko A. Market of mineral water in Ukraine: problems of quality and safety # 4

Berezianko T. State of the innovative system of Ukraine # 4

Strashynska L. Bread and bakery market in Ukraine: trends, problems and prospects of development # 5

Kyndieieva G. Innovative development of Ukraine's economy: health capital # 5

Omelchenko K., Solomka O. Ukraine: a land of economic problems or opportunities # 6

Business Administration and Strategic Management

Zakrevska L. Perspectives of development of human resources management system in the agricultural sector of economy # 1

Berger A. Methodical approach to formation of marketing potential of enterprises of meat processing industry # 1

Dragan E. The formation of the system of stress-management at the enterprises of the meat-processing industry # 1

Mikitenko N., Dubinina V. Research of business processes of retail trade enterprises by quality analysis methods # 2

Minenko M. Mechanism of administration of an entity's activity # 2

Holovan O., Oliynyk O., Suhareva K., Kovalenko N. Positioning in TNC glocal management system # 3

Strashynska L., Strashynskiy V. Theoretical and methodological approaches to the classification of competitive strategies of enterprises # 3

Dragan O., Hryniuk Iu. Estimation of intellectual potential at forming the competitive edges of the enterprise # 3

Life Sciences

Ukrayinets A., Simakhina G., Naumenko N. Ayurvedic and european canons of health # 2

Occupational Health and Civil Protection

Gudovych O., Zayets V. Provision of students training on disciplines “Safety of life” and “Civil protection” in the system of higher education in Ukraine # 2

Siryk A. An acceptance of administrative decisions in the field of labour protection during work of power objects on enterprises of food industry # 3

Yevtushenko O. Intellectualization of the informational and analytical labor protection management system on the food enterprise # 3

Volodchenkova N. Identification and evaluation of professional risk at the enterprise by method of operation safety and efficiency # 4

Processes and Equipment for Food Industries

Sokolenko A., Shevchenko O., Bilyk O., Myronenko S. Energy potentials of the gaz-liquid media # 1

Svyatnenko R., Ukrainets A., Marynin A., Kochubei-Lytvynenko O., Boyko M. Effect of pulsed electric fields on the amino acid composition of whole milk # 1

Kopylenko A., Shybetskyi V., Kostyk S., Povodzinskiy V. Methodology of construction calculation of bioreactors with a joint action of different loads # 1

Pryhodii D., Vasilkovskiy K. Load flexible connections in technical systems # 1

Kovalyov A., Shutuyuk V., Karwacki A. Physical and mathematical models of baking process of dough pieces in oven units # 1

Petrenko V., Pryadko M., Ryabchuk O., Globa O. Heat transfer at evaporative concentrational solutions in vertical descending annular flows # 1

Nykytiuk I., Lementar S., Veresotskyi Yu., Ryndiuk D. Modeling of the distribution process of thermal heatonsous in dryer for thermalable products # 1

Bondar V., Solodka K., Vasilenko S. Analysis of the results of an experimental study of the process of vapor condensation from vapor-gas mixture on the surface of the cylindrical free-draining liquid jet (part 1) # 1

Sokolenko A., Shevchenko O., Maksymenko I., Stepanets O. Dynamic parameters of anaerobic processes # 2

Sinat-Radchenko D., Maslikov M. The approximate estimation of the expiration date of frozen food # 2

Nescuba O., Chepeliuk O., Chepeliuk O. Definition of the heat treatment parameters of the cooked sausage “Likarska” in the universal smoking-cooking chamber # 2

Rachok V., Gudzenko V., Telychkun Y., Telychkun V. Formation of the structure of wheat dough during the process of kneading # 2

Kopylenko A., Shybetskyi V., Kostyk S., Povodzinskiy V. Modeling of fermenter with vibratory mixing devices in pharmaceutical biotechnology # 3

Martseniuk A., Misyura T., Popova N. Features of modeling complex technological systems in food technologies # 3

Strelchenko L., Dubkovetsky I., Malezhyk I. Influence of the specific load on the kinetics of the process of convective-thermo-radiation drying of apple snacks # 3

Sokolenko A., Shevchenko O., Maksymenko I., Vasylykivsky K. Intensification of processes of anaerobic fermentation and utilization of biological heat # 3

Sokolenko A., Shevchenko A., Stepanets O., Vinnichenko I. Anaerobic fermentation at extreme regimes # 4

Zakharov V., Ustinov O., Zmievskaa Yu., Myronchuk V. Application of the naive bayes classifier for calculation and prediction of ozonation processes # 5

Burdo O., Syrotyuk I., Levtrinskaya Yu., Terziev S. Technologies of direct energy action in the processes of the removal of homogenic and heterogenic food systems # 5

Samilyk M. Temperature effect of the last product sugar masseците crystallization process on the rheological properties of the syrup # 5

Kryvoplias-Volodina L., Gavva O., Derenivska A. Optimization of the synthesis of packing machines by the efficiency criteria # 5

Shevchenko A., Sokolenko A., Vinnichenko I., Vasylykivsky K. Peculiarities of mass-exchange processes in anaerobic gas-liquid media # 5

Burdo O., Bezbakh I., Zykov O., Shishov S. Research on the impact of modified and constructive parameters in the processing of viscous and dispersion products in apparatus on the rotational thermosyphon base # 6

- Stadnyk I., Fedak S., Pashchenko B., Tkachuk N.* Methods of calculation of optimal parameters of rolling # 6
- Sokolenko A., Shevchenko O., Stepanets O.* Experimental investigations of alcohol desorption processes from water solutions # 6
- Sardarov A., Mayak O., Shershnev G.* Research of structural characteristics and kinetics of drying raw material in vibration vacuum dryer # 6

Heat and Electricity

- Haldinov M., Peshko V., Rindyuk D., Chernousenko O., Lementar S.* CFD-simulation of the pyrolysis process of high-temperature decomposition of raw materials of plant origin in household solid-fuel boilers # 2
- Shesterenko V., Balyuta S., Mashchenko O.* Increasing the reliability of electrical delivery by termocompensation of the sagging arrow of lines wires # 3
- Volchyn I., Haponych L., Zhoran I.* Selection of the technology of desulfurization of flue gases for ukrainian coal-burning thermal power plants # 4
- Pavelko V., Lisovyk D., Terefenko M.* Improvement of the system of technical water supply of the power complex # 4
- Iakymchuk M., Gavva O., Kryvoplias-Volodina L., Yakymchuk V.* Recuperation of energy in the pneumatic drive of the functional mechatronic module of accumulation of layer of cargo # 6
- Volchyn I., Haponych L.* Carbon dioxide emissions at the Ukrainian pulverized-coal thermal power plants # 6

Physical and Mathematical Sciences

- Vorobiova A., Tsygankova G.* Archimedes' spiral — history and modernity # 1
- Korol A., Medvid N., Vyshniak V., Litynychuk S.* Conductivity of the junction: d-wave pairing superconductive graphene–normal graphene with different Fermi velocity # 6

Food Technology

- Deinychenko L.* Technology and quality of whipped desserts based on milk-protein concentrate # 1
- Simakhina G., Naumenko N., Martynenko T.* The specification of production and using the dietary supplements # 1
- Ditrikh I., Yevtushenko N.* Development of the formulation of a new kind of chocolate brownie for special purpose # 1
- Zamorska I.* Volatile compounds of natural unclarified strawberry juice # 1
- Shapovalenko O., Yevtushenko O., Petrenko A., Shatkivska O.* Grain quality determination indicators and prospects for grain export to other countries # 1
- Tokar A., Muronyuk S., Volkova T.* Mathematical modeling of technological process of roasting vegetables in oil # 1
- Dorokhovych A., Mazur L.* Determination of the effect of sugars sucrose, glucose, fructose and various types of the starched molasses on the properties of caramel mass # 1
- Zabolotec A., Ermakov A., Litvyak V.* The size and morphological features of grains of native starch of different botanical origin # 1
- Medvid I., Shydlovska O., Dotsenko V.* The research of influence of amylolytic enzymes on microbiological processes in the dough and quality of rice bread # 2
- Shevchenko A.* Biochemical processes in the dough for diabetic bakery products, enriched with proteins and food fibers # 2
- Zamorska I.* Anatomic structure of frozen strawberries depending on previous processing # 2
- Gnitsevykh V., Honchar Y.* Investigation the process of fermentation of pumpkin pulp # 2
- Ustyomenko I., Korh N., Teterina S., Polischuk G.* Analysis of microbiological indicators of food emulsions # 2
- Mudrak T., Kuts A., Kovalchuk S., Boiarchuk I.* Selection and screening of spirituous yeast race when fermentation of wort with high concentration from starchy raw material takes place # 2
- Moskalyuk O.* Study of the terms of storage of meat paste of functional appointment # 2
- Kravchenko M., Mykhailyk V., Yaroshenko N.* Technology of shortcake with pectin # 2
- Oliinyk S., Prybylskyy V., Samchenko I., Tarasiuk L.* Using natural mineral materials for mechanical water treatment for drinks # 2
- Dolinsky A., Obodovych O., Sydorenko V., Husiatynska N.* The realities of the present and future prospects of drinking and technological water # 2
- Makhynko V., Drobot V., Zemlynska M.* Crumb briquettes for consumers with the increased protein needs # 3

<i>Gordienko L., Tolstikh V., Pojtkova L.</i> Changes in quality characteristics of lacoum with cornel puree during storage	# 3
<i>Ukrainets A., Radzievska I., Melnyk O., Pasichnyi V.</i> Antiradical activity of mustard oil during the oxidation	# 3
<i>Simakhina G., Martynenko T.</i> Criteria of fruit and berry cultures selection to obtain the frozen half products	# 3
<i>Zhuk V., Shevchenko I., Topchii O., Kryzhova Y.</i> Features of the use of protein preparations in the structure of restructured ham products	# 3
<i>Kovtun A., Kovbasa V., Seidykh O.</i> Optimization of the process of manufacturing formed potatoes chips	# 3
<i>Shapovalenko O., Yevtushenko O., Pochep V.</i> Granulated bran's thermophysical characteristics and drying mathematical models	# 3
<i>Solodko L.</i> Using of protein-containing plant green mass semi-products in the recipes of culinary products	# 3
<i>Kalmazan V., Chorna A.</i> The research of organoleptic and physico-chemical indicators of marshmallow in edible coating with fruit powders	# 3
<i>Ridkous V.</i> Determination of fermentative yeast activity by ethanol by refractometric method	# 4
<i>Nosenko T., Babenko V., Bakhmach V., Kubaychuk O.</i> Optimization of mayonnaise emulsion recipe with egg protein	# 4
<i>Pasichnyi V., Ukrainets A., Khrapachov O., Marynin A.</i> Main aspects of using multilayer poly-meric materials for pasterization and sterilization of products in the meat processing industry	# 4
<i>Simakhina G., Naumenko N.</i> Nutrition as the main factor to protect the state of health and the life provision of human organism	# 4
<i>Zamorska I.</i> Changing of the colour of canned strawberry during the process of storage	# 4
<i>Matias D., Kambulova J., Dorokhovich A., Mandzyuk I.</i> Optimization of the recipe composition of jelly marmalade with reduced content of sugar	# 4
<i>Dulka O., Prybylskiy V., Kutz A., Kovalenko O.</i> The use of natural minerals and activated carbon in technology of water treatment during bread kvass manufacturing	# 4
<i>Paska M., Masliichuk O.</i> Quality control of meat functional cutlets	# 5
<i>Simakhina G.</i> Specifications of creating the combined frozen half-products of fruit and berries	# 5
<i>Cherevko O., Mykhaylov V., Zagorulko A., Zahorulko A.</i> Improvement of the process production of vegetable convenience foods from fruit-and-berry raw materials of guaranteed quality	# 5
<i>Korkach H., Lebedenko T., Karatsuba N.</i> Change of quality of wafer products with synbiotic during storage	# 5
<i>Frolova N.</i> Modern methods of determining shelf life of nutrition products and ways of its development	# 5
<i>Omelchenko N., Kucheryava V., Rogozynskiy M., Nechyporenko O.</i> Some consumer characteristics of the fermented dairy products	# 5
<i>Matsuk Y., Marchenko I., Pasichnyi V., Marinin A.</i> The justification of snack technology with using meat dried semi-finished product	# 5
<i>Moskalyuk O., Radzievska I., Haschuk A., Peshuk L.</i> Analysis of fatty acid composition of meat pates	# 5
<i>Skochko O., Druhoiveiko V., Shevchenko I., Maslikov M.</i> Study of cryoprotectoral properties of biopolysacharid mixtures in the composition of minced semi-products	# 5
<i>Zhygunov D., Mardar M., Sots S., Barkovskaya Yu., Zhyhunova G.</i> Research of technological properties of wheat and spelt grain as raw materials for flour and groats manufacturing	# 5
<i>Ukrainets A., Bolshak Yu., Svyatnenko R., Prohorenko Z.</i> Application of physically modified (active) water for improving the efficiency of food production technologies and improving quality of production	# 5
<i>Iorgachova K., Makarova O., Khvostenko K.</i> Prospect of the new types of wheat flour usage in the production of refined sugar-free hardtacks	# 5
<i>Ischenko V., Kochubei-Lytvynenko O., Kvitkovskaya N., Yakiminskaya A., Ischenko M.</i> Application of molecular absorption and emission spectrometry for determination of falsification of pasterised milk	# 5
<i>Nosenko T., Vovk G., Koroluk T., Golubec O.</i> Influence of the preveous enzymatic treatment of seeds on the composition of press pumpkin oil	# 5
<i>Kochubei-Lytvynenko O., Pasichnyi V., Yushchenko N., Yatsenko O., Kuzmyk U.</i> Prospects of usage of pea protein isolate in buttery pastes technology	# 6
<i>Ukrainets A., Shiyaniy P., Buliy Y., Kuts A.</i> Improving the efficiency of distillation and rectification equipment	# 6

- Mykhaylov V., Samokhvalova O., Oliinyk S., Grevtseva N., Zagorulko A., Zahorulko A.* Perspectives for the development of technologies of healthy bakery and confectionery products based on non-traditional plant raw materials # 6
- Peshuk L., Ivanova T., Radzievska I.* Scientific results of the possibility of stabilization of pork fat on the native quercetin containing raw material # 6
- Tokar A., Haidai I., Yoshyna O., Voitsechivskyi V.* Quality formation of unfortified strawberry wine materials under application of different yeast races # 6
- Bortnichuk O., Bilyk O., Dozenko V., Kovbasa V.* Gerodietetic bakery products enrichment vitamin D # 6
- Ditrikh I., Ilchuck N., Yefymovych P.* Fish and vegetables schitzel for functional purpose # 6
- Ridkous V.* Determination of fermentative yeast activity by carbon dioxide by manometry method # 6
- Yurchak V., Noshchenko T., Palyvoda S., Golikova T.* Investigation of wheat sourdough preparation with using of starter LV1 for increasing of sweet dough quality # 6
- Simakhina G., Naumenko R.* Modification of foodstuffs: variability of approaches and priorities # 6
- Sharkova N., Turchyna T., Zhukotskyi E., Dekusha H.* Microstructure analysis of mushroom suspension at preparation stage before spray drying # 6
- Ustyomenko I., Polischuk G.* Development of a new type of milk-containing ice-cream enriched with blended oil # 6
- Chemical Sciences**
- Kronikovskii O., Terechuk D., Fomenko V., Kronikovska O.* Research of regularities in extractive systems using crown eaters # 3
- Kashyrina Y., Muratov A., Miroshnikov O., Marinin A., Sokolsky G.* Obtaining and stabilization properties of nanosized silica(IV) oxide hydrophobized by 50% # 3
- Fomenko V., Kronikovsky O.* Mekhanochemical method for activation of vanadium oxide (V) # 4