

# ЗМІСТ

## РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ І ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

<b>Бессараб О.С., Осипенко С.Б., Стоянова Л.О., Пахомова К.Ю.</b> Інноваційна технологія фруктових гомогенізованих продуктів підвищеної біологічної цінності на основі гідродинамічної обробки сировини.....	7
<b>Білецький Е.В., Петренко О.В.</b> Методика розрахунку гідравлічних характеристик течії неньютонівських рідин у каналах базової геометрії .....	20
<b>Гладкий Ф.Ф., Луценко М.В., Калина В.С.</b> Дослідження хімічного складу жирної коріандрової олії, отриманої пресовим та екстракційним способами.....	28
<b>Заплетніков І.М., Кіріченко В.О., Гордієнко О.В.</b> Визначення шумових характеристик просіювача .....	35
<b>Заплетніков І.М., Пільненко А.К.</b> Дослідження взаємодії продукту з опорною поверхнею столу машини для нарізання гастрономічних продуктів .....	41
<b>Иванюта Ю.Ф., Погребняк А.В.</b> Особенности протекания растворов полиэтиленоксида через струеформирующую головку при обработке пищевых продуктов резанием ....	50
<b>Коротаєва Є.О., Неклеса О.П., Пивоваров П.П.</b> Перспективи використання капсульованої жирової продукції в технологічних процесах.....	59
<b>Крусір Г.В., Русєва Я.П., Петросян В.П., Садовнікова Я.О.</b> Ідентифікація факторів та оцінка екологічного ризику роботи консервного заводу .....	65
<b>Поперечний А.М., Жданов І.В., Миронова Н.О.</b> Дослідження фізико-механічних характеристик кісточок абрикосу .....	74
<b>Романенко Р.П.</b> Визначення змін теплопровідності пісочного тіста в процесі випікання .....	83

<b>Стіборовський С.Е., Сімакова О.О., Слащева А.В., Нефедов Ю.О.</b> Наукове обґрунтування використання вторинної сировини в технологіях функціональних добавок для січених виробів .....	92
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

<b>Свідло К.В., Пересічний М.І., Гречаний В.Д.</b> Інноваційна технологія м'ясних подрібнених виробів геродієтичного призначення.....	100
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## **ХОЛОДОТЕПЛОТЕХНІКА ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ З ЇЇ ВИКОРИСТАННЯМ**

<b>Пищанская Н.А.</b> Анализ способности воздуха ассимилировать влагу при использовании увлажнительных устройств .....	107
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## **СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

<b>Крусир Г.В., Кирияк А.В., Карпенко А.С., Короленко Л.И.</b> К оценке влияния пищевых предприятий на компоненты окружающей среды.....	114
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Ластков Д.О., Давыдова В.Р., Выхованец Т.А.</b> Гигиеническая оценка хлебобулочных изделий, используемых при заболеваниях желудочно-кишечного тракта .....	122
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Шаніна О.М., Зверєв В.О.</b> Агрегуюча здатність клейковини за умови додавання трансглютамінази та білків тваринного походження .....	128
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Шаніна О.М., Лобачова Н.Л.</b> Дослідження іонозв'язувальної здатності білків безглутенового борошняного тіста за умови додавання трансглютамінази .....	136
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## **МОДЕЛЮВАННЯ ТА ОПТИМІЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ РОЗРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

<b>Бескровний О.І.</b> Методологія дослідження властивостей об'єктів харчової технології методами оптимізації.....	144
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Гладчук Є.О.</b> Моделювання енергоспоживання маніпулятора за режиму безпосереднього автоматизованого управління .....	153
<b>Жданов І.В., Стеблянюк В.Г., Шульга А.В.</b> Комп'ютерне моделювання аеродинаміки камери сушильної установки з відцентровим псевдозрідженим шаром.....	162
<b>Пешук Л.В., Гащук О.І., Москалюк О.Є.</b> Перспективи використання культивованих грибів у інноваційних м'ясних продуктах .....	171
<b>Радіоненко В.М., Кочетов В.П., П'янкова Ю.В.</b> Ефективність зберігання листового салату в модулях з модифікованим газовим середовищем.....	181

## ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

<b>Гніцевич В.А., Іващенко М.В.</b> Аналіз і перспективи використання рослинної сировини в технологіях харчової продукції для людей похилого віку .....	188
<b>Гніцевич В.А., Ільдірова С.К., Федотова Н.А., Османова Ю.В.</b> Наукове обґрунтування технології виробництва паштетів печінкових з використанням напівфабрикату з топінамбура і цикорію.....	196
<b>Іванов С.В., Пасічний В.М., Олішевський В.В., Маринін А.І., Тимошенко І.В., Марченко А.Б.</b> Застосування мінеральних добавок у виробництві м'ясних продуктів .....	204
<b>Пушка О.С., Нінікало М.О., Корецька І.Л.</b> Шляхи зниження калорійності солодких страв.....	211
<b>Романенко О.В.</b> Залежність градієнта каламутності заливки рибних пресервів від температури зберігання .....	218
<b>Юдіна Т.І.</b> Визначення показників безпеки молочно-білкових напівфабрикатів зі сколотин .....	225
<b>Алфавітний покажчик.....</b>	241