

ЗМІСТ

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Гніцевич В. А., Чехова Н. С.

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБНОГО ПОРОШКУ У ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ.....	5
---	---

Горайнова Ю. А., Никифоров Р. П.

ВИКОРИСТАННЯ ЧОРНОПЛІДНОЇ ГОРОБИНИ У ВИРОБАХ З ПІСОЧНОГО ТІСТА.....	12
--	----

СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Юдіна Т. І., Назаренко І. А.

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ МОЛОЧНО-РОСЛИННИХ ФАРШІВ НА ОСНОВІ КОНЦЕНТРАТУ ЗІ СКОЛОТИН.....	21
---	----

РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Коренець Ю. М., Хорольський В. П., Хорольська Т. В.

ІНЖЕНЕРНІ ПРИНЦИПИ КОНСТРУЮВАННЯ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ УЛЬТРАЗВУКОВОЇ КАВІТАЦІЇ	27
--	----

Хорольський В. П., Ключев Д. Ю., Коржов С. М.

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ОБЛАДНАННЯМ З МОНІТОРИНГОМ РОБОЧИХ ХАРАКТЕРИСТИК ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА.....	36
--	----

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Омельченко О. В., Гузенко В. В., Перекрест Н. Г.

ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДІВ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ В ПРОЦЕСІ УЛЬТРАФІЛЬТРАЦІЙНОГО КОНЦЕНТРУВАННЯ СКОЛОТИН	47
---	----

Возняк А. В., Возняк Ю. В., Возняк А. О.

НОВИЙ ПІДХІД ДО МЕХАНІЧНОГО ОМОЛОДЖЕННЯ ПОЛІМЕРНИХ СТЕКОЛ НА ОСНОВІ ФОРМУВАННЯ ТРИВАЛОГО ЧАСУ ПЛАСТИЧНОСТІ	54
---	----

Коренець Ю. М., Никифоров Р. П.

РОЗРОБКА ІЧ-АПАРАТУ ДЛЯ СМАЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	65
--	----

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ АВТОРСЬКИХ РУКОПИСІВ	73
---	----

ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ СТАТТІ	76
--------------------------------	----

CONTENT

MODERN TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

Gnitsevych V. A., Chekhova N. S.

SCIENTIFIC SUBSTANTIATION OF THE MUSHROOM POWDER USE IN CULINARY PRODUCTS TECHNOLOGY	5
---	---

Horiainova Yu. A., Nykyforov R. P.

THE USE OF CHOKEBERRY IN SHORT PASTRY PRODUCTS	12
--	----

CURRENT TRENDS OF FOODSTUFFS QUALITY IMPROVEMENT

Yudina T. I., Nazarenko I. A.

QUALITY INDICATORS OF DAIRY VEGETABLE STUFFING BASED ON BUTTERMILK CONCENTRATE.....	21
--	----

DEVELOPMENT OF PROGRESSIVE EQUIPMENT OF FOOD INDUSTRY

Korenets Yu. M., Khorolskyi V. P., Khorolska T. V.

ENGINEERING PRINCIPLES OF EQUIPMENT DESIGN FOR THE FOOD INDUSTRY USING ULTRASONIC CAVITATION.....	27
--	----

Khorolskyi V. P., Klyuev D. Yu., Korzhov S. M.

CONTROL SYSTEM OF EQUIPMENT WITH MONITORING OF THE OPERATING CHARACTERISTICS OF THE TECHNOLOGICAL PROCESSES OF BREAD PRODUCTION	36
---	----

IMPROVEMENT OF PROCESS AND APPARATUS OF FOOD PRODUCTION

Omelchenko O. V., Guzenko V. V., Perekrest N. G.

INTENSIFICATION OF THE PROCESS OF ULTRAFILTRATION CONCENTRATION BUTTERMILK.....	47
--	----

Voznyak A. V., Voznyak Yu. V., Voznyak A. O.

NEW APPROACH TO THE MECHANICAL REJUVENATION OF POLYMER GLASSES BASED ON THE FORMATION OF EXTENDED DUCTILE TIME PERIOD	54
---	----

Korenets Yu. M., Nikiforov R. P.

THE DEVELOPMENT OF IR-EQUIPMENT FOR FOOD PRODUCTS GRILLING	65
---	----

REQUIREMENTS FOR THE REGISTRATION OF COPYRIGHT MANUSCRIPTS	73
---	----

STANDARD OF REGISTRATION OF THE ARTICLE.....	76
--	----