

## ЗМІСТ

### СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<i>Рижкова Т. М., Дюкарева Г. І., Лівощенко І. М., Перекрест Н. Г., Пасека Р. П.</i> ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ЙОДКАЗЕЇНУ В ТЕХНОЛОГІЇ КОЗИНОГО СИРУ СУЛУГУНІ .....	5
<i>Горайнова Ю. А., Сімакова О. О., Трикуль О. О.</i> ВИБІР РАЦІОНАЛЬНОЇ КОНЦЕНТРАЦІЇ ЖИРОВОГО КОМПОНЕНТА ТА ЯЙЦЕПРОДУКТІВ У РЕЦЕПТУРІ ПІСОЧНОГО ТІСТА З ДОБАВКАМИ ЧОРНОПЛІДНОЇ ГОРОБИНИ .....	16
<i>Попова С. Ю., Слащева А. В., Пусікова О. А., Яріна А. О.</i> НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА РОЗРОБЛЕННЯ ПРИСКОРЕНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ДРІЖДЖОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ .....	23

### СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<i>Юдіна Т. І., Назаренко І. А., Боднарчук О. А.</i> ВИЗНАЧЕННЯ КОМПЛЕКСНОГО ПОКАЗНИКА ЯКОСТІ КОМБІНОВАНИХ ФАРШІВ.....	30
--	----

### ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

<i>Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Омельницька В. О.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ НА ХЛІБОПЕКАРНІ ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА.....	39
<i>Дейниченко Г. В., Гузенко В. В., Возняк А. В., Островчук А. О.</i> ФОРМУВАННЯ МАТЕМАТИЧНОГО ОПИСУ СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕМБРАН ІЗ ПОЛЯРИЗАЦІЙНИМ ШАРОМ .....	46

### УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

<i>Горєлков Д. В., Дмитревський Д. В., Омельченко О. В., Онищенко А. Г.</i> ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ КОМБІНОВАНОГО СПОСОБУ ОЧИЩЕННЯ ПЛОДІВ ГАРБУЗА.....	53
<i>Постнов Г. М., Червоний В. М., Максименко М. М., Гулий А. В., Омельченко О. В., Апанасенко А. І.</i> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ГЛИБОКОЇ ПЕРЕРОБКИ СТАВКОВОЇ РИБИ .....	59
<i>Цвіркун Л. О., Цвіркун С. Л., Островчук О. О.</i> УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ СОРТУВАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ НА КОНВЕЄРНІЙ ЛІНІЇ.....	66
<i>Горєлков Д. В., Дмитревський Д. В., Проценко О. І., Перекрест В. В., Савіцький О. В.</i> ВСТАНОВЛЕННЯ РАЦІОНАЛЬНИХ ПАРАМЕТРІВ ПРОВЕДЕННЯ КОМБІНОВАНОГО ПРОЦЕСУ ОЧИЩЕННЯ ТОПІНАМБУРА.....	73
<i>Шейна А. В.</i> ОСОБЛИВОСТІ СУШІННЯ КАРТОПЛЯНОГО ПЮРЕ КОНДУКТИВНИМ СПОСОБОМ ТА В ПОЛІ ІЧ-ВИПРОМІНЮВАННЯ .....	81
ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ АВТОРСЬКИХ РУКОПИСІВ .....	88
ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ СТАТТІ .....	91

# CONTENT

## MODERN TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

*Ryzhkova T. M., Dyukareva G. I., Livoschenko I. M.,  
Perekrest N. G., Pasyeka R. P.*

EFFICIENCY OF IODINATED CAEINE USE  
IN THE TECHNOLOGY OF GOAT CHEEZE SULUGUNI..... 5

*Goriainova Yu. A., Simakova O. O., Trykul O. O.*

CHOICE OF THE RATIONAL CONCENTRATION  
OF THE FATTY COMPONENT AND EGG PRODUCTS IN THE RECIPE  
OF SHORTBREAD DOUGH WITH CHOKEBERRY ADDITIVES.....16

*Popova S. Yu., Slashcheva A. V., Pusikova O. A., Yarina A. O.*

SCIENTIFIC SUBSTANTIATION AND DEVELOPMENT  
OF ACCELERATED TECHNOLOGY OF YEAST SEMI-FINISHED PRODUCT.....23

## MODERN DIRECTIONS OF INCREASING QUALITY OF FOODSTUFFS

*Yudina T. I., Nazarenko I. A., Bodnaruk O. A.*

DETERMINATION OF THE COMPREHENSIVE QUALITY  
INDICATOR OF COMBINED MINCED .....30

## CHEMICAL, PHYSICAL, MATHEMATICAL RESEARCH METHODS OF FOODSTUFFS QUALITY

*Simakova O. O., Goryaynova Yu. A., Omelnytska V. O.*

STUDY OF THE HEAVY METALS INFLUENCE  
ON THE BAKING PROPERTIES OF THE WHEAT FLOUR.....39

*Deynichenko G. V., Guzenko V. V., Voznyak A. V., Ostrovchuk A. O.*

MATHEMATICAL DESCRIPTION FORMATION  
OF MEMBRAN STRUCTURAL PROPERTIES WITH POLARIZATION LAYER.....46

## IMPROVEMENT OF PROCESSES AND APPARATUS OF FOOD MANUFACTURERS

*Horielkov D. V., Dmytrevskyi D. V., Omelchenko O. V., Onishchenko A. G.*

INVESTIGATION OF THE PROCESSES OF A COMBINED METHOD  
OF PUMPKIN FRUITS CLEANING .....53

*Postnov G. M., Chervonyi V. M., Maksimenko M. M.,*

*Gulyi A. V., Omelchenko O. V., Apanasenko A. I.*

PERSPECTIVES OF DEEP PROCESSING TECHNOLOGY  
APPLYING OF POND FISH .....59

*Tsvirkun L. A., Tsvirkun S. L., Ostrovchuk O. A.*

IMPROVING OF THE FOOD PRODUCTS SORTING PROCESS  
ON A CONVEYOR LINE.....66

*Horielkov D. V., Dmytrevskyi D. V., Prochenko O. I., Perekrest V. V., Saviczkyj O. V.*

RATIONAL PARAMETERS DETERMINATION OF THE COMBINED PROCESS  
OF THE JERUSALEM ARTICHOKE PEELING .....73

*Sheyina A. V.*

DRYING FEATURES OF MASHED POTATOES BY THE CONDUCTIVE METHOD  
AND IN THE FIELD OF INFRARED RADIATION .....81

REQUIREMENTS FOR THE REGISTRATION  
OF COPYRIGHT MANUSCRIPTS .....88

STANDARD OF REGISTRATION OF THE ARTICLE .....91