

ЗМІСТ

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<i>Дейниченко Г. В., Гузенко В. В., Омельченко О. В., Гейср Г. В., Кузьменко А. О.</i>	
АНАЛІЗ СИРОВИНИ ТА РАЦІОНАЛЬНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПЕКТИНОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ	5
<i>Попова С. Ю., Слащева А. В., Пусікова О. А., Боднарук О. А.</i>	
НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА ПРИШВИДШЕНИМ СПОСОБОМ	12
<i>Юдіна Т. І., Безрученко О. М., Агапова О. В.</i>	
БЕЗГЛЮТЕНОВІ КЕКСИ З БОРОШНОМ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР	19

ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

<i>Горайнова Ю. А., Назаренко І. А., Сімакова О. О., Боднарук О. А.</i>	
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ДОБАВКИ ПИВНОЇ ДРОБИНИ НА ОСНОВНІ ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА	26
<i>Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К.</i>	
МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА АЛГОРИТМИ АДАПТИВНИХ СИСТЕМ ПРЯМОГО ЦИФРОВОГО КЕРУВАННЯ ВИРОБНИЦТВОМ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ.....	32

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

<i>Цвіркун Л. О., Цвіркун С. Л., Гейср Г. В., Поплавський Д. Є.</i>	
АВТОМАТИЧНА ФІЛЬТРАЦІЯ ЗОБРАЖЕННЯ ПОТОКУ ЯБЛУК НА КОНВЕЄРНІЙ ЛІНІЇ В СИСТЕМІ РОЗПІЗНАВАННЯ ЇХ РІЗНОВИДІВ.....	46
<i>Червоний В. М., Старков В. О., Перекрест В. В., Гейср Г. В., Шамрай Д. С.</i>	
ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ЗАСОЛЮВАННЯ СТАВКОВОЇ РИБИ ЗА ДОПОМОГОЮ УЛЬТРАЗВУКУ	51
<i>Янаков В. П.</i>	
МЕТОДИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕОРІЇ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА	59

РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОГО ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

<i>Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Ткач М. С.</i>	
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ФАБРИКА З ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	66
<i>Омельченко О. В., Заїкіна Д. П., Гейср Г. В., Абрамова О. В.</i>	
СУЧАСНІ ПРИНЦИПИ І ЗАСОБИ ЗАХИСТУ ПРАЦІВНИКІВ ВІД НЕІОНІЗУЮЧИХ ЕЛЕКТРОМАГНІТНИХ ВИПРОМІНЮВАНЬ І ЕЛЕКТРИЧНИХ ПОЛІВ	80

CONTENT

MODERN TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

<i>Deynichenko G. V., Guzenko V. V., Omelchenko O. V., Heiier H. V., Kuzmenko A. O.</i>	
ANALYSIS OF RAW MATERIALS AND RATIONAL TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF PECTIN CONCENTRATES	5
<i>Popova S. Yu., Slashcheva A. V., Pusikova O. A., Bodnaruk O. A.</i>	
USAGE AREAS OF SECONDARY RAW MATERIALS IN TECHNOLOGY PRODUCTION OF YEAST DOUGH IN TERMS OF ACCELERATED METHOD	12
<i>Yudina T. I., Bezruchenko O. M., Ahapova O. V.</i>	
GLUTEN-FREE CAKES WITH CEREAL FLOUR	19

CHEMICAL, PHYSICAL, MATHEMATICAL METHODS OF QUALITY RESEARCH OF FOOD PRODUCTS

<i>Goriainova Yu. A., Nazarenko I. A., Simakova O. O., Bodnaruk O. A.</i>	
STUDY OF THE EFFECT OF BEER PELLET ADDITIVES ON THE BASIC BAKING PROPERTIES OF WHEAT FLOUR	26
<i>Khorolskyi V. P., Korenets Yu. M., Kopayhora O. K.</i>	
IDENTIFICATION METHODS AND ALGORITHMS OF ADAPTIVE SYSTEMS FOR DIRECT DIGITAL CONTROL OF FOOD PRODUCTION	32

IMPROVEMENT OF PROCESSES AND APPARATUS OF FOOD PRODUCTION

<i>Tsvirkun L. A., Tsvirkun S. L., Heiier H. V., Poplavsky D. E.</i>	
AUTO FILTERING OF APPLE FLOW ON THE CONVEYOR LINE IN THE VARIETY RECOGNITION SYSTEM	46
<i>Chervonyi V. M., Starkov V. O., Perekrest V. V., Heiier H. V., Shamray D. S.</i>	
EXPERIMENTAL STUDIES OF THE PROCESS OF SALTING WATER-HOLE FISH WITH ULTRASOUND	51
<i>Yanakov V. P.</i>	
METHODOICAL AND PRACTICAL ASPECTS OF DOUGH PREPARATION THEORY	59

DEVELOPMENT OF A PROGRESSIVE HIGH-EFFICIENT FOOD INDUSTRY EQUIPMENT

<i>Khorolskyi V. P., Korenets Yu. M., Kopayhora O. K., Tkach M. S.</i>	
INTELLECTUAL FACTORY FOR BAKERY PRODUCTION	66
<i>Omelchenko O. V., Zaikina D. P., Heiier H. V., Abramova O. V.</i>	
ANALYSIS OF WAYS TO PROTECT EMPLOYEES FROM NON-IONIZING ELECTROMAGNETIC RADIATION AND ELECTRIC FIELDS	80