

ЗМІСТ

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Дейниченко Л. Г., Філіппова А. Ю.

ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЮРЕ ГАРБУЗА
ТА БОРОШНА З НАСІННЯ СОНЯШНИКА 5

Горайнова Ю. А., Сімакова О. О., Кучма А. Ю., Мороз В. О.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБІВ ІЗ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА ЛІКУВАЛЬНО-
ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ШОВКОВИЦІ 12

Попова С. Ю., Слащева А. В., Пусікова О. А., Пшиннік В. О.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ
РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ 19

Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Гніщевич В. А.,

Слащева А. В., Боднарчук О. А.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗБАГАЧЕНИХ КАЛІЄМ РАЦІОНІВ
НА ФІЗИЧНУ ПРАЦЕЗДАТНІСТЬ СТУДЕНТІВ 26

ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О. О.,

Боднарчук О. А., Пусікова О. А.

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ
НАПОЇВ З БІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ 35

Сильчук Т. А., Фурманова Ю. П., Павлюченко О. С.

ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ БОРОШНЯНИХ СУМІШЕЙ
ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА 41

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Дмитревський Д. В., Перекрест Н. Г., Перекрест В. В.,

Гейєр Г. В., Расчихмаров І. В.

ВИЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСУ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ПЛОДІВ
ПІД ЧАС ВИГОТОВЛЕННЯ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ 47

Цвіркун Л. О., Омельченко О. В., Цвіркун С. Л., Гейєр Г. В.

МЕТРОЛОГІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ТЕПЛОТЕХНІЧНИХ ВИМІРЮВАНЬ В КАМЕРАХ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ЯБЛУК 57

Мельник О. Є., Омельченко О. В., Цвіркун Л. О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕПЛОМАСООБМІННИХ ПРОЦЕСІВ
ПІД ЧАС КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ
В ХОЛОДИЛЬНИХ КАМЕРАХ ПЛОДООВОЧЕСХОВИЩА 64

РОЗРОБЛЕННЯ ПРОГРЕСИВНОГО ВИСОКОЕФЕКТИВНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Дейниченко Г. В., Гузенко В. В., Мазняк З. О.,

Омельченко О. О., Швидько В. М.

ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТОДУ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСУ
УЛЬТРАФІЛЬТРАЦІЇ СИРОВАТКИ З-ПІД КИСЛОГО СИРУ 71

Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К.,

Заїкіна Д. П., Кузьменко А. О., Невідін В. І.

ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА КЕРУВАННЯ ВИРОБНИЦТВОМ
ХАРЧОВИХ СМАРТ-ПРОДУКТІВ З ТЕХНОЛОГІЯМИ ЗАМОРОЖУВАННЯ 79

Янаков В. П., Ланже О.

ІНТЕГРАЦІЙНІ АСПЕКТИ ПРОПОНОВАНОЇ ТЕОРІЇ
ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА 89

Цвіркун Л. О., Цвіркун С. Л., Бондаренко О. О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИЛУЧЕННЯ ЯБЛУК
ПЕВНОГО РІЗНОВИДУ В УМОВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВOSTІ
ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ МЕТОДІВ КЛАСТЕРИЗАЦІЇ 97

CONTENTS

MODERN FOOD TECHNOLOGIES

<i>Deinychenko L., Filippova A.</i> TECHNOLOGY OF SPONGE CAKE WITH PUMPKIN PUREE AND SUNFLOWER SEEDS FLOUR	5
<i>Goriainova Yu. A., Simakova O. O., Kuchma A. Yu., Moroz V. O.</i> TECHNOLOGY OF WHEAT FLOUR PRODUCTS FOR MEDICAL AND PREVENTIVE PURPOSES WITH THE USE OF MULLET	12
<i>Popova S. Yu., Slashcheva A. V., Pusikova O. A., Pshynnik V. O.</i> MODERN TENDENCIES OF THE USE OF PLANT RAW MATERIALS PRODUCTS IN RESTAURANT ECONOMY	19
<i>Simakova O. O., Goriainova Yu. A., Hnitsevyh V. A., Slashcheva A. V., Bodnaruk O. A.</i> RESEARCH OF INFLUENCE OF POTASSIUM-RICH DIETS ON PHYSICAL PERFORMANCE OF STUDENTS	26

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

<i>Slashcheva A. V., Popova S. Yu., Simakova O. O., Bodnaruk O. A., Pusikova O. A.</i> RESEARCH OF QUALITY AND SAFETY INDICATORS OF BEVERAGES WITH BIOPROTECTOR PROPERTIES	35
<i>Sylchuk T. A., Furmanova Y. P., Pavliuchenko E. S.</i> THEORETICAL BACKGROUND FOR THE CREATION OF FLOUR MIXTURE DESIGNED FOR RESTAURANT ENTERPRISES	41

IMPROVEMENT OF PROCESSES AND APPARATUS OF FOOD PRODUCTION

<i>Dmytrevskiy D. V., Perekrst N. G., Perekrst V. V., Heier H. V., Raschekhmarov I. V.</i> DETERMINATION OF PARAMETERS OF THE PROCESS OF HEAT TREATMENT OF FRUITS IN THE MANUFACTURE OF APPLE PUREE	47
<i>Tsvirkun L. A., Omelchenko O. V., Tsvirkun S. L., Heier H. V.</i> METROLOGICAL CHARACTERISTICS OF THERMAL MEASUREMENTS IN APPLE STORAGE CHAMBERS	57
<i>Melnyk O. E., Omelchenko O. V., Tsvirkun L. A.</i> RESEARCH OF HEAT AND MASS EXCHANGE PROCESSES DURING AIR CONDITIONING IN REFRIGERATED CHAMBERS OF FRUIT-AND-VEGETABLE STORAGE	64

DEVELOPMENT OF PROGRESSIVE HIGH-EFFICIENT FOOD INDUSTRY EQUIPMENT

<i>Deynychenko G. V., Guzenko V. V., Maznyak Z. O., Omelchenko O. V., Schvydko V. M.</i> RESEARCH OF THE INTENSIFICATION METHOD OF THE ULTRAFILTRATION PROCESS OF CURDY WHEY	71
--	----

<i>Khorolskyi V. P., Korenets Yu. M., Kopayhora O. K., Zaikina D. P., Kuzmenko A. O., Nevidin V. I.</i>	
PRODUCTION MANAGEMENT INFORMATION SYSTEM OF FOOD SMART PRODUCTS WITH FREEZING TECHNOLOGIES	79
<i>Yanakov V. P., Lange O.</i>	
INTEGRATION AND ITS ASPECTS FOR THE PROPOSED DOUGH PREPARATION THEORY	89
<i>Tsvirkun L. A., Tsvirkun S. L., Bondarenko O. O.</i>	
THE RESEARCH OF TECHNOLOGY OF APPLE EXTRACTION OF A CERTAIN FORM IN THE CONDITIONS OF THE FOOD INDUSTRY WITH APPLICATION OF CLUSTERIZATION METHODS	97

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

Наукове видання

ОБЛАДНАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

№ 2 (41) 2020

Тематичний збірник наукових праць

Українською та англійською мовами

Підписано до друку 23.12.2020 р.
Формат 60х84/8. Папір офсетний.
Гарнітура «Newton C». Друк — лазерний.
Ум. друк. арк. 12,67. Обл.-вид. арк. 11,45.
Наклад 60 прим. Зам. № ____.

ФОП Маринченко С. В.
вул. Героїв АТО, 81-а, оф. 109,
м. Кривий Ріг, Дніпропетровська обл., 50086
Свідоцтво про державну реєстрацію № 030567 від 19.01.2007 р.
тел. (067) 539-66-81