

Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

Чаговець Л.О., Перцевой Ф.В., Чаговець В.В., Обноза М.В. Дослідження використання рослинних компонентів у технології сирних продуктів.....	3
Горальчук А.Б., Троший Т.В., Пивоваров П.П. Дослідження процесу комплексоутворення білків і карагінанів та вплив на нього кількісного та якісного іонного складу.....	10
Дейниченко Г.В., Щербакова Т.В., Золотухіна І.В., Сефіханова К.А. Дослідження кольорових характеристик білково-вуглеводних напівфабрикатів із додаванням рослинної сировини.....	19
Коваленко В.О., Чернова Л.О., Коваленко С.М. Хімічний склад та мікробіологічна безпечність гідролізату колагеновмісної сировини	27
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Архипов О.С., Руда Л.В. Інноваційні технології заморожених комбінованих сирково-рослинних десертів на основі сколотин та каротиноїдних добавок	34
Кравченко М.Ф., Криворучко М.Ю., Поп Т.М. Борошно з пророщеного зерна пшениці як основа для борошняних кулінар- них і кондитерських виробів	42
Кравченко М.Ф., Антоненко А.В., Михайлик В.С. Плодово-ягідні системи як основа для соусів	49
Кравченко М.Ф., Демічківська М.П. Реологічні характеристики тістового напівфабрикату на основі функціональних композицій.....	55
Артеменко В.С., Горбань О.В., Горбань В.Г., Малафасв М.Т. Дослідження реологічних властивостей білково-цукрової суміші з ферментованої яєчної маси.....	62
Котляр О.В., Клапцов Є.О., Горальчук А.Б. Дослідження спорідненості поверхні фаз для обґрунтування складу харчових гетерогенних систем	67
Камсуліна Н.В., Скуріхіна Л.А., Городажев Д.А. Функціонально- технологічні властивості ізольованих препаратів целюлози в м'ясних фаршевих системах.....	73

Секція 2 **ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

Черевко О.І., Маяк О.А. Отримання м'ясних аналогів шляхом екструзії	81
---	----

Черевко О.І., Кінтєла Л.В., Загорулько О.Є. Підвищення ефективності теплообміну роторного плівкового випарника	85
Черевко О.І., Скрипник В.О. Енергетична ефективність апаратів для кондуктивного жарення м'яса.....	90
Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О. Електричні та теплотиметричні показники електроконтактного нагрівання	101
Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Червоний В.М. Експериментальне дослідження впливу частоти хвиль та тривалості ультразвукової обробки на розподіл розмірів кульок жирової фази в емульсії	107
Потапов В.О., Цуркан М.М. Дослідження умов рівномірного нагрівання харчової сировини у функціональній ємності НВЧ-сушарки	112
Потапов В.О., Якушенко Є.М. Кінетика сушіння виноградної вичавки в тепломасообмінному модулі з внутрішнім нагрівачем.....	119
Завалий А.А., Янович І.В. Экспериментальный комплекс для исследования процессов тепло- и массопереноса в устройствах инфракрасной сушки продуктов питания	127
Якобчук Р.Л., Яровий В.Л. Вплив конструктивних чинників відцентрово-пневматичної форсунки на дисперсність факела розпилення пивних дріжджів.....	135
Афукова Н.О., Захваткіна О.В. Дослідження функціональних можливостей грилів	141

Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Михайлов В.М., Чуйко А.М., Чуйко М.М., Томашевська Р.Я. Маркетингові дослідження сфери роздрібно́ї торгівлі борошняними виробами в місті Харкові	148
Головко М.П., Серік М.Л., Полупан В.В. Дослідження впливу напівфабрикату білково-мінерального на вологозв'язуючі властивості м'ясних фаршів	154
Головко М.П., Головко Т.М., Бакіров М.П. Дослідження впливу напівфабрикату йодобілкового на емульсійну стійкість майонезу.....	160
Головко М.П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В. Способи зниження токсичного ефекту алкоголю на організм.....	164
Погожих М.І., Одарченко Д.М., Діденко О.В., Даниленко Л.В. Використання електрофізичних характеристик перцю солодкого для експрес-аналізу якості.....	170

Погожих М.І., Одарченко Д.М., Піддубний В.В., Штих С.В. Особливості процесу заморожування грибів глива звичайна та продуктів їх переробки	177
Погожих М.І., Одарченко Д.М., Гордієнко В.В., Мовчан А.О. Наукове обґрунтування нового методу підготовки харчових продуктів та сировини до товарознавчого аналізу.....	183
Туз Н.Ф., Артамонова М.В., Лисюк Г.М. Оптимізація технологічних параметрів приготування желейного мармеладу з кріас-порошками.....	190
Луньова О.С., Дьяков О.Г., Торяник О.І. Дослідження впливу жиру на збереження свіжості безбілкового хліба	196
Дуденко Н.В., Черевична Н.І., Гапонцева О.В. Розробка нових сиркових десертів із додаванням зернових інгредієнтів та їх това- рознавча оцінка	204
Сафонова О.М., Попова Т.М., Михайлова Л.В. Оптимізація споживчих властивостей зефіру з використанням бджолиного маточного молочка.....	210
Фощан А.Л., Григоренко А.М. Науковий підхід до розроблення технології напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів	218
Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Петрів В.О. Визначення вмісту важких металів у виноградному вині «Кагор» вітчизняного виробництва.....	224
Сафонова О.М., Гавриш Т.В. Дослідження впливу поліпшуючих домішок на пружно-еластичні властивості тіста.....	229
Холодова О.А., Сафонова О.М. Вплив озону на стан вуглеводно- амілазного комплексу борошна	234
Мельнічук О.Є., Безусов А.Т. Кавбуз – перспективна сировина для консервування.....	238
Гніцевич В.А., Левіт І.Б., Чехова Н.С. Структурно-механічні характеристики м'ясних фаршів із використанням напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза	247
Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Назаренко І.А. Дослідження харчової цінності молочно-рослинних фаршів функціонального призначення	253
Омельчук С.В., Мельник І.В., Домарецький В.А. Технологія та органолептична оцінка оригінального пива з використанням екстракту волоського горіха.....	260
Гавриш А.В., Лявинець Г.М., Арсеньєва Л.Ю. Теоретичні аспекти технології соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності	266

Роглев Й.Й., Гавриш А.В., Чагайда А.О., Доценко В.Ф.	
Перспективи застосування технології заморожування тістових напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства.....	271
Мирошник Ю.А., Гавриш А.В., Доценко В.Ф.	
Обґрунтування технології харчової продукції для людей хворих на целіакію.....	279
Тюрікова І.С.	
Вплив ступеня подрібнення плодів горіха волоського молочної стадії стиглості на якість вилучення БАР	283
Крутовий Ж.А.	
Про розробку систем харчування для профілактики та лікування захворювань, залежних від вмісту кальцію в організмі людини	288
Сорокіна С.В., Афанасьєва В.А., Рикова О.І.	
Шляхи поліпшення споживчих властивостей томатної пасти та оцінка її якості.....	292
Крилова Л.В., Дибок В.В.	
Концептуальні положення щодо управління якістю обслуговуючого персоналу підприємств харчування	300
Чорна Н.В., Ботштейн Б.Б., Хаустова Т.М.	
Перспективи використання кальцієвмісних добавок у технології борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста.....	306
Хацкевич Ю.М., Черевична Н.І., Борисова А.О.	
Дослідження швидкості проходження процесу просолоювання сьомги охолодженої	311
Онищенко В.М., Шубіна Л.Ю., Островерх І.С.	
Дослідження жиропроникності натуральних ковбасних оболонок.....	315
Черевична Н.І., Хацкевич Ю.М.	
Шляхи удосконалення якості бісквітних напівфабрикатів.....	320
Бачинська Я.О., Непочатих Т.А.	
Формування споживних властивостей галетного печива за допомогою математичного моделювання	328
Одарченко Д.М., Кудряшов А.І., Штих С.В., Сюсель О.О.	
Контроль якості ягідної плазми за електрофізичними властивостями.....	335
Сорокіна С.В., Сюсель О.О.	
Спосіб виробництва нових плавлених сирів підвищеної біологічної цінності	343
Серік М.Л., Шурдук І.В.	
Обґрунтування актуальності створення м'ясних емульсійних виробів, збагачених дефіцитними мінеральними елементами	350
Дюкарева Г.І., Білецька Я.О.	
Товарознавчі показники якості варено-морожених креветок	356

Секція 4 ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Нечепуренко К.Б., Коротаєва Є.О., Пивоваров П.П. Дослідження пружних властивостей гелів полісахаридів у складі термостабільних структурованих твердих емульсій.....	362
Головко М.П., Колесник Т.Л., Колесник А.О. Вивчення мікроструктури м'ясних січених виробів, що містять мінеральний кістковий збагачувач	367
Захаренко В.О., Павленко О.С. Аналіз світового ринку взуття та розробка методу визначення гідрофільних властивостей натуральної шкіри	374
Віннікова Л.Г., Крусір Г.В., Шлапак Г.В. Дослідження взаємодії білків крові з поліфенольними речовинами виноградної вичавок.....	381
Колтунов В.А., Белінська Є.В. Взаємозалежність між показниками якості коренеплодів редиски.....	387
Поперечний А.М., Жданов І.В., Попова С.Ю. Сушіння пюре з картопляних відходів із використанням радіаційного тепlopідведення	391
Топольник В.Г., Стукальська Н.М., Кузьмін О.В. Математичне моделювання показників якості процесу подрібнення білого м'яса курятини (філе).....	398
Сукманов В.О., Бескровний О.І., Охременко С.І. Оптимізація параметрів процесу обробки високим тиском пасти з прямих трав	405
Дорохович А.М., Лазоренко Н.П. Дослідження процесу випікання маффінів на сахарозі (цукрі білому кристалічному), фруктозі та лактулозі.....	414
Дубініна А.А., Ленерт С.О., Хоменко О.О. Дослідження загального хімічного складу сортів арахісу, поширених в Україні.....	422
Дубініна А.А., Ленерт С.О., Ільків І.С. Моніторинг вмісту мікотоксинів у рослинній сировині	428
Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Манжос Н.В., Касілова Л.О. Поетапне математичне моделювання та оптимізація вмісту інгредієнтів у раціонах одноразового споживання	434
Крутовий Ж.А., Манжос Н.В., Запаренко Г.В., Борисова А.О. Проектування обідніх раціонів одноразового споживання з високим вмістом збалансованого кальцію.....	440
Софронова М.С. Зв'язок між побудовою n-політопа та опуклої оболонки скінченної множини точок у R^n	448

Пестіна Г.О. Аромат харчових продуктів: хімічна природа та основні характеристики.....	456
Селютіна Г.А., Дьяков О.Г., Білоус В.І. Визначення раціональних параметрів технологічного процесу обробки огірків	462
Гайдай І.В. Дослідження фенольного комплексу плодів дерену та розробка й оптимізація технології його переробки.....	469
Шинкарик М.М., Кравець О.І. Дослідження компресійно-фільтраційних характеристик сирного пилу.....	476
Жданов І.В., Шульга А.В., Волков Ю.О. Дослідження фізико-механічних характеристик насіння соняшнику.....	484
Капліна Т.В., Миронов Д.А. Вплив величини магнітної індукції, розміру та маси феромагнітних частинок під час подрібнення рослинної сировини у вихровому шарі феромагнітних частинок.....	490
Мілохова Т.А., Кузьмін О.В. Математичне моделювання основних показників якості процесу шприцювання ковбасного фаршу в оболонку.....	495
Сєноґонова Л.І. Дослідження якості цитрусових плодів	502
Озоліна С.О., Тірон-Воробйова Н.Б. Взаємодія з полісахаридами як спосіб концентрування біологічно активних речовин білкової природи	508
Рижкова Т.М., Бондаренко Т.А. Порівняльна характеристика складу морозива з коров'ячого та козиного молока.....	514

Секція 5 ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Дубініна А.А., Онищенко В.М., Круглова О.С. Санітарно-хімічна оцінка безпечності нового пакувального матеріалу за вмістом важких металів	519
Крусір Г.В., Новічков В.К., Русєва Я.П. Оцінювання впливу туристичного комплексу на довкілля.....	524
Дюкарева Г.І., Замай М.М. Особливості проведення митних процедур та експертизи тютюнових виробів у разі переміщення через митний кордон України.....	531
Сорокіна С.В., Маслов А.А., Шкурко Є.Л. Особливості застосування правил Інкотермс 2010 у митній справі	539
Кухтіна Н.М., Янушкевич Д.А. Система технічних регламентів на продукти харчування як чинник євроінтеграції України	547

Секція 6 **ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В НАУЦІ
ТА НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ**

Рибін О.М., Вялкіна С.П., Гірінова Л.В. Використання комп'ютерних технологій у створенні навчальної інформаційної системи «Кадри»	555
Кононенко Т.П., Тімофєєва О.М., Усіна А.І. Інформаційні технології в готельних підприємствах.....	563
Тімофєєва О.М. Нові моделі навчання в системі вищої освіти	570
Пілюгіна І.С., Сибірякова І.Г., Кочарова Т.Р. Підходи до створення інтерактивних засобів для вивчення хімічних дисциплін	578
Добровольська О.В. Використання інформаційно-комунікаційних технологій для формування інформаційної компетентності студентів	585
Головко М.П., М'ячиков О.В., Колесник Т.Л. Використання розгортання функцій якості під час підготовки спеціалістів у сфері судово-товарознавчої експертизи	591