

Зміст

Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

Євлаш В.В., Неміріч О.В., Тарасенко Т.А. Установлення раціональних режимів сушіння капусти	3
Торяник О.І., Коваленко В.О., Дьяков О.Г., Панікарова Б.О. Дослідження впливу білкової добавки на основі рибної колагеновмісної сировини на рухливість води в рибних фаршевих системах	7
Пересічний М.І., Вігряк О.П., Радченко М.В. Технологія десертів функціонального призначення.....	15
Пересічний М.І., Федорова Д.В. Технологічні аспекти використання активованої води з мікрокластерною структурою у виробництві харчової продукції оздоровчого призначення	21
Пешук Л.В., Штик І.І., Казнадзей Т.Д. М'ясо паркових оленів – перспективна сировина для інноваційних м'ясних продуктів	27
Мурликіна Н.В., Янчева М.О., Упатова О.І. Регулювання параметрів переестерифікації соняшникової олії з метою одержання емульгаторів для м'ясних виробів емульсійної структури	34
Крутовий Ж.А. Перспективи створення ефективних систем харчування лікувально-профілактичного призначення.....	42
Капліна Т.В., Миронов Д.А. Технологія безалкогольних напоїв із використанням водних екстрактів, отриманих у вихровому шарі феромагнітних частинок.....	52
Арпуль О.В., Усатюк О.М., Дудкіна О.О., Ворона О.П. Сферифікація як напрям дослідження в молекулярних технологіях продукції ресторанного господарства.....	58

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

Черевко О.І., Михайлов В.М., Лебединець І.В. Удосконалення комбінованого ІЧ-апарата	66
Черевко О.І., Скрипник В.О. Ексергетичний аналіз процесу кондуктивного жарення м'яса в апаратах періодичної дії	70
Заплетніков І.М., Пільненко А.К. Побудова поля нормальної складової швидкості різання та коефіцієнта ковзання леза дискового ножа в разі маятникового способу подачі продукту ...	84
Бельмас І.В., Перфильєва Ю.М. Напружений стан стрічки конвеєра зневоднення харчової сировини	92

Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Черевко О.І., Крутовий Ж.А., Михайлов В.М., Касілова Л.О., Запаренко Г.В. Про дефіцитні нутрієнти, що впливають на метаболізм кісткової тканини в оптимізованих системах харчування лікувально-профілактичного призначення.....	98
Черевко О.І., Крутовий Ж.А., Михайлов В.М., Касілова Л.О., Запаренко Г.В. Перспективи створення індивідуальних систем харчування для профілактики та лікування захворювань, що виникають через дефіцит кальцію.....	105
Пересічна С.М., Пересічний М.І. Якість амінокислотного складу батончиків борошняних із цільного зерна з рослинно-молочними начинками.....	110
Пересічний М.І., Пересічна С.М., Сушич М.І. Якість страв із кисломолочного сиру функціонального призначення	119
Пересічний М.І., Пересічна С.М., Тарасевич К.В. Якість овочевих страв із використанням дієтичних добавок	124
Малигіна В.Д., Кротинова К.А. Підбір рецептури кисломолочних продуктів підвищеної біологічної цінності	129
Корзун В.Н., Антонюк І.Ю. Технологія млинцевого напівфабрикату функціонального призначення.....	136
Тележенко Л.М., Золовська О.В. Розробка моделі прискореного тесту ASLT та дослідження можливості її застосування для визначення терміну зберігання молочно-рослинного десерту	143
Безусов А.Т., Мазуренко І.К. Консервовані продукти для харчування дітей, хворих на дисбактеріоз	151
Кобрін В.М., Постнова О.М., Віннікова В.О. Принципи Кодексу Аліментаріус у вирішенні проблеми безпечного харчування в Україні.....	158
Одарченко М.С., Одарченко Д.М., Кудряшов А.І., Сюсель О.О. Оцінка безпечності ягідних напівфабрикатів.....	162
Дубініна А.А., Селютіна Г.А., Гапонцева О.В. Визначення хімічного складу господарсько-ботанічних сортів редьки, поширених у Східній Україні.....	167
Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Круглова О.С. Актуальні питання ідентифікації коричневого тростинного цукру	172
Крутовий Ж.А., Касілова Л.О., Приказчикова Ю.Ю., Запаренко Г.В. Аналіз харчової та біологічної цінності раціонів лікувально-профілактичної дії без м'яса та риби.....	178
Дюкарева Г.І., Гасанова А.Е. Визначення можливості застосування еламіну у виробництві бісквіта як стабілізатора	185

Оносова І.А., Бровко О.Г. Порівняльна характеристика системи стандартів якості пшениці в Україні та країнах ЄС	190
Бондаренко Т.А., Рижкова Т.М., Прудніков В.Г. Збагачення молочного морозива з козиного молока вітаміном С	198
Доманова О.В., Шубіна Л.Ю. Динаміка міцнісних властивостей натуральних ковбасних оболонок після обробки водними екстрактами рослин	205
Усатюк С.І., Пелехова Л.С. Технологія отримання соняшникової олії з підвищеною біологічною цінністю	209
Одарченко А.М. Колориметричний аналіз компонентів борщової заправки	216

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

Євлаш В.В., Отрошко Н.О., Вакшуль З.В. Аналіз існуючих методів та методик визначення вітаміну С у рослинній сировині	224
Дейниченко Г.В., Юдічева О.П. Визначення природного впливу на хімічний склад гарбузових овочів, вирощених із урахуванням сучасних напрямів біофортificaції	228
Перцевой Ф.В., Кузнецова Т.О., Дмитрієвський Д.І., Немагих О.Д. Вивчення впливу рецептурних компонентів препарату «Афлуфіт» на кінетику структуроутворення пектинових драглів	236
Торяник О.І., Дьяков О.Г., Некрасова А.Ю. Дослідження впливу молекулярної рухливості на вимірювання часу спін-спінової релаксації	243
Дьяков О.Г., Торяник О.І., Свідло К.В. Дослідження вологовмісту шроту олійних рослин	248
Синскоп М.С., Вермійчук М.М. Автоматизація формування статистичних розподілів вибірок	257
Дубініна А.А., Хацкевич Ю.М. Порівняння швидкості просоловання рибної сировини залежно від температури м'язової тканини за різних способів соління	261
Пересічний М.І., Магалецька І.А. Проектування складу полікомпонентних продуктів функціонального призначення для людей розумової праці	265
Самохвалова О.В., Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В. Математичне моделювання вмісту інгредієнтів у рецептурі кексу зі збалансованим складом есенціальних нутрієнтів	272

Пешук Л.В., Галенко О.О., Будник Н.В. Дослідження можливості використання альтернативних джерел кальцію в технології м'ясопродуктів	282
Дятлов В.В., Аксьонова Н.О. Шампінйони коричневого штаму: якість плодових тіл різної стадії стиглості	289
Тележенко Л.М., Біленька І.Р., Буланша Н.А. Ферментація топінамбура для отримання продуктів харчування спрямованої дії	296
Богза С.Л., Суйков С.Ю., Брановицька Т.Ю., Толстенко Д.П., Матвійчук Г.В. Аналіз сучасних методів ідентифікації винних виробів	301
Черно Н.К., Гураль Л.С., Ломака О.В. Отримання білок-полісахаридного комплексу та його характеристика.....	309
Черно Н.К., Озоліна С.О., Нікітіна О.В. Порівняльна характеристика хімічного складу морфологічних частин <i>Agaricus bisporus</i>	315
Черно Н.К., Шапкіна К.І., Коваленко О.В. Спосіб отримання бета-глюкану клітинних стінок дріжджів роду <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	321
Софронова М.С. Задача розміщення <i>n</i> -паралелепіпедів. Математична модель задачі та її особливості	326
Мазуренко І.К., Філіпова Л.Ю., Ракулєнко Н.А. Наукові аспекти комплексного перероблення овочевих та баштанних культур	334
Лисогор Т.А., Ліганенко М.Г. Волокноподібні неперетравні олігосахариди – перспективний клас пребіотиків.....	341
Дубова Г.Є., Овчіннікова С.О. Визначення карбонільних сполук у харчових продуктах	348
Молоканова Л.В., Лукомський Ю.О. Вплив інгібіторів α -амілази квасолі на засвоюваність квасолевого пюре як компонента м'ясних січених напівфабрикатів.....	354
Оносова І.А., Рачинська З.П. Дослідження вмісту мінеральних домішок і їхнього впливу на якість горілки, що реалізується на ринку України.....	361
Масвська Т.М., Віннов О.С. Обґрунтування режимів процесу промивання водою фаршу з коропа	368
Круль В.О. Аналіз харчової цінності ріпаку та продуктів його переробки як перспективної сировини для харчової промисловості	375
Дубініна А.А., Щербакова Т.В., Попова Т.М., Гапонцева О.В. Вплив теплової обробки на зміну кольоропараметричних характеристик плодів яблук	383

Секція 5 **ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

Головко М.П., Кіптеле Л.В., Сорокіна С.В., Акмен В.О. Стан та проблеми розвитку книговидання в Україні	391
Головко Т.М., Попова Т.М., Віннікова В.О. Перспективи розвитку ринку послуг в Україні	399

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

Захаренко В.О., Кір'яков Ю.К. Застосування інформаційних технологій для визначення густини виробів неправильної геометричної форми.....	403
Пілюгіна І.С., Кузнецова Т.О. Використання програмного пакета Macromedia Author Ware 7.0 для розробки комп'ютерних засобів навчання з дисципліни «Харчова хімія».....	409
Землянко Ю.В. Аналіз особливостей системи електронної комерції.....	416
Алфавітний покажчик	423
Зміст	425