

## Зміст

### Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

<b>Котляр О.В., Горальчук А.Б., Гринченко О.О.</b> Дослідження піноутворюючої здатності білковмісної молочної сировини та поверхнево-активних речовин у технології сухого збивного напівфабрикату.....	3
<b>Товма Л.Ф., Горальчук А.Б., Гринченко О.О.</b> Визначення поверхневого натягу систем «білок–ПАР» із метою вибору ПАР у технології повітряно-горіхового напівфабрикату .....	9
<b>Черевична Н.І., Хацкевич Ю.М., Кобрін В.М.</b> Комплексна оцінка якості сиркових виробів для дитячого харчування.....	17
<b>Янчева М.О., Желева Т.С.</b> Дослідження впливу заморожування–розморожування на в'язкість розчинів харчових інгредієнтів полісахаридної природи .....	24
<b>Мурликіна Н.В., Янчева М.О.</b> Визначення реологічних властивостей м'ясних фаршів з емульгаторами ацилгліцеринної природи .....	31
<b>Мороз О.В.</b> Наукове обґрунтування змішаного драглеутворення в технологіях термостабільних начинок .....	42
<b>Любенко Г.Д.</b> Особливості технології та рецептури термостійкої молоковмісної начинки з використанням пектину .....	47

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

<b>Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гузенко В.В., Лихобаба О.В.</b> Дослідження процесу концентрування пектинового екстракту ...	52
<b>Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гафуров О.В.</b> Дослідження робочих параметрів напівпроникних ультрафільтраційних мембран.....	58
<b>Дейниченко Г.В., Карнаушенко Ю.В.</b> Сушіння гідробіонтів у псевдозрізженому шарі .....	64
<b>Потапов В.О., Петренко О.В., Золотарьов В.В.</b> Перспективні напрями розвитку холодильних систем з акумуляцією холоду....	69
<b>Сасенко С.Ю.</b> Методи формування відбивальних систем у інфрачервоних апаратах харчової промисловості.....	79
<b>Тесленко С.О., Перевалов Л.І., Садовничий Г.В.</b> Безлушпинне ядро соняшнику для отримання кондитерських виробів.....	84
<b>Афукова Н.О., Стародуб Ж.Ж.</b> Огляд конструкцій сучасних апаратів для формування пельменної продукції .....	91

<b>Дьяков О.Г., Воронцова Ж.В., Качалов В.В.</b> Підвищення ефективності роботи холодильних агрегатів на базі компресорів із регульованим числом обертів .....	97
--	----

### Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<b>Черевко О.І., Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Фалько О.О., Юрченко І.Ю.</b> Аналіз забезпечення систем харчування лікувального призначення збалансованими групами нутрієнтів.....	106
<b>Головко М.П., Чуйко Л.О., Сорокіна С.В., Акмен В.О.</b> Аналіз переваг харків'ян під час вибору молочної продукції .....	113
<b>Малюк Л.П., Балацька Н.Ю.</b> Дослідження хімічного складу соусів із використанням природної нетрадиційної сировини .....	121
<b>Корзун В.Н., Дюкарева Г.І., Гасанова А.Е.</b> Визначення ступеня збереженості йоду в процесі виробництва бісквітів підвищеної біологічної цінності .....	126
<b>Матюхов Д.В., Гладкий Ф.Ф.</b> Вплив технологічних параметрів на результати екстракції макухи соняшнику етиловим спиртом .....	132
<b>Нетребя А.О., Гладкий Ф.Ф.</b> Підвищення ефективності фільтрації суспензії воскоподібних речовин у соняшниковій олії .....	139
<b>Одарченко Д.М., Кудряшов А.І., Бабіч А.О.</b> Особливості процесу заморожування калини звичайної як сировини для виробництва напівфабрикатів функціонального призначення .....	145
<b>Дубініна А.А., Попова Т.М., Ленерт С.О.</b> Хімічний склад пшона із зерна проса різних сортів, районованих у Харківській області .....	151
<b>Онищенко В.М., Шубіна Л.Ю., Хохітва К.В.</b> Формування якості та підвищення економічної ефективності технології м'ясних хлібів.....	158
<b>Одарченко М.С., Сесь А.М., Соколова Є.Б.</b> Удосконалення системи управління якістю як чинник конкурентоспроможності підприємств м'ясопереробної галузі .....	164
<b>Шурдук І.В., Серік М.Л., Карпов Р.В.</b> Дослідження показників безпеки ковбасних виробів, збагачених сполуками кальцію .....	169
<b>Хаустова Т.М., Федак Н.В.</b> Дослідження формуючої здатності модельних систем крокетної маси на основі борошна пшеничного .	176
<b>Дюкарева Г.І., Соколовська О.О.</b> Стан і тенденції розвитку кондитерської галузі та ринку збивних кондитерських виробів...	181
<b>Дюкарева Г.І., Кривошеєва Н.М., Соколовська О.О.</b> Формування ринку кондитерських виробів в Україні .....	187
<b>Дьяков О.Г., Щербакова Т.В., Гапонцева О.В.</b> Моделювання складу сметанного соусу .....	196
<b>Дуб В.В., Забочай О.В.</b> Визначення підходів до отримання правової охорони на зовнішній вигляд страв та харчових продуктів як об'єктів інтелектуальної власності .....	203

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

<b>Головко М.П., Пенкіна Н.М., Колесник В.В.</b> Оцінка якості нових настоянок зі зниженим токсичним ефектом .....	211
<b>Малафасв М.Т., Домахіна М.О., Шаніна О.М., Погожих М.І.</b> Дослідження в'язкості розчинів білків із колагеновмісної сировини .....	217
<b>Крамаренко Д.П., Кірсєва О.І., Рябушко В.І., Пересічний М.І., Дейниченко Л.Г.</b> Дослідження впливу гідролізату з моллюсків на виведення <sup>137</sup> Cs з організму людини .....	225
<b>Хомич Г.П.</b> Вплив біокаталітичних методів обробки чорниці на вміст ароматичних сполук під час виробництва соку .....	230
<b>Осипова Л.А.</b> Удосконалення переробки пряно-ароматичної рослинної сировини в технології напоїв та вин із функціональними властивостями .....	237
<b>Пелехова Л.С., Усатюк С.І., Арсєнєва Л.Ю.</b> Дослідження кінетики процесу екстрагування похідних хлорофілу з базиліку звичайного .....	246
<b>Колесникова М.Б., Андрєєва С.С.</b> Дослідження властивостей крохмалів фізичної модифікації для виробництва солодких соусів-топінгів .....	252
<b>Малафасв М.Т.</b> Моделювання лібраційних коливань молекул води..	258
<b>Круглов Ж.А.</b> Кількісні показники збалансованості нутрієнтів на різних етапах створення систем харчування.....	266

## Секція 5 ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

<b>Дубініна А.А., Ленерт С.О., Круглова О.С.</b> Оцінка біорозкладуваного комбінованого пакувального матеріалу за критеріями безпечності.....	274
---	-----

## Секція 6 ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В НАУЦІ ТА НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ

<b>Льовшина Л.Д., Бакуменко Л.Г.</b> Посилення зв'язків наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі з іншими бібліотечними закладами шляхом книгообміну.....	280
<b>Алфавітний покажчик .....</b>	287
<b>Зміст .....</b>	289