

## ЗМІСТ

### Секція 1. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

<b>Черевко О.І., Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Борисова А.О.</b> Нетрадиційні борошняні вироби: кількісний аналіз збалансованості нутрієнтів .....	7
<b>Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Горбань В.Г., Цибань Л.С.</b> Теоретичне обґрунтування використання гідробіонтів у технології дієтичних добавок .....	17
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Павлюк В.А., Маціпура Т.С., Котюк Т.В.</b> Кріомеханічна модифікація добавок із шампінйонів у вигляді дрібнодисперсного замороженого пюре з унікальними характеристиками .....	29
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Бессараб О.С., Балабай К.С., Борисова А.О., Лосєва С.М.</b> Вивчення впливу низькотемпературної обробки та кріодеструкції на збереження БАР і трансформацію інуліну під час розробки оздоровчих добавок із топінамбура .....	40
<b>Павлюк Р.Ю., Чуйко Л.О., Погарська В.В., Павлюк В.А., Соколова Л.М.</b> Вивчення процесів механохімії під час переробки квіткового пилку в полівітамінні дрібнодисперсні порошкоподібні добавки .....	51
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О., Наконечна Ю.Г., Котюк Т.В., Архипова В.О.</b> Інноваційна технологія плавлених сирних продуктів з використанням заморожування і механодеструкції .....	62
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Тимофєєва Н.М., Балабай К.С., Лосєва С.М., Борисова А.О.</b> Нове про каротиноїди під час холодильної переробки каротиновмісних овочів та ягід із використанням кріомеханодеструкції .....	74

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

<b>Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О., Михайлова С.В., Авдєєв С.С.</b> Сучасні лабораторні установки та дослідження електрофізичних методів обробки харчової сировини .....	82
--	----

<b>Кіптела Л.В., Загорулько О.Є., Афукова Н.О., Загорулько А.М.</b> Інтенсифікація апаратів для виробництва порошкоподібних напівфабрикатів із рослинної сировини.....	94
<b>Білецький Е.В., Петренко О.В.</b> Теоретичні дослідження течії ньютонівської рідини при перехідному гідродинамічному режимі .....	102
<b>Гладушняк О.К., Біленька І.Р., Лазаренко Н.А.</b> Дослідження процесу дроблення під час отримання пастоподібних продуктів на основі вичавок ферментованого топінамбура .....	114
<b>Угрімов С.В., Куценко В.А., Лебединець І.В.</b> Моделювання нестационарних коливань шаруватих ортотропних елементів конструкцій харчового обладнання.....	121
<b>Постнов Г.М., Червоний В.М., Зубрев А.С.</b> Розробка ультразвукового способу очищення ставкової риби від луски.....	134
<b>Петренко О.В., Семенюк Д.П.</b> Прогресивні проміжні холодоносії та їх застосування для систем непрямого охолодження.....	141
<b>Погожих М.І., Іштван Є.О.</b> Розробка диференційного вимірювального сушильного апарата тепломасообміну .....	150
<b>Потапов В.О., Семенюк Д.П.</b> Обґрунтування умов швидкого заморожування харчових продуктів .....	156
<b>Костенко С.М.</b> Комплексна оцінка якості апарата АРЖМ-0.07-1 ....	168
<b>Заплетніков І.М., Пільненко А.К., Гордієнко О.В., Севаторова І.С.</b> Аналіз варіаційних моделей екологічних характеристик машин для збивання харчових продуктів .....	174
<b>Всеволодов О.М.</b> Руйнування адгезійно-когезійної взаємодії грунтового забруднення рослинної сировини потоком води .....	181
<b>Гура О.В., Декань О.О.</b> Математичний опис процесу сушіння пивної дробини в аеровіброкиплячому шарі .....	197

### Секція 3. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<b>Черевко О.І., Крутовий Ж.А.</b> Про наукові основи створення борошняних виробів для систем харчування .....	206
<b>Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Захаренко В.О., Бурлюбаєва Т.М.</b> Три принципи проектування рецептур борошняних виробів для систем харчування.....	222
<b>Одарченко А.М., Карбівнича Т.В., Михайлик В.І., Соколова Є.Б.</b> Споживні властивості напівфабрикату на основі овочів і плодів під час низькотемпературного зберігання .....	230
<b>Омельченко С.Б., Горальчук А.Б., Гринченко О.О.</b> Визначення міцності міжфазних адсорбційних шарів у піноемульсійних системах .....	238

<b>Малюк Л.П., Балацька Н.Ю.</b> Вплив ароматичних добавок на біофлавоноїди ягідних систем .....	247
<b>Головко М.П., Головко Т.М., Скляр А.О.</b> М'ясні драглеві вироби в оболонці та перспективи їх промислової технології.....	255
<b>Пасічний В.М., Желуденко Ю.В.</b> Перспектива натуральних антиоксидантів для використання в м'ясопереробній галузі .....	264
<b>Іванов С.В., Рижкова Т.М., Омельченко О.В.</b> Покращення якості козиного комбінованого сирного кисломолочного продукту функціонального призначення.....	277
<b>Одарченко М.С., Бабіч А.О., Піддубний В.В.</b> Товарознавча характеристика швидкозамороженого плодоовочевого соусу в процесі тривалого холодильного зберігання .....	289
<b>Онищенко В.М., Большакова В.А., Гринченко Н.Г., Островерх І.С.</b> Вплив паропроникності кишкових оболонок на кількісні характеристики технології варених ковбас .....	297
<b>Колесник Т.Л., Колесник А.О., Яковлєв І.О.</b> Формування споживчих властивостей варених ковбас за показником безпеки .....	304

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

<b>Крутовий Ж.А.</b> Показник наближення білка у виробі або раціоні харчування до стандартного .....	315
<b>Артамонова М.В., Пілюгіна І.С., Кузнецова Т.О.</b> Формування органолептичних показників маршмелоу з рослинними добавками з троянди .....	323
<b>Одарченко Д.М.</b> Дослідження криоскопічних властивостей культивованих грибів .....	331
<b>Мурликіна Н.В.</b> Вивчення окисної стабільності емульгаторів ацилгліцеринної природи .....	337
<b>Прісс О.П.</b> Формування низькомолекулярних антиоксидантів пасльонових плодів залежно від гідротермічних умов.....	347
<b>Прісс О.П., Кулик А.С.</b> Динаміка фенольних речовин під час зберігання зелені петрушки за умови впливу антиоксидантів .....	357
<b>Сердюк М.Є.</b> Прогнозування вмісту сухих речовин у плодах яблуні залежно від абіотичних чинників .....	365
<b>Бондаренко Т.А., Рижкова Т.М.</b> Морозиво з козиного молока функціонального призначення .....	375

<b>Чеканов М.А., Запаренко Г.В., Лисюк Г.М., Олійник С.Г., Гейко Т.С.</b> Визначення структурно-механічних характеристик харчових продуктів.....	387
--	-----

## Секція 5. ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

<b>Захаренко В.О., Сорокіна С.В., Крутовий Ж.А.</b> Вологоємність і гігроскопічність натуральних шкір .....	397
<b>Захаренко В.О., Дьяков О.Г., Воронцова Ж.В., Даніленко О.Ф.</b> Автоматизована система виміру розподілу пор у шкіряних виробах.....	407
<b>Самойленко С.О., Гурікова І.М.</b> Корозійна стійкість алюмінієвої фольги в розчинах поверхнево-активних речовин.....	417
<b>Доманова О.В., Ванчина Т.К.</b> Збагачення рідкого мила токоферолом та відлущуючими речовинами .....	423

## Секція 6. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В НАУЦІ ТА НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ

<b>Чаговець В.В., Землянко Ю.В., Родіна В.О.</b> Розробка інформаційно-комунікаційного інтернет-ресурсу навчальних дисциплін .....	431
<b>Чаговець В.В., Землянко Ю.В.</b> Створення програмно- методичного комплексу дисциплін із використанням мультимедійних технологій .....	442
<b>Кір'яков Ю.К., Хацкевич Ю.М., Борисова А.О.</b> Програмований контроль із курсу «Організація захисту прав споживачів».....	451
<b>Алфавітний покажчик .....</b>	460

## CONTENS

### Section 1. NEW TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

<b>Cherevko O., Krutovyi G., Zaparenko G., Borysova A.</b> Unconventional floury products: quantitative analysis of nutrients balance .....	7
<b>Dudenko N., Pavlotskaya L., Gorban V., Tsyban L.</b> The theoretical ground of hydrocoles' use in the technology of dietary additives.....	14
<b>Pavlyuk R., Pogarskaya V., Pavlyuk V., Matsipura T., Kotyuk T.</b> Cryogenic mechanical modification of additives based on champignons in form of fine-dispersed frozen puree with unique characteristics .....	29
<b>Pavlyuk R., Pogarskaya V., Bessarab O., Balabai K., Borysova A., Loseva S.</b> Studying how low-temperature processing and cryogenic destruction influence to bas preservation and inulin transformation during the development of healthful additives based on topinambour.....	40
<b>Pavlyuk R., Chuiko L., Pogarskaya V., Pavlyuk V., Sokolova L.</b> The study of the processes of mechanochemistry during the processing of pollen to polyvitaminic fine powdery additives .....	51
<b>Pavlyuk R., Pogarskaya V., Yurieva O., Nakonechnaya Yu., Kotyuk T., Arkhypova V.</b> Innovative technology of melted cheese products with the use of freezing and mechanical destruction.....	62
<b>Pavlyuk R., Pogarskaya V., Timofeyeva N., Balabai K., Loseva S., Borysova A.</b> The new about carotenoids during the refrigerated processing of carotene-containing vegetables and berries with the use of cryo- and mechanical destruction .....	74

### Section 2. EQUIPMENT OF FOOD PRODUCTION ENTERPRISES AND IMPROVEMENT OF PROCESSES AND APPARATUSES OF FOOD PRODUCTION ENTERPRISES

<b>Mykhailov V., Babkina I., Shevchenko A., Mykhailova S., Avdeev S.</b> Modern laboratory installations and research of electro-physical processing methods of food raw materials.....	82
<b>Kiptelaya L., Zagorulko A., Afukova N., Zagorulko A.</b> Intensification of apparatuses for the manufacture of powdery semi-finished products from vegetable raw material .....	94
<b>Biletskiy E., Petrenko O.</b> Theoretical studies of newtonian liquidat transient hydrodynamic regime .....	102

<b>Hladushnyak O., Bilenka I., Lazarenko N.</b> The study of splitting in obtaining pasty products on the basis of fermented Jerusalem artichoke marc .....	114
<b>Ugrimov S., Kutsenko V., Lebedinec I.</b> Modeling of non-stationary vibrations of layered orthotropic structure elements of food equipment .....	121
<b>Postnov G., Chervonyi V., Zubriev A.</b> Elaborating the ultrasound method for removing the scales of pond fish .....	134
<b>Petrenko O., Semeniuk D.</b> Prospects for using intermediate refrigerants for the indirect cooling systems .....	141
<b>Pogozhikh N., Ishtvan I.</b> Development of a differential measurement drying apparatus .....	150
<b>Potapov V., Semeniuk D.</b> Justification of the conditions of fast freezing of food stuff.....	156
<b>Kostenko S.</b> Complex quality assessment of APЖМ-0.07-1 apparatus .	168
<b>Zapletnikov I., Pilnenko A., Gordienko A., Sevatorova I.</b> Analysis of variational models of ecological characteristics of the machines for whipping food.....	174
<b>Vsevolodov A.</b> Water stream destruction of adhesion-cohesion interactions of soil contamination of vegetative raw materials .....	181
<b>Gura A., Decan A.</b> Mathematical description of drying brewers grains in aerovibrokipyaschem layer .....	197

### Section 3. IMPROVEMENT OF FOOD PRODUCTS QUALITY

<b>Cherevko O., Krutovyi G.</b> On scientific foundations for the creation of floury products for nutrition systems .....	206
<b>Krutovyi G., Zaparenko G., Zakharenko V., Burliubayeva T.</b> Three principles of projecting recipes of floury products for nutrition systems .....	222
<b>Odarchenko A., Karbivnycha T., Mykhailyk V., Sokolova Ye.</b> Consumer properties of a semi-finished product on the basis of vegetables and fruit during their low-temperature storage.....	230
<b>Omel'chenko S., Goralchuk A., Grinchenko O.</b> Determination of the strength of adsorption layers in foam-emulsive systems .....	238
<b>Maluk L., Balatskaya N.</b> Plant extracted flavors on bioflavonoids berry systems .....	247
<b>Golovko M., Golovko T., Sklyar A.</b> Shelled jellied meat products and perspectives of their industrial technology.....	255
<b>Pasichny V., Zheludenko Y.</b> Natural antioxidant perspectives for application in meat processing industry .....	264

<b>Ivanov S., Ryzhkova T., Omelchenko A.</b> Quality improvement of goat cheese of functional purpose.....	277
<b>Odarchenko M., Babich A., Poddybnyi V.</b> Merchandizing characteristics of fast-freezing fruit-and-vegetable sauce during long-term storage.....	289
<b>Onishchenko V., Bolshakova V., Grynchenko N., Ostroverkh I.</b> The influence of vapor permeability of gut casings on quantitative characteristics of cooked sausage technology .....	297
<b>Kolesnyk T., Kolesnyk A., Yakovlev I.</b> The formation of customers' properties of boiled sausages according to the safety index .....	304

#### Section 4. **CHEMICAL, PHYSICAL, MATHEMATICAL METHODS OF RESEARCH OF FOOD PRODUCTS QUALITY**

<b>Krutovyi G.</b> The factor of protein approximation to standard in products and diets.....	315
<b>Artamonova M., Piliugina I., Kuznetsova T.</b> Formation of the organoleptic characteristics of marshmallow with herbal supplements of roses .....	323
<b>Odarchenko D.</b> Research of cryoscopic properties of cultured fungi.....	331
<b>Murlykina N.</b> Study of oxidizing ability of emulsifiers of acylglycerine origin .....	337
<b>Priss O.</b> Formation of non-enzymatic antioxidants in solanaceae fruits under hydrothermal conditions.....	347
<b>Priss O., Kulik A.</b> Dynamic of phenolic substances of parsley during storage with antioxidants .....	357
<b>Serdyuk M.</b> The dry matter prediction in the fruit of the apple tree depending from abiotic factors.....	365
<b>Bondarenko T., Ryzhkova T.</b> Ice cream produced from goat milk of functional purpose .....	375
<b>Chekanov M., Zaparenko G., Lysiuk G., Oliynyk S., Geyko T.</b> Measuring of food products' rheological characteristics .....	387

#### Section 5. **COMMODITY RESEARCH AND EXPERTISE OF NON-FOOD PRODUCTS**

<b>Zakharenko V., Sorokina S., Krutovoy G.</b> Moisture capacity and hygroscopicity of natural leathers .....	397
<b>Zakharenko V., Diakov A., Vorontsova Zh., Danilenko A.</b> Automated measurement of pore distribution in leather products ....	407

<b>Samoylenko S., Gurikova I.</b> Corrosion resistance of aluminium foil in the solutions of surface-active substances .....	417
<b>Domanova O., Vanchina T.</b> Enrichment of soft soap with tocopherol and exfoliate particles .....	423

## Section 6. **INFORMATION TECHNOLOGIES IN SCIENCE AND EDUCATIONAL PROCESS**

<b>Chagovets V., Zemlyanko Yu., Rodina V.</b> The creation of informative-communication internet-resource of educational disciplines .....	431
<b>Chagovets V., Zemlyanko Yu.</b> Creating a program-methodical complex with use of multimedia technologies .....	442
<b>Kirjakov J., Hackevich J., Borysova A.</b> Programmed control on the course «Organization of consumer protection».....	451
<b>Alphabetical index</b> .....	460