

ЗМІСТ

Секція 1. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Павлюк В.А., Тельонков О.Є., Погарський О.С., Какадій Ю.П., Стуконоженко Т.А. Нанотехнології оздоровчих продуктів «NatureSuperFood» – плодоовочевого морозива (сорбетів) із рекордним вмістом БАР для імунопрофілактики.....	7
Желєва Т.С., Янчева М.О., Гринченко О.О. Дослідження біологічної цінності напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених із використанням сумішей «KrioMeat» під час зберігання.....	31
Головко М.П., Головко Т.М., Применко В.Г. Медико-біологічні дослідження добавки дієтичної селен-білкової та соусу з її використанням.....	45
Большакова В.А., Дроменко О.Б., Онищенко В.М., Янчева М.О. Удосконалення рецептурного складу посічених напівфабрикатів із м'яса птиці (нагетсів).....	56
Рижкова Т.М., Дюкарева Г.І. Покращення якості козиного зернистого сиру під впливом закваски, збагаченої препаратом «Бетавітон».....	67
Дзюба Н.А. Розробка рецептури сирного мафіну «Snowball».....	80
Буняк О.В., Валевська Л.О., Соц С.М. Конкурентоспроможність екструдованих зернових продуктів на основі зерна злакових культур.....	90
Біленька І.Р., Лазаренко Н.А., Золовська О.В. Дослідження процесу ферментації бульб топінамбура.....	97
Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю., Михайлик В.С. Використання шроту олійних культур у технології борошняних кондитерських виробів.....	107

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

Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Мазняк З.О., Перекрест В.В., Бургар С.В. Розробка апаратного оформлення виробництва концентратів знежиреної молочної сировини.....	116
---	-----

Торяник Д.А., Дьяков А.Г., Павлюк И.Н. Особенности определения влагосодержания пищевых продуктов методом ЯМР.....	125
Потапов В.О., Борисова А.О., Педорич І.П. Аналіз обладнання для отримання порошкоподібних харчових продуктів (англ. мовою).....	136
Дмитревський Д.В., Горєлков Д.В., Лазуренко Р.С., Проценко О.І. Розробка обладнання для реалізації комбінованого способу очищення бульб топінамбура (англ. мовою).....	148
Пазюк В.М. Обґрунтування режимів сушіння насіння гарбуза насінневого призначення з конвективним підведенням теплоти.....	155
Цвиркун Л.А., Цвиркун С.Л. Автоматическое сопровождение движущихся на конвейере объектов по видеосигналу в условиях пищевой промышленности.....	165
Постнов Г.М., Червоний В.М., Максименко М.М., Гулий А.В. Удосконалення способу отримання рибного бульйону зі ставкової риби.....	177

Секція 3. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Михайлов В.М., Хареба О.В., Прасол С.В., Шевченко А.О., Мирошник К.В. Дослідження якісних показників пасти на основі пряних овочів, виготовленої з використанням НВЧ-нагрівання за умов вакуумування.....	187
Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Кіріченко Ю.О., Мельник О.Є., Відміцький В.В. Визначення якісного складу ультрафільтраційного концентрату знежиреного молока.....	196
Михайлов В.М., Онищенко В.М. Оцінка фізико-механічних властивостей склеєних кишкових плівок, пластифікованих гліцерином.....	205
Дейниченко Г.В., Листопад Т.С. Дослідження вмісту токсичних елементів у ягідних соусах із йодвміщуючими добавками.....	214
Городиська О.В., Гревцева Н.В., Самохвалова О.В., Буштрук І.В. Технологія кондитерської глазури з використанням виноградних порошків як альтернативи какао-порошку.....	223
Дубініна А.А., Летута Т.М., Фролова Т.В., Сібірякова К.С., Гриценко О.Ю. Обґрунтування застосування екстрактів із рослинної сировини під час зберігання плодів перцю.....	238

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

Губський С.М., Добровольська О.В., Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Железняк З.В. Визначення вмісту аскорбінової кислоти у фруктовому желе (англ. мовою).....	262
Захаренко В.О., Сорокіна С.В., Акмен В.О., Смоленський О.В., Колієнко С.О. Визначення діелектричної проникності вологої шкіри.....	278

**Секція 5. ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА
НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

Доманова О.В., Шуляк І.Г. Формування споживчих властивостей гелів для душу.....	292
Алфавітний покажчик.....	303
Вимоги до оформлення статей.....	310

CONTENS

Section 1. NEW TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

Pavlyuk R., Pogarskaya V., Pavlyuk V., Telenkov A., Pogarskiy A., Kakadii I., Stukonozhenko T. Nanotechnology of healthful products «NatureSuperFood» and vegetable ice cream (sorbets) with a record content of BAS for immunoprophylaxis.....	7
Zhelieva T., Yancheva M., Grinchenko O. Research on biological value of frozen semi-finished ground meat products using the «KrioMeat» formulae when stored.....	31
Holovko M., Holovko T., Prymenko V. Amedical and biological researches of selenium-protein dietary additive and sauce with its use.....	45
Bolshakova V., Dromenko O., Onyshchenko V., Yancheva M. Improvement of the receptoral composition of chopped semi-finished products from poultry (naggets).....	56
Ryzhkova T., Dyukareva G. Improving quality of cereal grain cream under the influence of the inoculum, enriched in the preparation «Betaviton».....	67
Dzyuba N. Development of recipe cottage cheese maffin «Snowball».....	80
Bunyak E., Valevskaya L., Sots S. Competitiveness of extruded grains on the basis of grain cereal grain	90
Bilenka I., Lazarenko N., Zolovska O. Investigation of the fermentation process of Jerusalem artichoke tubers.....	97
Kravchenko M., Yaroshenko N., Mihailik V. Meal of oil cultures in the technology of flour confectionery products.....	107

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

Deynichenko G., Guzenko V., Mazniak Z., Perekrest V., Burhar S. Development of aparature decoration for the production of concentrates from non-fat dairy raw materials.....	116
Torianyuk D., Dyakov A., Pavluk I. Features of determining the moisture content of food product by NMR method.....	125
Potapov V., Borysova A., Pedorych I. Analysis of equipment for producing powdered food products.....	136

Dmytrevskiy D., Horielkov D., Lazurenko R., Prochenko O.	
Development of equipment for implementation of the combined process of Jerusalem artichoke peeling.....	148
Pazyuk V. The substantiation of drying regimes of seeds of seed pump seeds with convective heat supply.....	155
Tsvirkun L., Tsvirkun S. Automatic support of objects driving on conveyor on video signal in conditions of food industry.....	165
Postnov G., Chervonyi V., Maksimenko M., Hulyi A.	
Improving the method of obtaining fish broth from pond fish.....	177

Section 3. IMPROVEMENT OF FOOD PRODUCTS QUALITY

Mykhailov V., Khareba O., Prasol S., Shevchenko A., Miroshnik K.	
Researches of quality paste indicators on the basis of spiric vegetables prepared with the use of UHF-heating under vacuuming conditions.....	187
Deynichenko G., Guzenko V., Kirichenko Ju., Melnik O., Vidmickiy V.	
Determination of quality indicators of the ultrafiltration concentrate of skimmed milk.....	196
Mykhailov V., Onyshchenko V. Evaluation of physico-mechanical properties of glued intestinal films, plastified by glycerin.....	205
Deinychenko G., Lystopad T. Research of the content of toxic elements in berry sauces with iodine-containing additives.....	214
Gorodyska O., Grevtseva N., Samokhvalova O., Bushtruk I.	
Technology of confectionary glaze with the use of grape powders as an alternative to cocoa powder.....	223
Dubinina A., Letuta T., Frolova T., Sibiryakova E., Gritsenko O.	
Substantiation of the use of extracts from vegetable raw material for the pepper fruits storage.....	238

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

Gubsky S., Dobrovolska O., Aksonova O., Evlash V., Zhelezniak Z.	
Determination of the content of l-ascorbic acid in fruit jelly.....	262
Zakharenko V., Sorokina S., Akmen V., Smolensk A., Koliyenko S.	
Determination of inductivity of moist skin.....	278

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

Domanova E., Shuliak I. Formation of consumer properties shower gels.....	292
Alphabetical index	302
Requirements for the article	310