

ЗМІСТ

Секція 1. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Ботштейн Б.Б., Чорна Н.В. Основні принципи розробки та впровадження F&V-концепції кухні тематичного ресторану	7
Лісовська Т.О., Чорна Н.В., Ботштейн Б.Б., Добротвор І.Г. Розробка технології бісквітного напівфабрикату «Безглютенового» на основі борошна кукурудзяного екструдованого	18
Запаренко Г.В., Дьяков О.Г., Савицька А.С., Борисова А.О. Технологія м'ясних січених виробів із використанням м'яса страуса	32
Цихановська І.В. Удосконалення технології вівсяного печива шляхом введення до рецептури харчової добавки «Магнетофуд» на основі дво- та тривалентного заліза	43
Сяодзинь Цю, Назаренко Ю., Бо Лі. Перспективні напрями використання соєвого пептиду у виробництві йогурту (англ. мовою)..	55
Синенко Т.П., Дубова Г.Є. Характеристика ароматичних дескрипторів продуктів ректифікації молочної сироватки	63

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

Черевко О.І., Маяк О.А., Костенко С.М., Сардаров А.М. Експериментальне та імітаційне дослідження теплообміну під час уварювання овочового соку	75
Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Дмитревський Д.В., Перекрест В.В., Рівний К.М. Аналітична характеристика безвідходної переробки плодово-ягідної сировини	85
Потапов В.О., Якушенко Є.М., Стоян Є.Ю. Технологія нанесення гідрофобного покриття на масообмінні модулі сушарок для сушіння рослинної сировини	95
Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Омельченко О.В., Мельник О.Є., Малич В.В. Інтенсифікація процесу екстрагування пектину з відходів цукрового виробництва	103
Тормосов Ю.М., Сасенко С.Ю. Моделювання втрат енергії в інфрачервоних апаратах харчової промисловості	114
Михайлов В.М., Шевченко А.О., Бабанов І.Г., Бабанова О.І. Дослідження процесу виробництва вершкового масла з метою вдосконалення масловиготівників періодичної дії	124

Толчинський Ю.А., Литвиненко Є.І., Соловей В.М., Бабкіна І.В. Модель зовнішнього масообміну в системі квазіпласких частинок (рос. мовою)	134
Загорулько А.М., Шматченко Н.В., Загорулько О.Є., Касабова К.Р. Використання трикомпонентних плодово-ягідних напівфабрикатів у технології мармеладних виробів	148

Секція 3. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Самохвалова О.В., Олійник С.Г., Лапицька Н.В., Степанькова Г.В., Бондаренко М.М. Вплив шроту зародків вівса на структурно-механічні властивості житньо-пшеничного тіста і якість хліба	158
Українець А.І., Большак Ю.В., Маринін А.І., Святненко Р.С., Позняковський С.В. Теоретико-емпірична оцінка змін структурно-енергетичного стану фізично зміненої води та їх біологічних наслідків.....	172
Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Степанькова Г.В. Вплив насіння чіа на якісні характеристики та хімічний склад кремово-збивних цукерок	185
Страшинський І.М., Фурсік О.П., Ришканич Р.О., Ромазан О.В. Якість свинини, що переробляє ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат»	199
Дубініна А.А., Ленерт С.О., Летута Т.М., Непочатих Т.А., Щербак І.С. Мікотоксини в рослинній сировині	215

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

Дубініна А.А., Летута Т.М., Новікова В.В. Субхронічне дослідження екстрактів на основі хітозану для кісткових плодів	229
Тормосов Ю.М., Стоян Є.Ю., Якушенко Є.М. Задача мінімізації сумарної площі попарних перетинів за лінійного розташування геометричних об'єктів	239
Губський С.М., Добровольська О.В., Аксьонова О.Ф., Железняк З.В., Євлаш В.В. Кінетика розкладання аскорбінової кислоти в харчовій матриці желе під час зберігання (англ. мовою).....	248
Овсянникова Л.К., Соколовська О.Г., Валевська Л.О., Горішна І.С., Юрковська В.В. Дослідження температури зерна проса під час зберігання в металевих силосах.....	265
Алфавітний показник	276
Вимоги до оформлення статей	281

CONTENS

Section 1. NEW TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

Botshtein B., Chorna N. Basic principles of the development and implementation of F&B-concept of the kitchen thematic restaurant...	7
Lisovska T., Chorna N., Botshtein B., Dobrotvor I. Development of the technology of sponge gluten-free semi-finished product based on the corn extruded flour.....	18
Zaparenko A., Diakov A., Savytska A., Borysova A. Technology of chopped meat products with the use of ostrich meat...	32
Tsykhanovska I. Improvement of the technology of oatmeal cookies by adding food additive «Magnetofood» on the basis of two- and threevalent iron to the recipe	43
Xiaoqing Qu, Nazarenko Yu., Bo. Li Promising areas of use of soybean peptide in the production of yogurt	55
Sylenko T., Dubova H. Characteristics of aromatic descriptors of products of rectification of whey	63

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

Cherevko A., Mayak O., Kostenko S., Sardarov A. Experimental and simulation modeling of the heat exchance process while boiling vegetable juice	75
Deynichenko G., Guzenko V., Dmytrevskiy D., Perekrest V., Rivnyi K. Analytical characteristics of waste-free processing of fruit and berry raw materials	85
Potapov V., Yakushenko E., Stoyan E. Technology of application of hydrophobic coating on mass-exchange modules of dryers for drying plant raw materials.....	95
Deynichenko G., Guzenko V., Omelchenko O., Melnik O., Malych V. Intensification of the process of extracting pectin from sugar production wastes.....	103
Tormosov Y., Saienko S. Modeling loss of energy in infrared devices of food industry	114
Mikhaylov V., Shevchenko A., Babanov I., Babanova E. Investigation of butter production process for the improvement of periodic butter manufacturers.....	124
Tolchinsky IO., Litvinenko E., Solovey V., Babkina I. Model of external mass transfer in the system of quasi-flat particles	134

Zahorulko A., Shmatchenko N., Zahorulko O., Kasabova K. The use of three-component fruit and berry semi-finished products in the technology of marmalade products.....	148
---	-----

Section 3. IMPROVEMENT OF FOOD PRODUCTS QUALITY

Samohvalova O., Oliinyk S., Lapitskaja N., Stepankova G., Bondarenko M. The effect of extraction cake of oat germ on the structural and mechanical properties of rye-wheat dough and the quality of bread.....	158
Ukrainets A., Bolshak Yu., Marinin A., Svyatnenko R., Poznyakovsky S. Theoretical and empirical estimation of changes in the structural and energy condition of physical author of water and their biological implications	172
Shidakova-Kamenyuka E., Shkلياiev O., Stepankova G. The effect of chia seeds on qualitative characteristics and chemical composition of cream-whipped candies	185
Strashynskiy I., Fursik O., Ryshkanych R., Romazan A. Quality of pork process by "Ternopilskiy meat-packing factory" LLC.....	199
Dubinina A., Lenert S., Letuta T., Nepochatyh T., Shcherbakova I. Mykotoxins in plant raw materials	215

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

Dubinina A., Letuta T., Novikova V. Subchronic research of extracts based on chitosan for stone fruits.....	229
Tormosov U., Stoyan E., Yakushenko E. The problem of minimizing the summary area of mobile interruptions at a linear placement of geometric objects	239
Gubsky S., Dobrovolska O., Aksonova O., Zhelezniak Z., Evlash V. Degradation kinetics of l-ascorbic acid in food matrix of jelly during storage	248
Ovsianynkova L., Sokolovskaya O., Valevskaya L., Horishna I., Yurkovska V. Research of the grain temperature of millet when stored in metal silos.....	265
Alphabetical index.....	276
Requirements for the article.....	281