

Contents of Volume 5 Year 2016

Food Technologies

Issue 1

- Tamara Nosenko, Irina Levchuk, Volodymyr Nosenko, Tamara Koroluk*
Effect of rape seeds microwave pretreatment on the composition and antioxidative properties of press rape oil 7
- Olesia Priss*
Effect of heat treatment with antioxidants on oxygen radical scavenging during storage of bell pepper fruits 16
- Yuriy Posudin*
Laser light scattering by milk particles. 27
- Valerii Sukmanov, Viktoriia Kiiko*
High pressure in the technology of milk and soft cheese 44
- Gjore Nakov, Viktorija Stamatovska, Ljupka Necinova, Nastia Ivanova, Stanka Damyanova*
Sensor analysis of functional biscuits 56
- Nataliya Ryabchenko*
Influence of packaging on the quality of soft brine cheese fortified with seaweed additive 63
- Aliona Dikhtyar, Natalia Fedak, Natalia Murlikina*
Research of high oleic sunflower oil properties under the hydrothermal effect 70
- Mariia Zemelko, Valeriy Mank, Oleh Chervakov*
Influence of chocolate frosts on their qualities and usage in food industry 80
- Anastasiya Chorna, Oksana Shulga, Larisa Arsenieva, Nataliya Hrehirchak, Kateryna Zusko, Serhii Riabov, Serhii Kobylinskyi, Ludmila Goncharenko*
Antibacterial biodegradable films for foods 88

Зміст тому 5 2016 рік

Харчові технології

№ 1

- Тамара Носенко, Ірина Левчук, Володимир Носенко, Тамара Королюк*
Вплив попередньої мікрохвильової обробки насіння ріпаку на склад і антиоксидантні властивості пресової ріпакової олії
- Олеся Прісс*
Вплив теплової обробки антиоксидантами на утилізацію активних форм кисню впродовж зберігання солодкого перцю
- Юрій Посудін*
Розсіювання лазерного випромінювання частинками молока
- Валерій Сукманов, Вікторія Кійко*
Високий тиск у технологіях молока і м'якого сиру
- Гьоре Наков, Вікторія Стаматовска, Люпка Несінова, Настя Іванова, Станка Дамянова*
Сенсорний аналіз функціональних бесквітів
- Наталія Рябченко*
Вплив пакування на якість м'яких розсільних сирів, фортифікованих добавкою з морських водоростей
- Альона Діхтярь, Наталя Федак, Наталя Мурликіна*
Вивчення властивостей олії соняшникової високоолеїнового типу за умов гідротермічного впливу
- Марія Земелько, Валерій Манк, Олег Черваков*
Вплив складу шоколадних глазурей на їх властивості і використання в харчовій промисловості
- Анастасія Чорна, Оксана Шульга, Лариса Арсеньєва, Наталія Грегірчак, Катерина Зусько, Сергій Рябов, Сергій Кобилінський, Людмила Гончаренко*
Антибактеріальні біодеградабельні плівки для харчових продуктів

Issue 2

Dimitar Dimitrov, Tatyana Yoncheva, Vanyo Haygarov

Methanol content in grape and fruit brandies: a major indicator for authenticity and safety 237

Aslihan Demirdöven, Taner Baysal
Inactivation effect of microwave heating on pectin methylesterase in orange juice 248

Lyudmila Vinnikova, Andrey Kishenya, Irina Strashnova

Lactic acid bacteria compositions for application in the meat industry 262

Inna Pylypenko, Liudmyla Pylypenko, Elena Sevastyanova,

Evgeniy Kotlyar, Ruslana Kruchek
Epiphytic and regulated microbial contaminants of food vegetable raw materials and products 272

Valerii Mank, Tetyana Polonska
Use of natural oils as bioactive ingredients of cosmetic products 281

Oleksandr Rozhno, Olena Podobiy, Vira Yurchak

Rheological properties of gelatine solutions for production of gluten-free pasta 290

Issue 3

Yuriy Posudin
Spectroscopic analysis of honey 437
Tamara Nosenko, Valeriy Mank, Yaroslava Zhukova, Alyona Cherstva
Composition and properties of partially hydrolyzed sunflower protein isolates 451

Olusegun A. Olaoye
Spoilage volatiles and sensory properties of a grilled stick meat product inoculated with *Pediococcus acidilactici* FLE07 as starter culture. 462

Svitlana Bazhay-Zhezherun, Tetiana Romanovska, Mariia Antoniuk
Improving the nutritional value of grains by biological activation 476

N 2

Дімітар Дімітров, Тетяна Іончева, Ваньо Хайгаров

Вміст метанолу у виноградних і плодкових бренді: основний показник оригінальності та безпеки

Асліхан Демірдовен, Танер Байсал
Інактивувальний ефект мікрохвильового нагрівання на пектинметилестеразу в апельсиновому соці

Людмила Віннікова, Андрій Кишеня, Ірина Страшнова

Композиції лактобактерій для застосування в м'ясопереробній промисловості

Інна Пилипенко, Людмила Пилипенко, Олена Севастьянова, Євгеній Котляр, Руслана Кручек

Епіфітні і регламентовані мікробні контамінанти харчової рослинної сировини і продуктів

Валерій Манк, Тетяна Полонська
Застосування природних олій в якості біологічно активних інгредієнтів косметичних засобів

Олександр Рожно, Олена Подобій, Віра Юрчак

Дослідження реологічних властивостей розчинів желатину для виробництва безглютенових макаронних виробів

N 3

Юрій Посудін
Спектроскопічний аналіз меду 437
Тамара Носенко, Валерій Манк, Ярослава Жукова, Альона Черства

Склад і властивості частково гідролізованих соняшникових білкових ізолятів

Олусагун А. Олаоїє
Дослідження органолептичних властивостей смаженого м'яса, засіяного закваскою культури *Pediococcus acidilactici* FLE07, і летких з'єднань, які впливають на його якість

Світлана Бажай-Жежерун, Тетяна Романовська, Марія Антонюк
Підвищення харчової цінності зерна шляхом біологічного активування

- Ana Kalušević, Ana Salević, Radovan Đorđević, Mile Veljović, Viktor Nedović*
Raspberry and blackberry pomaces as potential sources of bioactive compounds 485
- Teodora Atanasova, Miroslava Kakalova, Lyubomir Stefanof, Maya Petkova, Albena Stoyanova, Stanka Damyanova, Mykola Desyk*
Chemical composition of essential oil from *Rosa Damascena* mill., growing in new region of Bulgaria 492
- Olga Rybak*
Milk fat in structure formation of dairy products: a review 499
- Nadezhda Zhilinskaia, Julia Bazarnova, Aleksandr Shleikin, Liudmyla Peshuk, Oleg Galenko*
Using of bioinformatics and computer morphometry in study of *Fusarium* spp. causing potato dry rot. 515
- Olivier Hirwa, Innocent Nyagahungu, Clement Bitwayiki*
Ethanol production from mucilage and pulp of processed coffee 523
- Nina Raichuk, Olena Podobiy*
Technology features of using gums in a creation of gel bases. 531
- Nilgün Öncül, Şeniz Karabıyıklı*
Mechanism of antibacterial effect of plant based antimicrobials 541
- Issue 4**
- Valerii Sukmanov, Andrii Marynin, Halyna Dubova, Anatolii Bezusov, Valentina Voskoboinik*
Study of aroma formation from lipids of the fruit raw material 629
- Eugenia Boaghi*
Impact of treatment with oxidative bleaching agents on walnut (*Juglans Regia* L.) shell chromatic parameters 644
- Galina Selyutina, Oksana Gapontseva*
Component composition of radish root essential oil 653
- Ана Калушевич, Ана Салевич, Радован Джорджевич, Міле Велйович, Віктор Недович*
Малинові і ожинові вичавки як потенційне джерело біологічно активних речовин
- Теодора Атанасова, Мирослава Какалова, Любомир Стефанов, Мая Петкова, Албена Стоянова, Станка Дамьянова, Микола Десик*
Хімічний склад ефірної олії з дамаської троянди (*Rosa Damascena* Mill.), вирощеної в нових регіонах Болгарії
- Ольга Рыбак*
Молочний жир у формуванні структури молочних продуктів
- Надежда Жилінская, Юлія Базарнова, Александр Шлейкін, Людмила Пешук, Олег Галенко*
Використання біоінформаційного аналізу і комп'ютерної морфометрії для вивчення *Fusarium* spp, які викликають суху картопляну гниль
- Олів'єр Хірва, Інносент Хягахунгу, Клемент Бітванскі*
Виробництво етанолу з продуктів переробки кавових плодів
- Ніна Райчук, Олена Подобій*
Особливості технології застосування камедей для створення гелевих основ
- Нілгюн Онкюл, Шеніз Карабійіклі*
Механізм антимікробної дії рослинних антибактеріальних препаратів
- N 4**
- Валерій Сукманов, Андрій Маринін, Галина Дубова, Анатолій Безусов, Валентина Воскобойник*
Дослідження процесу утворення аромату з ліпідів плодової сировини
- Євгенія Боагі*
Вплив обробки окисними вибілювальними речовинами на колірні параметри шкаралупи волоського горіха (*JuglansRegia* L.)
- Галина Селютіна, Оксана Гапонцева*
Компонентний склад ефірної олії коренеплоду редьки

- Habibeh Azizi, Vahid Hakimzadeh, Hossein Alizadeh Golestani*
Purification of Raw Sugar Beet Juice by Electrocoagulation
Viktoria Ostapenko
Analysis on application of different grape varieties in the production of icewine.
A review
667
- Stanka Damyanova, Silvia Mollova, Albena Stoyanova, Oleksii Gubenia*
Chemical composition of *Salvia officinalis* L. essential oil from Bulgaria
Tijani Akeem Olumide, Bakare Henry Adegoke, Oke Emmanuel Kehinde, Oyedeji Ajibola Bamikole
Effect of processing parameters on the proximate composition and sensory characteristics of breadfruit “Elubo”
678
- Andgela Dyakonova, Victoria Stepanova*
Usage of the nut raw materials and chia seeds to improve fatty acid composition of the smoothies
701
- Anatolii Ukrainets, Vasyl Pasichniy, Maksym Polumbryk, Maniefa Polumbryk*
Effect of collagen based protein isolate «Belkozine» on biological value of boiled sausages
713
- Valerii Mank, Oksana Tochkova, Oksana Melnyk, Oleksandr Bessarab*
Relaxation behavior of aqueous dispersion polysaccharides.
724
- Biotechnology, microbiology**
Issue 1
- Nilgün Öncül, Şeniz Karabiyikli*
Persistence and survival of some food borne pathogens in neutralized unripe grape products
96
- Olusegun A. Olaoye, Abiodun A. Onilude, Stella C. Ubbor, Anna N. Agiriga*
Microbiological quality during storage of pork balangu inoculated with nisin producing *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*
109
- Anatolii Ukrainets, Vasyl Pasichniy, Yulia Zheludenko, Svitlana Zadkova*
Oleoresins effect on cooked poultry sausages microbiological stability
124
- Хабібех Азізі, Вахід Хакімзадех, Хоссеїн Алізадех Голестані*
Очищення соку з цукрових буряків електрокоагуляцією
Вікторія Остапенко
Аналіз вибору сортів винограду для технології крижаних вин
- Станка Дамянова, Сільвія Моллова, Албена Стоянова, Олексій Губеня*
Хімічний склад ефірної олії шальвії (*Salvia officinalis* L.) з Болгарії
Тіяні Акім Олуміде, Бакарє Хенрі Адегоке, Оке Еммануел Кехінде, Ойедейї Аїбола Баміколе
Вплив параметрів переробки на склад і сенсорні характеристики хлібного дерева «Елубо»
Анджела Д'яконова, Вікторія Степанова
Використання горіхової сировини і насіння чіа для покращення жирнокислотного складу напоїв смузі
Анатолій Українець, Василь Пасічний, Максим Полумбрик, Манефа Полумбрик
Вплив колагенового білка «Білкозин» на біологічну цінність варених ковбас
- Валерій Манк, Оксана Точкова, Оксана Мельник, Олександр Бессараб*
Релаксаційна поведінка водних дисперсій крохмалю
- Біотехнологія, мікробіологія**
N 1
- Nilgun Öncül, Şeniz Karabiyikli*
Ніглум Онкул, Шеніз Карабійіклі
Стабільність і виживання деяких харчових патогенів в нейтралізованих незрілих виноградних продуктах
Олусегун А. Олаойе, Абіодун А. Онілуде, Стелла С. Уббор, Анна Н. Агіріга
Мікробіологічна якість під час зберігання страви балангу зі свинини, щепленої *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*
Анатолій Українець, Василь Пасічний, Юлія Желуденко, Світлана Задкова
Вплив олеорезинів на мікробіологічну стабільність варених сосисок з м'яса птиці

Issue 2

Demet Kocatepe, Gökay Taşkaya, Hülya Turan, Yalçın Kaya

Microbiological investigation of wild, cultivated mussels (*Mytilus galloprovincialis* L. 1819) and stuffed mussels in Sinop–Turkey.

Izzet Turker, Gokhan Domurcuk, Mehmet Tokatli, Hilal Isleroglu1, Banu Koc

Enhancement of microbial transglutaminase production from *Streptomyces* sp.

Lubov Musiy, Orysia Tsisaryk, Iryna Slyvka, Oleg Galenko

The influence of technological parameters of creams fermentation on formation of functional peculiarities of cultured butter

Processes and equipment of food productions

Issue 1

Mariia Shynkaryk, Oleh Kravets

Mathematical modelling of the separation of suspension process on the filter with self-purifier filter element

Yaroslav Kornienko, Serhiy Hayday, Andrii Liubeka, Oleksandr Martynuk

Kinetic laws of the process of obtaining complex humic-organic-mineral fertilizers in the fluidized bed granulator

Natalia Tkachuk, Oleksandr Shevchenko

Effects of osmotic pressure environments lethal effects on the level of microorganisms in the conditions of evacuation

Valentyn Petrenko, Mykola Pryadko, Yaroslav Zasyadko, Mariya Miroshnyk

Modeling of heat transfer in free down flowing laminar liquid films with development wavy structure at the regime of evaporation from the interface

Issue 2

Taras Pogorilyy

Non-stationary sucrose diffusion mass flow calculation for sucrose solution cells from the «larger sugar crystal–larger sugar crystal sucrose solution–less sugar crystal sucrose solution–smaller sugar crystal–massecuite» system cells depending on the boiling sugar massecuite time.

N 2

Демет Косатене, Гьокай Ташкая, Хуля Туран, Ялчин Кая

Мікробіологічне дослідження диких, культивованих (*Mytilus galloprovincialis* L. 1819) і фаршированих мідій

Іззет Туркер, Гокан Домурджук, Мехмет Токатлі, Хіلال Іслероглу, Бану Кос

299 Оптимізація виробництва мікробної трансглутамінази із *Streptomyces* sp. *Любов Мусій, Орісія Цісарик, Ірина Сливка, Олег Галенко*

314 Вплив технологічних параметрів ферментації вершків на формування функціональних властивостей кислотовершкового масла

Процеси та обладнання харчових виробництв

N 1

Марія Шинкарик, Олег Кравець

Математичне моделювання процесу розділення суспензії на фільтрі із самоочисним фільтрувальним елементом

Ярослав Корнієнко, Сергій Гайдай, Андрій Любека, Олександр Мартинюк

135 Кінетичні закономірності процесу гранулоутворення комплексних гуміново-органомінеральних добрив у грануляторі з псевдозрідженим шаром *Наталія Ткачук, Олександр Шевченко*

144 Впливи осмотичних тисків середовищ на рівень летальних ефектів в умовах вакуумування *Валентин Петренко, Микола Прядко, Ярослав Засядько, Марія Мирошник*

162 Моделювання теплообміну у вільно стікаючих ламінарних плівках з розвиненою хвильовою структурою в режимі випаровування з вільної поверхні *Тарас Погорілий*

N 2

Розрахунок нестационарних дифузійних масових потоків сахарози для комірок міжкристалічних розчинів сахарози системи: «більший кристал цукру–розчин сахарози більшого кристалу–менший кристал цукру–розчин сахарози меншого кристалу–уфель» в залежності від часу уварювання цукрового утфелю

Oleksandr Bessarab, Oleksandr Obodovich, Vitalii Sydorenko
Intensification of mass transfer processes in gas-liquid media by discrete – pulse energy input method 368

Djamalutdin Chalaev, Nina Silnyagina, Oleksii Shmatok, Oleksandr Nedbailo
Heat transfer enhancement in a corrugated tube heat exchanger 376

Issue 3

Eduard Biletskyi, Olena Petrenko, Dmytro Semeniuk
Three-dimensional model of non-Newtonian fluid flow in the rectangular channel 550

Igor Litovchenko
Modeling work furnace recirculating heating gases for tunnel baking ovens 560

Issue 4

Yurii Zmievskii, Yuliia Dziazko, Valerii Myronchuk, Ludmyla Rozhdestvenska, Alexander Vilenskii, Ludmyla Kornienko
Fouling of polymer and organic-inorganic membranes during filtration of corn distillery 739

Nataliia Dunaievska, Mykola Chernyavskiy, Taras Shchudlo
Co-combustion of solid biomass in pulverized anthracite-coal firing boilers 748

Pavlo Zasiadko, Mykola Priadko
Thermocouple errors in temperature measurements and validation of CFX and FLUENT models of natural gas combustion 765

Yaroslav Korniyenko, Serhii Haidai, Andrii Liubek, Serhii Turko, Oleksandr Martynyuk
Modelling of pulsating mode of fluidization when obtaining organic-mineral fertilizers 781

Economics and Management

Issue 1

Alexandr Asmalovskij, Tomáš Sadílek
Food quality perception in the Czech Republic: trial study results 186

Олександр Бессараб, Олександр Ободович, Віталій Сідоренко
Інтенсифікація процесів масоперенесення в газово-рідких середовищах дискретним – імпульсним методом введення енергії.

Джамалутдін Чалаєв, Ніна Сильнягіна, Олексій Шматок, Олександр Недбайло
Підвищення ефективності теплопередачі в трубчастому теплообміннику з гофрованими трубами

№ 3

Едуард Білецький, Олена Петренко, Дмитро Семенюк
Тривимірна модель течії неньютонівської рідини в прямокутному каналі

Ігор Литовченко
Моделювання роботи топки з рециркуляцією гріючих газів для тунельної хлібопекарської печі

№ 4

Юрій Змієвський, Юлія Дзязко, Валерій Мирончук, Людмила Рождественська, Александр Віленський, Людмила Корнієнко
Забруднення полімерних та органічно-неорганічних мембран при розділенні післяспиртової зернової барди

Наталія Дунаєвська, Микола Чернявський, Тарас Щудло
Використання твердої біомаси в факельних котлах що спалюють антрацит

Павло Засядько, МиколаПрядко
Помилки прямих вимірювань температури термopарамі та валідація CFX і FLUENT моделей спалювання природного газу

Ярослав Корнієнко, Сергій Гайдай, Андрій Любека, Сергій Турко, Олександр Мартинюк
Моделювання пульсаційного режиму псевдозрідження під час одержання органічно-мінеральних добрив

Економіка і управління

№ 1

Александр Асталовскій, Томаш Саділек
Сприйняття якості харчових продуктів в Чеській Республіці

Issue 2
Oleksandr Yatsenko
Methodical bases of rating of investment appeal of Ukraine rural areas . 387

Issue 3
Jakia Sultana Jothi, M. Burhan Uddin
Are public perceptions precise towards the status of quality and safety of commercial brands of noodles? 568

Tomáš Sadílek
System of quality labels in the European Union 579

Food chemistry

Issue 2
Iliana Nikolova, Marin Marinov, Petja Marinova, Atanas Dimitrov, Neyko Stoyanov
Cu(II) complexes of 4- and 5- nitro-substituted heteroaryl cinnamoyl derivatives and determining their anticoagulant activity 326

Life safety
Issue 1
Olga Evtushenko, Alina Siryk, Petro Porodko
Development of the occupational safety in the food industry with regard for the risk-based approach 174

N 2
Олександр Яценко
Методичні засади рейтингової оцінки інвестиційної привабливості сільських регіонів України

N 3
Ждакія Султана Джутхі, М. Бурхан Уддін
Суспільне сприйняття рівня якості і безпечності комерційних брендів локшини
Томаш Саділек
Система якості маркувань харчових продуктів у Європейському Союзі

Харчова хімія

N 2
Ліана Ніколова, Марін Марінов, Петя Марінова, Атанас Дімітров, Нейко Стоянов
Комплекси 4- і 5-нітрозаміщених гетероарильних цинамоїлпохідних з Cu(II) і визначення їхньої антикоагулянтної активності

Безпека життєдіяльності

N 1
Ольга Євтушенко, Алина Сірик, Петро Породько
Підвищення рівня безпеки праці в харчовій промисловості з урахуванням ризико-орієнтованого підходу