

Contents of Volume 6 (Year 2017)		Зміст тому 6 (2017 рік)
Food Technology		Харчові технології
Issue 1		N 1
<i>Inna Pylypenko, Liudmyla Pylypenko, Anna Yamborko, Olena Ilyeva, Evgeniy Kotlyar, Dmytro Babenko</i> Identification of bacillary microbial contaminants and food poisoning agents from ukrainian plant raw materials and products	7–19	<i>Інна Пилипенко, Людмила Пилипенко, Ганна Ямборко, Олена Ільєва, Євгеній Котляр, Дмитро Бабенко</i> Ідентифікація бацилярних мікробних контамінантів і збудників харчових отруєнь в українській рослинній сировині і продуктах
<i>Eugenia Boaghi</i> Walnuts Respiration (<i>Juglans regia</i> L) during storage	20–27	<i>Євгенія Боагі</i> Дихання грецьких горіхів (<i>Juglans Regia</i> l) під час зберігання
<i>Galyna Stepankova, Svitlana Oliinyk, Valeriy Mykhaylov, Olga Neklesa</i> Influence of maize germ oilcake on processes of wheat dough ripening and bread quality and nutritional value	28–37	<i>Галина Степанькова, Світлана Олійник, Валерій Михайлов</i> Вплив макухи зародків кукурудзи на процеси дозрівання пшеничного тіста та якість і харчову цінність хліба
<i>Inna Hutsalo, Valeriy Mank, Svitlana Kovaleva</i> Determination of oleic acid in the samples of sunflower seeds by method of nir–spectroscopy	38–45	<i>Інна Гуцало, Валерій Манк, Світлана Ковальова</i> Визначення олеїнової кислоти у зразках насіння соняшника методом біч–спектроскопії
<i>Oleg Kuzmin, Kateryna Levkun, Anastasiia Riznyk</i> Qualimetric assessment of diets	46–60	<i>Олег Кузьмін, Катерина Левкун, Анастасія Різник</i> Кваліметрична оцінка раціонів харчування
<i>Taimoor Hassan Shaikh, Sarfaraz Ahmed Mahesar, Syed Nasrullah Shah, Abdul Hameed Kori, Syed Tufail Hussain Sherazi, Saeed Ahmed Lakho</i> FTIR spectroscopy combined with chemometric: A versatile tool for quality evaluation of fried vermicelli	61–71	<i>Таймоор Хассан Сгаїкх, Сарфараз Ахмед Махесар, Сьед Насруллах Схах, Абдул Хамеєд Корі, Сьед Туфайл Хуссаян Схеразі, Саєєд Ахмед Лакхо</i> ІЧ–Фур'є–спектроскопія в поєднанні з хемометрією як універсальний інструмент для оцінки якості смажених макаронних виробів
<i>Lidia Protsenko, Svitlana Litvynchuk</i> Features of using hops and CO ₂ –extract in brewing	77–84	<i>Лідія Проценко, Світлана Литвинчук</i> Особливості використання в пивоварінні хмелю та CO ₂ –екстракту
<i>Tetyana Ivanova, Yulia Goshovska, Lyudmyla Peshuk, Mariana Romanenko, Raisa Fedichkina, Vadym Sagach, Lyudmyla Sineok, Igor Shapoval</i> Effect of meat product with onion skin extract on metabolic profile in SHR	85–92	<i>Тетяна Іванова, Юлія Гошовська, Людмила Пешук, Мар'яна Романенко, Раїса Федічкіна, Вадим Сагач, Людмила Синеок, Ігор Шаповал</i> Вплив м'ясного продукту з екстрактом лушпиння цибулі на метаболічний профіль щурів лінії SHR

<i>Nataliia Mriachenko, Svitlana Iurchenko</i> Study of technological factors impact on the viscosity of "Wheat starch–Tween 20 (E432)" system	93–102	<i>Наталія Мряченко, Світлана Юрченко</i> Дослідження впливу технологічних факторів на в'язкість системи «пшеничний крохмаль–Твін 20 (Е432)»
<i>Oleg Kuzmin, Tatiana Shendrik, Valentyna Zubkova</i> Substantiation of the conditions of obtaining porous carbon materials from pyrolyzed wood wastes by chemical activation of H ₃ PO ₄	103–116	<i>Олег Кузьмін, Тетяна Шендрік, Валентина Зубкова</i> Обґрунтування умов отримання пористих вуглецевих матеріалів із піролізованих деревних відходів методом хімічної активації з H ₃ PO ₄
<i>Maksym Polumbryk, Vasyl Pasichnyi, Chrystyna Omelchenko, Oleksii Vyshnevskiy</i> Determination of structure and morphology of the cyclodextrins–iodine complexes	117–124	<i>Максим Полумбрік, Василь Пасічний, Христіна Омельченко, Олексій Вишневецький</i> Визначення структури і морфології комплексів циклодекстринів з йодом
Issue 2		N 2
<i>Simone Rosa da Silveira Lazzarotto, Camila Delinski Bet, Polyanna Silveira Hornung, Marcelo Lazzarotto, Egon Schnitzler</i> Induced effects by oxidation with potassium permanganate on the thermal, morphological, colorimetric and pasting properties of corn starch	197–210	<i>Симоне Роза да Сілвейра Лаззаротто, Каміла Делінскі Бет, Полянна Сілвейра Хорнунг, Марсело Лаззаротто, Егон Шнітцлер</i> Індукований вплив шляхом окиснення перманганатом калію на теплові, морфологічні, колориметричні та склеювальні властивості кукурудзяного крохмалю
<i>Inna Pylypenko, Liudmyla Pylypenko, Anna Yamborko, Olena Danylova</i> Methodology for accelerated monitoring and assurance of sanitary quality and food safety	211–225	<i>Інна Пилипенко, Людмила Пилипенко, Ганна Ямборко, Олена Данилова</i> Методологія прискореного контролювання і забезпечення санітарної якості та безпеки харчових продуктів
<i>Tamara Nosenko</i> Comparison of biological value and technological properties of oil seed proteins	226–238	<i>Тамара Носенко</i> Порівняння біологічної цінності і технологічних властивостей білків насіння олійних культур
<i>Oleg Kuzmin, Sergii Suikov, Oleksandra Niemirich, Iryna Ditrach, Iryna Sylka</i> Effects of the water desalting by reverse osmosis on the process of formation of water–alcohol mixtures. ¹ H NMR spectroscopy studies	239–257	<i>Олег Кузьмін, Сергій Суйков, Олександра Неміріч, Ірина Дітріх, Ірина Силка</i> Вплив знесолення води зворотним осмосом на процес утворення водно–спиртових сумішей. ¹ H ЯМР дослідження
<i>Sunday Dele Oyeyemi, Patrick Olugbenga Tedela, Oluwaferanmi Esther Oyedeji</i> Assessment of the nutritional potentials of Theobroma cacao L. and Coffee liberica W. Bull	258–268	<i>Сандей Деле Ойєємі, Патрік Олугбенга Тедела, Олуваферанмі Естер Ойедейї</i> Оцінка харчового потенціалу какао Theobroma cacao L. і кави Coffee liberica W. Bull.

<i>Oksana Bass, Galina Polischuk, Olena Goncharuk</i> Investigation of viscous characteristics of ice cream mixtures with starch syrup	269– 277	<i>Оксана Басс, Галина Поліщук, Олена Гончарук</i> Дослідження в'язкісних характеристик сумішей морозива з крохмальною патокою
<i>Viktoriia Ostapenko, Oksana Tkachenko, Eldar Iukuridze</i> Sensory and chemical attributes of dessert wines made by different freezing methods of Marselan grapes	278– 290	<i>Вікторія Остапенко, Оксана Ткаченко, Елдар Іукурідзе</i> Органолептичні та хімічні властивості десертних вин, виготовлених різним заморожуванням винограду сорту Марселан
<i>Saniye Turk Culha, Meryem Yeşim Çelik, Fatma R. Karaduman, Hakki Dereli, Mehmet Culha, Hasan B. Ozalp, Sevim Hamzacebi, Mustafa Alparslan</i> Influence of Seasonal Environmental Changes on The Biochemical Composition of Sea Cucumber (<i>Holothuria tubulosa</i> Gmelin, 1791) in The Dardanelles Strait	291– 301	<i>Саніє Кульга, Мерієм Єшім Челік, Фатма Р. Карадуман, Хаккі Дерелі, Мехмет Кульга, Хасан Б. Озалп, Севім Хамзацебі, Мустафа Альпарслан</i> Вплив сезонних змін навколишнього середовища на біохімічний склад голонтурії <i>tubulosa</i> Gmelin, 1791) у протоці Дарданелі
<i>Oleksandra Niemirich, Mykola Pogozhich, Oksana Petrusha, Andrii Havrysh, Oksana Vasheka</i> Restoring and emulsifying properties of the dried meat semi-finished product	302– 313	<i>Олександра Неміріч, Микола Погожих, Оксана Петруша, Андрій Гавриш, Оксана Вашека</i> Відновлюючі та емульгуючі властивості сушеного м'ясного напівфабрикату
<i>Oleg Kuzmin, Sergii Suikov, Iryna Koretska, Olena Matiyashchuk, Volodymyr Poliovyk</i> Identification of equilibrium state of hydroxyl protons in vodkas by ¹ H NMR spectroscopy	314– 336	<i>Олег Кузьмін, Сергій Суїков, Ірина Корецька, Олена Матіяшчук, Володимир Польовик</i> Ідентифікація рівноважного стану гідроксильних протонів у горілках за допомогою ¹ H ЯМР спектроскопії
<i>Fatemeh Haratiyan, Vahid Hakimzadeh, Mohammad Reza Abedi</i> Removal of Cd and Pb ions from model solutions using natural sorbent	337– 344	<i>Фатемех Харатян, Вахід Хакимзадех, Мохаммад Реза Абеді</i> Видалення іонів кадмію і свинцю з модельних розчинів з використанням натуральних сорбентів
<i>Joshua Olanrewaju Olaoye, Obafemi Ibitayo Obajemih</i> Drying rate and quality attributes of foam-mat dried tomato pulp	345– 352	<i>Джошуа Оландрюаю Олайе, Обафемі Ібітайо Обаджеміхі</i> Швидкість і якісні параметри пінного сушіння томатної м'якоти
Issue 3		N 3
<i>Volodymyr Yukalo, Olha Krupa</i> Proteolytic systems of lactic acid microorganisms: a review	417– 432	<i>Володимир Юкало, Ольга Крупа</i> Протеолітичні системи молочнокислих мікроорганізмів

<i>Kremena Nikovska, Galina Stefanova, Lyubomir Stefanov, Stanka Damyanova, Albena Stoyanova, Oleksii Gubenia</i> Influence of adding of laurel essential oil extracts on salad dressings properties	433– 442	<i>Кремена Ніковська, Галіна Стефанова, Любомір Стефанов, Станка Дамянова, Албена Стоянова, Олексій Губеня</i> Вплив додавання лаврових ефірноолійних екстрактів на властивості салатних заправок
<i>Oleg Kuzmin, Julia Tamarkina, Tetiana Shendrik, Valentyna Zubkova, Olga Koval, Tetiana Roman</i> Production of active coal from pyrolyzed wood wastes by alkaline activation of KOH	443– 458	<i>Олег Кузьмін, Юлія Тамаркіна, Тетяна Шендрік, Валентина Зубкова, Ольга Коваль, Тетяна Роман</i> Одержання активного вугілля із піролізованих деревних відходів (ПДВ) методом лужної активації КОН
<i>Iryna Kalugina, Liubov Telegenko, Yuliia Kalugina, Serhii Kyselov</i> The nutritional value of desserts with the addition of Gooseberry family raw materials from the Northern Black Sea Region	459– 469	<i>Ірина Калугіна, Любов Тележенко, Юлія Калугіна, Сергій Кисельов</i> Харчова цінність десертів із додаванням ягідної сировини сімейства агрусових із Північного Причорномор'я
<i>Milena Nikolova, Donka Taneva, Tsvetko Prokopov, Mima Hadjikinova</i> Influence of genotype and crop year on carotenoids content of peels from Bulgarian tomato cultivars	470– 479	<i>Мілена Ніколова, Донка Танєва, Цветко Прокопов, Міма Хаджікінова</i> Вплив генотипу і року врожайності на вміст каротиноїдів у шкірці болгарських культурних сортів помідорів
<i>Vira Drobot, Anastasiia Shevchenko</i> Nutritional value and consumer properties of bakery products with fructose for diabetic nutrition	480– 493	<i>Віра Дробот, Анастасія Шевченко</i> Харчова цінність і споживчі властивості булочних виробів із фруктозою для діабетичного харчування
<i>Sameera A. Rege, Shamim A. Momin</i> Pro- and antioxidant activity of curcuminoids with lecithin in sunflower oil	494– 503	<i>Самеєра А. Реге, Шамім А. Момін</i> Про- і антиоксидантна активність куркуміноїдів з лецитином у соняшниковій олії
<i>Natalia Gusyatyńska, Tetyana Nechypor</i> Inhibition of microbiological processes in sucrose extraction	504– 513	<i>Наталія Гусятинська, Тетяна Нечипор</i> Інгібування мікробіологічних процесів при екстрагуванні сахарози
<i>Shireen Akther, Sha Md. Shahan Shahriar, Md. Kauser–UL Alam, Abdul Matin, Nazmul Sarwar</i> Comparative studies on the quality of sandesh from cow milk chhana with soy–milk chhana addition	514– 553	<i>Шієн Ахтер, Ша Мад Шахан Шахріар, М. Каузер–УЛ Алам, Абдул Матин, Назмул Сарвар</i> Порівняльні дослідження якості судешу із чхани на основі коров'ячого молока з додаванням соєво–молочної чхани

<i>Yaroslavna Kashyrina, Oleksii Muratov, Georgii Sokolskyi, Oleg Miroshnikov</i> Mathematical modeling of Pickering emulsions stabilization process by solid nanoparticles	524–532	<i>Ярославна Каширіна, Олексій Муратов, Георгій Сокольський, Олег Мірошиников</i> Математичне моделювання стабілізації емульсій Пікерінга твердими наночастинками
<i>Olena Grek, Olena Onopriichuk, Alla Tymchuk, Larisa Chubenko</i> Determination of moisture connection forms of protein–herbal clots	534–542	<i>Олена Грек, Олена Онопрійчук, Алла Тимчук, Лариса Чубенко</i> Визначення форм зв'язку вологи білково–трав'яних згустків
Issue 4		N 4
<i>Yevgen Kharchenko, Andrii Sharan, Olena Yermeeva, Larysa Novak</i> Yield of intermediate products in the drought process of wheat milling	603–617	<i>Євген Харченко, Андрій Шаран, Олена Єрмеєва, Лариса Новак</i> Вихід проміжних продуктів в драному процесі сортового помелу пшениці
<i>Asriadi Masnar, Ranil Coorey</i> Application of sago pith waste and nanosilica from rice husk ash as hybrid bio–nanofiller composite for food plastic packaging.	618–631	<i>Асріаді Маснар, Раніл Коурей</i> Застосування відходів сагової пальми та нано–кремнезему з золи рисового лущиння як гібридного композитного біонанонаповнювача для харчової пластикової упаковки
<i>Iryna Medvid, Olena Shydlovska, Viktor Dotsenko</i> Influence of fermentative modification of rice flour starch on bread quality for patients with celiac disease	632–647	<i>Ірина Медвідь, Олена Шидловська, Віктор Доценко</i> Вплив ферментативної модифікації крохмалю рисового борошна на якість хліба для хворих на целиацію
<i>Shamim Shahriari, Vahid Hakimzadeh, Mostafa Shahidi</i> Modeling the efficiency of microfiltration process in reducing the hardness, improvement the non–sugar component rejection and purity of raw sugar beet juice	648–660	<i>Шамім Шахріарі, Вахід Хакімзаде, Мостафа Шахіді</i> Моделювання ефективності процесу мікрофільтрації під час пом'якшення, поліпшення видалення нецукрів та чистоти цукрового бурякового соку
<i>Mykola Oseiko, Vasyl Shevchyk, Tetiana Romanovska</i> Functional products and preparations in the systemic concept of health	661–673	<i>Микола Осейко, Василь Шевчик, Тетяна Романовська</i> Функціональні продукти і препарати в системній концепції здоров'я
<i>Roger Santana Kuk, Lucas Henrique Waiga, Cristina Soltovski de Oliveira, Camila Delinski Bet, Luiz Gustavo Lacerda, Egon Schnitzler</i> Thermal, structural and pasting properties of brazilian ginger (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) starch	674–685	<i>Роджер Сантана Кук, Лукас Енріке Вайга, Крістіна Солтовски де Олівейра, Каміла Делінські Бет, Луїс Густаво Лазерда, Егон Шнітцлер</i> Термічні, структурні та пастоутворювальні властивості бразильського імбирного (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) крохмалю
<i>Oleg Kuzmin</i> Mechanism of transformation of protons in the process of creating aqueous–alcoholic mixtures	686–697	<i>Олег Кузьмін</i> Механізм трансформації протонів в процесі створення водно–спиртових сумішей

<i>Olga Migalatiev</i> Optimisation of operating parameters for supercritical carbon dioxide extraction of lycopene from industrial tomato waste	697–716	<i>Ольга Магалатієв</i> Оптимізація робочих параметрів надкритичної вуглекислотної екстракції лікопену з відходів промислового томату
<i>Iryna Dubovkina</i> Application of hydrodynamic oscillations for activation of the hydrated lime slurry	717–726	<i>Ірина Дубовкіна</i> Застосування гідродинамічних осциляцій для процесу активації вапняного молока
<i>Victoriia Ostapenko, Natalia Kameneva</i> Suitability of the technical grape variety of the Northern Black Sea Coast in the traditional production for "Icewine"	727–737	<i>Вікторія Остапенко, Наталія Каменева</i> Придатність технічних сортів винограду Північного Причорномор'я для виробництва традиційним шляхом вин «Icewine»
Biotechnology, Microbiology		Біотехнологія, мікробіологія
Issue 1		N 1
<i>Desislava Teneva, Rositsa Denkova, Bogdan Goranov, Zapryana Denkova, Georgi Kostov</i> Antimicrobial activity of <i>Lactobacillus plantarum</i> strains against <i>Salmonella</i> pathogens	125–133	<i>Десіслава Танєва, Росіца Денкова, Богдан Горанов, Запр'яна Денкова, Георгі Костов</i> Антимікробна активність штамів <i>Lactobacillus plantarum</i> щодо патогенів <i>Salmonella</i>
Processes and Equipment of Food Productions		Процеси і обладнання харчових виробництв
Issue 1		N 1
<i>Anatolii Sokolenko, Oleksandr Shevchenko, Iryna Maksymenko, Inna Vinnichenko, Volodymyr Kostyuk</i> Osmotic pressure in the fermentation media technologies	134–141	<i>Анатолій Соколенко, Олександр Шевченко, Ірина Максименко, Інна Вінніченко, Володимир Костюк</i> Осмотичні тиски в середовищах бродильних технологій
<i>Iryna Dubovkina</i> Change of physical and chemical parameters of the liquid binary systems by alternating impulses of pressure	142–153	<i>Ірина Дубовкіна</i> Зміна фізико-хімічних параметрів рідких бінарних систем під впливом знакозмінних імпульсів тиску
Issue 3		N 3
<i>Viktor Vytvytskyi, Ihor Mikulionok, Oleksandr Sokolskyi, Oleksandr Gavva</i> Pressure and temperature influence on the friction coefficient of granular polymeric materials on the metal surfaces	543–552	<i>Віктор Витвицький, Ігор Мікульонок, Олександр Сокольський, Олександр Гавва</i> Вплив тиску і температури на коефіцієнт тертя гранульованих полімерів по металевій поверхні

<i>Oleksandr Shevchenko, Anatolii Sokolenko, Kostiantyn Vasylykivskiy, Oleg Stepanets</i> Thermodynamic analysis of systems anaerobic fermentation	553–561	<i>Олександр Шевченко, Анатолій Соколенко, Костянтин Васильківський, Олег Степанець</i> Термодинамічний аналіз систем анаеробного бродіння
<i>Yaroslav Kornienko, Serhii Haidai</i> Non–uniform fluidization in auto–oscillating mode	562–576	<i>Ярослав Корнієнко, Сергій Гайдай</i> Неоднорідне псевдозрідження в автоколивальному режимі
Economics and Management		Економіка і менеджмент
Issue 1		№ 1
<i>Gjore Nakov, Nastia Ivanova, Stanka Damyanova, Viktorija Stamatovska, Ljupka Necinova</i> Public opinion surveys of consumers for manner of labeling the food product in the Republic of Macedonia	154–164	<i>Горе Наков, Настя Іванова, Станка Дамянова, Вікторія Стомановська, Люпка Несінова</i> Опитування громадської думки споживачів щодо маркування харчових продуктів в Республіці Македонія
Issue 2		№ 2
<i>Mykhailo Arych</i> Main problems of personal insurance and directions of their solution in the context of increasing the competitiveness of the insurance market	353–364	<i>Михайло Арич</i> Основні проблеми особистого страхування та напрями їх вирішення в контексті підвищення конкурентоспроможності страхового ринку
<i>Mayura Kathane, Rekha Sharma</i> Purchasing pattern of bakery products among working and non–working women in Central India: Effect of socio–economic factors	365–378	<i>Маюра Катхане, Рекха Шарма</i> Модель купівлі хлібних виробів серед працюючих і непрацюючих жінок в Центральній Індії: вплив соціально–економічних факторів
Project Management		Управління проектами
Issue 2		№ 2
<i>Cristina Popovici, Vavil Caragia, Anatoli Cartasev, Olga Migaltiev, Ghenadie Coev, Roman Golubi, Nina Bogdan, Irina Grumeza</i> InoBioProd: innovation challenges and scientific perspectives	379–390	<i>Крістіна Попович, Вавіл Караджія, Анатолій Карташев, Ольга Мигалтієв, Геннадій Коєв, Роман Голубь, Ніна Богдан, Іріна Грумеца</i> ІноБіоПрод: інноваційний виклик і наукові перспективи