

Contents of Volume 7 Year 2018		Зміст тому 7 2018 рік
Food Technology		Харчові технології
Issue 1		№ 1
<i>Liubov Mazur, Sergii Gubsky, Antonella Dorohovych, Maksym Labazov</i> Antioxidant properties of candy caramel with plant extracts	7- 21	<i>Любов Мазур, Сергій Губський, Антонелла Дорохович, Максим Лабазов</i> Антиоксидантні властивості льодяникової карамелі з рослинними екстрактами
<i>Pelin Günç Ergönül, Tuba Göldeli</i> Effects of different holding types and times on quality attributes of oil obtained from olives belonging to Akhisar Region, Turkey	22- 40	<i>Пелін Гюнч Ергьонюль, Туба Гьольделі</i> Вплив сорту і часу зберігання оливок, вирощених у Ахісарському регіоні, Туреччина на якісні показники оливкової олії
<i>Oksana Bass, Galyna Polischuk, Olena Goncharuk</i> Influence of sweeteners on rheological and qualitative indicators of ice cream	41- 53	<i>Оксана Басс, Галина Поліщук, Олена Гончарук</i> Вплив підсолоджувачів на реологічні та якісні показники морозива
<i>Nataliia Bozhko, Vasyl Tischenko, Liudmyla Baidak, Vasyl Pasichnyi</i> Evaluation of rosemary extract effectiveness in the technology of meat-containing sausages with duck meat	54- 64	<i>Наталія Божко, Василь Тищенко, Василь Пасічний</i> Ефективність екстракту розмарину увтехнології м'ясо-містких сардельок з м'ясом мускусної качки
<i>Lidia Protsenko, Ruslan Rudyk, Tetiana Hryniuk, Aliona Vlasenko, Alona Protsenko, Svitlana Litvynchuk, Olena Ovadenko</i> Beer enrichment with biologically active hop compounds	65- 78	<i>Лідія Проценко, Руслан Рудик, Тетяна Гринюк, Альона Власенко, Альона Проценко, Світлана Літвінчук, Олена Оваденко</i> Збагачення пива біологічно активними сполуками хмелю
<i>Valentyn Drozda, Ilona Bondarenko</i> Technological features of biological protection of grain stocks against complex of phytophages of Lepidoptera (Pyralidae, Tineidae, Gelechiidae)	79- 95	<i>Валентин Дрозда, Ілона Бондаренко</i> Технологічні особливості біологічного захисту запасів зерна від комплексу лускокрилих-фітофагів (Lepidoptera: Pyralidae, Tineidae, Gelechiidae)
Issue 2		№ 2
<i>Levan Gulua, Lika Nikolaishvili, Tamar Turmanidze, Merab Jgenti, Marine Bezhuashvili, Roger FitzGerald</i> Chemical constituents, antioxidant and anti-lipase activity of the selected wines produced in Georgia	177- 191	<i>Леван Гулуа, Ліка Ніколаїшвілі, Тамар Турманідзе, Мераб Дженті, Маріне Бежуашвілі, Роджер Фітцджеральд</i> Хімічні компоненти, антиоксидантна і антиліпазна активність деяких грузинських вин

<i>Jasmina Lukinac, Marko Jukić, Kristina Mastanjević, Mirela Lučan</i> Application of computer vision and image analysis method in cheese-quality evaluation: a review	192-214	<i>Ясмiна Лукiнак, Марко Юкiч, Крiстiна Мaстaньєвич, Мiрeлa Лyчaн</i> Застосування методу комп'ютерної візуалізації та аналізу зображень для оцінювання якості сиру: огляд
<i>Olena Hrabovska, Hanna Pastukh, Oleksandr Lysyi, Volodymyr Miroshnyk, Nadiya Shtangeeva</i> The use of enzyme preparations for pectin extraction from potato pulp	215-233	<i>Олена Грaбовськa, Гaнна Пaстух, Олeксaндр Лисий, Володимир Мiрoшиник, Нaдiя Штaнгeєвa</i> Викристання ферментних препаратів для екстрації пектину із картопляної м'якоти
<i>Syed Nasrullah Shah, Sarfaraz Ahmed Mahesar, Syed Tufail Hussain Sherazi, Muhammad Aamir Panhwar, Shafi Muhammad Nizamani, Aftab Ahmed Kandhro</i> Influence of commercial refining on some quality attributes of sunflower oil	234-243	<i>Сейд Нaсрулла Шaх, Сaрфaрaз Aхмeд Mахeзaр, Сейд Туфaйл Хуссейн Шeрaзi, Мухaммeд Амiр Пaнхaр, Шaфi Мухaммeд Нiзaмaнi, Афтaб Aхмeд Кaндрo</i> Вплив комерційної переробки на якісні атрибути соняшникової олії
<i>Nataliia Sova, Maryna Lutsenko, Arina Korchmaryova, Kateryna Andrushevych</i> Research of physical and chemical parameters of the oil obtained from organic and conversion hemp seeds varieties "Hliana"	244-252	<i>Нaтaлiя Сoвa, Мaринa Лyцeнкo, Aринa Кoрчмaрьoвa, Кaтeринa Aндрусевич</i> Дослідження фізико-хімічних показників олії, отриманої з органічного та конверсійного насіння конопель сорту Гляна
<i>Victoria Dorohovych, Mariia Hrytsevich, Nataliia Isakova</i> Effect of gluten-free flour on sensory, physico-chemical, structural and mechanical properties of wafer batter and waffles	253-263	<i>Вiктoрiя Дoрoхoвич, Мaрiя Грiщeвич, Нaтaлiя Iсaкoвa</i> Вплив безглютенового борошна на органолептичні, фізико-хімічні, структурні та механічні властивості вафельного тіста і вафель
<i>Olumuyiwa Adekanmi Babarinsa, Isaac Babatunde Oluwalana, Matthew Kolade Bolade</i> Effects of storage of fresh cassava in moist sawdust on the proximate chemical and functional properties of gari	264-272	<i>Олумюiвa Aдeкaнмi Бaбрiнaсa, Iсaак Бaбaтундe Олувaлaнa, Мeтью Кoлaдe Бoлaдe</i> Вплив зберігання свіжого маниоку у вологій тирсі на хімічні та функціональні властивості гарі
Issue 3		№ 3
<i>Merab Jgenti, Levan Gulua, Tamar Turmanidze</i> Effect of methyl jasmonate, salicylic acid and ascorbic acid on quality parameters of strawberry (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch) fruit during cold storage	367-178	<i>Мeрaб Ягeнтi, Лeвaн Гулуa, Тaмaр Турмaнiдзe</i> Вплив метилжасмонату, саліцилової кислоти та аскорбінової кислоти на якісні показники полуничних плодів (<i>Fragaria x ananassa</i> Duch) під час холодного зберігання

<i>Iryna Tsykhanovska, Lyudmyla Skurikhina, Victoria Evlash, Larisa Pavlotska</i> Formation of the functional and technological properties of the beef minced meat by using the food additive on the nanopowder basis of double oxide of two- and trivalent iron	379-396	<i>Віра Оболкіна, Тамара Носенко, Ольга Дзигар, Джамал Рахметов</i> Формування функціонально-технологічних властивостей фаршів з яловичини з використанням харчової добавки на основі нанопорошку подвійного оксиду дво- та тривалентного заліза
<i>Vira Obolkina, Tamara Nosenko, Olha Dzyhar, Dzhamal Rakhmetov</i> Chemical composition of fenugreek hay leaves	397-408	<i>Віра Оболкіна, Тамара Носенко, Ольга Дзигар, Джамал Рахметов</i> Хімічний склад листя гуньби сінної
<i>Asya Çetinkaya, Fatih Öz</i> Changes in cholesterol and free fatty acid content of Kars Gravyer Cheese (A Turkish dairy product produced by the traditional method)	409-420	<i>Ася Четінкая, Фатіх Оз</i> Зміна холестерину та вміст вільних жирних кислот у сирі Карс Груер (турецький молочний продукт, вироблений традиційним способом)
<i>Volodymyr Vyshniak, Oleg Dimitriev, Svitlana Litvynchuk, Valeriy Dombrovskiy</i> Identification of beeswax and its falsification by the method of infrared spectroscopy	421-433	<i>Володимир Вишняк, Олег Дімітрієв, Світлана Литвинчук, Валерій Домбровський</i> Ідентифікація бджолиного воску та його фальсифікату методом інфрачервоної спектроскопії
<i>Mykola Oseyko, Vasyl Shevchyk, Olena Pokryshko</i> Antimicrobial properties of model drugs in the systemic concept of health	434-442	<i>Микола Осейко, Василь Шевчик, Олена Покришко</i> Протимікробні властивості модельних препаратів у системній концепції здоров'я
<i>Natalia Povarova, Liudmyla Melnyk</i> Functional-technological properties of protein composite of animal origin	443-452	<i>Наталія Поварова, Людмила Мельник</i> Дослідження функціонально-технологічних властивостей білкового композиту тваринного походження
Issue 4		№ 4
<i>Vladimir Litvyak</i> Size and morphological features of native starch granules of different botanical origin	563-576	<i>Владімір Литвяк</i> Розмір і морфологічні особливості нативних гранул крохмалю різного ботанічного походження
<i>Stanko Stankov, Hafize Fidan, Tanya Ivanova, Albena Stoyanova, Stanka Damyanova, Mykola Desyk</i> Chemical composition and application of flowers of false acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i> L.)	577-588	<i>Станко Станков, Хафізе Фідан, Тanya Іванова, Албена Стоянова, Станка Дамянова, Микола Десик</i> Хімічний склад і застосування квітів робінії звичайної (<i>Robinia pseudoacacia</i> L.)
<i>Yevgen Kharchenko, Andrii Sharan, Valentyn Chorny, Olena Yermeeva</i> Effect of technological properties of pea seeds and processing modes on efficiency of its dehulling	589-604	<i>Євген Харченко, Андрій Шаран, Валентин Чорний, Олена Єремєєва</i> Вплив технологічних властивостей і режимів обробки на ефективність лущення насіння гороху

<i>Nina Bogdan</i> Biotechnological parameters determination for cultivation of lactic acid bacteria from goat milk	605-614	<i>Ніна Богдан</i> Визначення біотехнологічних параметрів для культивування молочнокислих бактерій із козячого молока
<i>Vira Obolkina, Olena Kokhan, Ivanna Syvniy, Iryna Krapyvnytska</i> Characteristics of changes of the chemical composition of cranberry marsh in the process of obtaining puree	615-626	<i>Віра Оболкіна, Олена Кохан, Іванна Сивній, Ірина Крапивницька</i> Особливості зміни хімічного складу ягід журавлини болотної у процесі отримання пюре
<i>Sergey Gubsky, Maksym Labazov, Olga Samokhvalova, Nataliya Grevtseva, Olena Gorodyska</i> Optimization of extraction parameters of phenolic antioxidants from defatted grape seeds flour by response surface methodology	627-639	<i>Сергій Губський, Максим Лабазов, Ольга Самохвалова, Наталя Гревцева, Олена Городиська</i> Оптимізація параметрів екстракції поліфенольних антиоксидантів з обезжиреного порошку виноградних кісточок методом відгуку поверхні
<i>Büşra Çakaloğlu, Vasfiye Hazal Özyurt, Semih Ötleş</i> Cold press in oil extraction. A review	640-654	<i>Бюшра Чакалоглу, Васфіє Хазал Озюрт, Семіх Отлуш</i> Холодне пресування у виробництві олії. Огляд
<i>Oleg Kuzmin, Valentyna Zubkova, Tatiana Shendrik, Yurii Korenets, Anton Kuzmin, Pavlo Bilenkyi</i> Study of internal mechanisms for establishment of the equilibrium state of water-alcohol mixtures in vodka technology.	655-670	<i>Олег Кузьмін, Валентина Зубкова, Тетяна Шендрік, Юрій Коренець, Антон Кузьмін, Павло Біленький</i> Внутрішні механізми встановлення рівноважного стану водно-спиртових сумішей у технології горілки
<i>Ivan Dimov, Nadezhda Petkova, Gjore Nakov, Ira Taneva, Ivan Ivanov, Viktorija Stamatovska</i> Improvement of antioxidant potential of wheat flours and breads by addition of medicinal plants	671-681	<i>Іван Дімов, Надежда Петкова, Гьоре Наков, Іра Танєва, Іван Іванов, Вікторія Стамановська</i> Удосконалення антиоксидантного потенціалу пшеничного борошна і хліба з додаванням лікарських рослин
<i>Maliheh Zarifpoor, Vahid Hakimzadeh</i> Investigating of artificial neural network potential to predict the properties of refined raw sugar beet juice by electrocoagulation process	682-691	<i>Махілех Заріфпоор, Вахід Хакімзадех</i> Дослідження потенціалу штучної нейронної мережі для прогнозування властивостей рафінованого цукрового бурякового соку, отриманого методом електрокоагуляції
<i>Natalia Frolova, Anatoly Ukrayinets</i> Development of methods of production in natural aromatic production.	692-701	<i>Наталія Фролова, Анатолій Українець</i> Розвиток способів розділення у виробництві натуральних ароматизаторів

<i>Iryna Tsykhanovska, Victoria Evlash, Oleksandr Oleksandrov, Tetiana Gontar</i> Mechanism of fat-binding and fat-contenting of the nanoparticles of a food supplement on the basis of double oxide of two- and trivalent iron	702-715	<i>Ірина Цихановська, Вікторія Євлаш, Олександр Олександров, Тетяна Гонтар</i> Механізм жирозв'язування та жирутримання наночастинками харчової добавки на основі подвійного оксиду дво- і тривалентного заліза
<i>Marin Marinov, Mladen Naydenov, Romyana Prodanova</i> Antimicrobial properties of two naphthopyrandione derivatives with cycloalkanespirohydantoin towards some phytopathogenic and beneficial microorganisms	716-725	<i>Марин Маринов, Младен Найденов, Румяна Проданова</i> Антимікробні властивості двох похідних нафтопіранодіону з циклоалканспірогідантоїнами щодо деяких фітопатогенних і корисних мікроорганізмів
Biotechnology, Microbiology		Біотехнологія, Мікробіологія
Issue 1		№ 1
<i>Mykola Ivakhniuk, Andriy Voronenko, Tetyana Pirog</i> Peculiarities of microbial exopolysaccharide ethapolan synthesis on mixed waste oils	96-104	<i>Микола Івахнюк, Андрій Вороненко, Тетяна Пірог</i> Особливості синтезу мікробного полісахариду етаполану на змішаних відпрацьованих оліях
Issue 3		№ 3
<i>Anatoli Cartasev</i> Identification, characterization and industrial utilization of autochthonous strains of <i>Streptococcus thermophilus</i> isolated from Moldavian raw milk and dairy products of spontaneous fermentation	453-463	<i>Анатолій Карташев</i> Визначення, характеристика і промислова утилізація автохтонних штамів <i>Streptococcus thermophilus</i> , виділених з молдовського сирого молока і молочних продуктів спонтанного бродіння
Processes and Equipment		Процеси і обладнання
Issue 1		№ 1
<i>Andrii Lyubeka, Yaroslav Kornienko, Olesandr Martynyuk</i> Influence of mechanical disperator designer parameters on equality of distribution of solution	105-118	<i>Андрій Любека, Ярослав Корнієнко, Олександр Мартинюк</i> Вплив конструктивних параметрів механічного диспергатора на рівномірність розподілення розчину
<i>Vitalii Rachok</i> Influence of working elements of various configurations on the process of yeast dough kneading	119-134	<i>Віталій Рачок</i> Вплив робочих елементів різної конфігурації на процес замішування дріжджового тіста
<i>Vadym Pazyuk, Zhanna Petrova, Oleksandr Chepeliuk</i> Determination of rational modes of pumpkin seeds drying	135-150	<i>Вадим Пазюк, Жанна Петрова, Олександр Чепелюк</i> Визначення раціональних режимів сушіння насіння гарбуза
Issue 2		№ 2
<i>Anatolii Sokolenko, Oleksandr Shevchenko, Iryna Maksymenko, Konstantyn Vasylkivskiy</i> Energy transformations in processes of anaerobic fermentation	273-280	<i>Анатолій Соколенко, Олександр Шевченко, Ірина Максименко, Костянтин Васильківський</i> Енергетичні трансформації в процесах анаеробного бродіння

<i>Oleksandr Sokolskyi, Ihor Mikulionok, Oleksandr Gavva, Veronica Gromova</i> Modeling of extrusion-blown molding process of polymeric package	281-290	<i>Олександр Сокольський, Ігор Мікульонок, Олександр Гавва, Вероніка Громова</i> Моделювання процесу екструзійно-видувного формування полімерної тари
<i>Zhanna Petrova, Vadim Pazyuk, Kateryna Samoilenko, Olena Chepeliuk</i> Effect of treatment modes on quality and antioxidant properties of tomato and beet processing products	291-302	<i>Жанна Петрова, Вадим Пазюк, Катерина Самойленко, Олена Чепелюк</i> Вплив режимів оброблення на якість та антиоксидантні властивості продуктів переробки томатів і буряка
<i>Oleksandr Obodovich, Oleksandr Ustinov, Volodymyr Zaharov</i> Mathematical modeling of mass transfer in baromembrane processes	303-310	<i>Олександр Ободович, Олександр Устїнов, Володимир Захаров</i> Математичне моделювання масообміну в баромембранних процесах
<i>Victor Marchevskii, Yaroslav Grobovenko, Viktoria Telestakova</i> Kinetics of drying the titanium dioxide paste in the vortex dryer.	311-323	<i>Віктор Марчевський, Ярослав Гробовенко, Вікторія Телестакова</i> Кінетика сушіння діоксиду титану у вихровому сушильному апараті
Issue 3		№ 3
<i>Ihor Mikulionok, Arkadii Petukhov, Viktor Gapon, Oleksandr Gavva</i> Intensification of cooling of tubular blown polymeric packing films with the flowing-down liquid film	472-487	<i>Ігор Мікульонок, Аркадій Петухов, Віктор Гапон, Олександр Гавва</i> Інтенсифікація охолодження рукавних полімерних пакувальних плівок стічною плівкою рідини
<i>Taras Nykytiuk, Valentyn Olishevskiy, Evhen Babko, Oleg Prokopiuk</i> Impact of nanosized aluminum hydroxide on the structural and mechanical properties of sugar beet tissue	488-498	<i>Тарас Никитюк, Валентин Олішевський, Євген Бабко, Олег Прокіпюк</i> Вплив нанорозмірного гідроксиду алюмінію на структурно-механічні властивості бурякової тканини
<i>Oleg Lyashuk, Maria Sokil, Yuriy Vovk, Anna Tson, Andrii Gupka, Oleksandr Marunych</i> Torsional oscillations of an auger multifunctional conveyor's screw working body with consideration of the dynamics of a processed medium continuous flow	499-510	<i>Олег Ляшук, Марія Сокіл, Юрій Вовк, Анна Цюнь, Андрій Гупка, Олександр Маруніч</i> Крутильні коливання гвинтового робочого органу шнекового багатофункціонального транспортера з урахуванням динаміки суцільного потоку оброблювального середовища
<i>Nataliia Lutska, Nataliia Zaiets, Lidiia Vlasenko, Volodymyr Shtepa</i> Effective robust optimal control system for a lamellar pasteurization-cooling unit under the conditions of intense external perturbations	511-521	<i>Наталія Луцька, Наталія Заєць, Лідія Власенко, Володимир Штепа</i> Ефективна робастно-оптимальна система керування пластинчастою пастеризаційно-охолоджувальною установкою в умовах дії інтенсивних зовнішніх збурень

Issue 4		№ 4
<i>Liudmyla Kryvoplias-Volodina, Oleksandr Gavva, Sergii Volodin, Taras Hnativ</i> Dynamics of mechatronic function modules drives of flow technological lines in food production	726-737	<i>Людмила Кривопляс-Володіна, Олександр Гавва, Сергій Володін, Тарас Гнатів</i> Динаміка позиційних електропневмоприводів функціональних мехатронних модулів потокових технологічних ліній харчових виробництв
<i>Natalya Dunayevska, Yaroslav Zasiadko, Taras Shchudlo</i> Thermal destruction kinetics of coal and solid biomass mixtures	738-753	<i>Наталія Дунаєвська, Ярослав Засядько, Тарас Щудло</i> Кінетика термічної деструкції сумішей вугілля і твердої біомаси
<i>Volodymyr Polupan, Victor Sidletsnyi</i> Genetic algorithm usage for optimization of saturator operation	754-762	<i>Володимир Полупан, Віктор Сідлецький</i> Використання генетичного алгоритму для оптимізації роботи сатуратора
Economics and Management		Економіка і управління
Issue 2		№ 2
<i>Burhan Imanberdiev, Alla Cherep, Oleksandr Cherep, Tetiana Mostenska</i> Peculiar features of business incubators functioning: Ukrainian and world experience	324-336	<i>Бурхан Іманбердієв, Алла Череп, Олександр Череп, Тетяна Мостенська</i> Основні характеристики функціонування бізнес-інкубаторів: український і світовий досвід
<i>Agota Giedrė Raišienė, Mangirdas Morkūnas</i> Towards Healthier Life: Changes in growing of health-friendly food crops and products in Lithuania before accession to EU and after	337-351	<i>Агота Гедре Райшене, Мангірдас Моркунас</i> До здорового життя: зміни у вирощуванні корисних для здоров'я харчових культур і продуктів в Литві до вступу в ЄС і після
Issue 3		№ 3
<i>Agota Giedrė Raišienė, Artiom Volkov, Virgilijus Skulskis, Rita Vilke</i> Representation of agricultural producers' interests: substantiation of the research construct	522-535	<i>Агота Гедре Райшене, Артьом Волков, Віргіліус Скалскіс, Ріта Вілке</i> Представлення інтересів сільськогосподарських виробників: обґрунтування структури дослідження
Food Safety		Харчова безпека
Issue 3		№ 3
<i>Jakia Sultana Jothi, Ishrat Zahan Anka, Shaharior Hashem, Shamsul Morshed</i> Assessment of heavy metal concentration in edible fish muscle and water sample collected from different location in Chittagong: a public health concern	464-471	<i>Якія Султана Йотхі, Ішрат Захан Анка, Шахаріор Хашем, Шамсул Моршед</i> Оцінка концентрації важких металів у їстівних риб'ячих м'язах та зразках води, зібраних з різних локацій біля Читтагонгу: проблема охорони здоров'я