

- Технологии и оборудование пищевых производств

2/12 (68) 2014

Часть 1

## Содержание

### ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- 4 Вплив параметрів руху сушильного агента на кінетику сушіння змішаним тепlopідводом  
**М. І. Погожих, А. О. Пак, А. В. Пак, М. В. Жеребкін**
- 8 Моделювання процесу протеолізу рибної колагеновмісної сировини  
**Н. В. Дуденко, О. Г. Дьяков, Б. О. Панікарова**
- 14 Вплив теплової обробки антиоксидантами на тривалість зберігання і якість солодкого перцю  
**О. П. Прісс, В. В. Калитка**
- 18 Сенсорний аналіз біофортифікованого маринованого солодкого перцю  
**Г. В. Дейниченко, О. П. Юдічева**
- 24 Нові можливості перероблення ефірних олій для ароматизації харчових продуктів  
**Н. Е. Фролова, О. М. Усатюк**
- 30 Повышение микробиологической устойчивости хлебопекарной продукции с применением плазмохимических технологий  
**С. Ю. Мыколенко, А. А. Пивоваров, А. П. Тищенко**
- 37 Динамика кислотности гидролизованных сгущенных консервов с сахаром в процессе хранения  
**Е. Д. Калинина, А. В. Коваленко, О. В. Корнилова**
- 42 Идентификация *Enterobacter sakazakii* в сыром молоке для производства сухих детских смесей  
**А. Н. Бергилевич, Е. А. Гришина, В. В. Касянчук**

- 47 Study of thermodynamics of complex formation of flavonoids of stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) leaves  
**I. Kuznetsova**
- 51 Дослідження інфрачервоних спектрів екстрактів з плодів шипшини, обліпихи та калини  
**Д. А. Миронов**
- 55 Математичне моделювання процесів механічного оброблення дисперсних органічних матеріалів  
**Є. В. Штефан, Д. В. Риндюк, С. В. Кадомський**
- 62 Влияние меда, маточного молочка и пыльцы на биотехнологические процессы, происходящие в кисломолочных напитках  
**Н. Н. Ломова, О. О. Снежко**
- 66 Заквашувальні композиції для дитячих кисломолочних продуктів з підвищеними протеолітичними властивостями  
**Н. А. Ткаченко, Ю. В. Назаренко, А. С. Авершина, Ю. С. Українцева**
- 72 Abstract and References

- Технологии и оборудование пищевых производств

2/12 (68) 2014

Часть 2

## Содержание

### ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- 79 Технологічні аспекти утворення структурованих емульсій у складі м'ясних січених виробів  
**К. Б. Нечепуренко, П. П. Пивоваров**
- 84 Кріоскопічні дослідження розчинів харчових інгредієнтів полісахаридної природи  
**М. О. Янчева, Т. С. Желєва, М. І. Погожих, О. О. Гринченко**
- 90 Медико-біологічні дослідження рубаних м'ясних напівфабрикатів з комплексною добавкою «Мальтовин»  
**І. О. Літвінова, О. М. Савінок, Л. М. Шафран, О. В. Третьякова**
- 95 Аспекти технології хліба з використанням сушеної рослинної сировини  
**О. В. Неміріч, О. О. Петруша, І. В. Бончак, В. В. Філіпенко**
- 101 Потенциал лекарственных, пряно-ароматических растений в повышении качества пшеничного хлеба  
**Е. Г. Иоргачева, Т. Е. Лебеденко**
- 108 Улучшение потребительских свойств вафель с использованием нетрадиционного сыра  
**Т. М. Лозовая**
- 113 Застосування комбінованих білків та гідроколлоїдів при створенні збивних цукеркових мас  
**Т. В. Каліновська, В. І. Оболкіна**
- 122 Регулирование структурно-реологических свойств желейных и сбивных масс для двухслойного мармелада  
**Е. Г. Иоргачева, О. В. Макарова, К. В. Аветисян**

- 127      Перспективы использования синбиотического комплекса в технологии зефира функционального назначения  
            **А. В. Коркач, Г. В. Крусир, И. А. Боровик**
- 133      Дослідження якості виробів із дріжджового тіста і пісочного печива з використанням кріо-порошків із рослинної сировини  
            **А. М. Чуйко, М. М. Чуйко, О. С. Орлова, С. О. Єрьоменко**
- 138      Стабилизация качества сырцовых пряников при хранении  
            **Е. Г. Иоргачева, О. В. Макарова, Е. В. Хвостенко**
- 144      Abstract and References