

- Технологии и оборудование пищевых производств

## 3/10 (75) 2015

# Содержание

### ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

- 4      Метод стабильности потока массы в расчетах процесса экстрагирования  
          **Е. В. Георгиев**
- 10     Дослідження якості молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин  
          **Т. І. Юдіна, І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров**
- 15     Обґрунтування технології емульсійних соусів із застосуванням білково-вуглеводного  
          напівфабрикату  
          **Р. П. Никифоров, В. А. Гніцевич**
- 19     Вплив теплової обробки антиоксидантами на субстрати дихання огірків під час зберігання  
          **О. П. Пісс**
- 26     Дослідження відновлюючої та емульгуючої здатностей овочевих і фруктових порошків  
          **О. В. Неміріч, О. О. Петруша, О. С. Ясюченко, Н. В. Дрозд**
- 31     Применение высокого давления в качестве альтернативы тепловой обработки мяса птицы  
          **Л. Г. Винникова, И. А. Прокопенко**
- 36     Вплив фракцій електроактивованої води на функціонально-технологічні властивості  
          яловичини та свинини  
          **Л. Г. Вінникова, К. В. Пронькіна**
- 43     Підвищення ефективності апаратів із зустрічними закрученими потоками для харчової  
          промисловості  
          **М. Ю. Савченко-Перерва, О. Р. Якуба**
- 49     Вплив сахарози на структурно-механічні властивості системи на основі «Напівфабрикату  
          драглеутворюючого для желейних виробів»  
          **Т. М. Степанова, Н. В. Кондратюк, Є. П. Пивоваров**
- 54     Розробка технології наноекстрактів та нанопорошків із прянощів для оздоровчих продуктів  
          **Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Л. О. Радченко, О. О. Юр'єва, А. Е. Гасанова, Т. С. Абрамова, Т. М. Коломієць**
- 59     Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE TA DFD  
          **М. З. Паска**
- 63     Розробка покриття для подовження термінів зберігання м'яса на основі альгілату натрію  
          **Л. Г. Вінникова, А. В. Кишеня**
- 71     Abstract&References