

ЗМІСТ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИРОБНИЦТВА, ПЕРЕРОБКА ПРОДУКТІВ ТВАРИННИЦТВА ТА ЇХ ЗБЕРІГАННЯ

TECHNOLOGICAL ENSURING OF PRODUCTION, PROCESSING OF PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN AND THEIR PRESERVATION

1. **Бінкевич Т.В.**
ВИБІР МОДЕЛІ ОПОРИ ПОВІТРЯНОЇ ЛІНІЇ
ЕЛЕКТРОПЕРЕСИЛАННЯ НАПРУГОЮ 35-220 КВ ПРИ
АНАЛІЗІ ГРОЗОВИХ ПЕРЕНАПРУГ 3
2. **Боднарчук О.В.**
ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКВАШУВАЛЬНИХ
КУЛЬТУР ПІД ЧАС ВИРОБНИЦТВА КИСЛОВЕРШКОВОГО
МАСЛА РІЗНИМИ СПОСОБАМИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЙОГО
ЯКІСТЬ 12
3. **Вічко О.І., Кухтин М.Д., Новіков В.П.**
МІКРОБІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОБІОТИЧНОЇ
КИСЛОМОЛОЧНОЇ ДОБАВКИ З АСОЦІАЦІЇ КУЛЬТУРИ
«ТИБЕТСЬКИЙ ГРИБОК» ТА ВПЛИВ ЇЇ НА КИШКОВИЙ
МІКРОБІОЦЕНОЗ ПОРОСЯТ 20
4. **Власенко В.В., Крижак Л.М.**
ФОРМУВАННЯ ПРОБІОТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ
ЙОГУРТУ ШЛЯХОМ ВНЕСЕННЯ СИРОПУ НА ОСНОВІ
ЕКСТРАКТУ ЕХІНАЦЕЇ 26
5. **Власенко В.В., Крижак, С.В.**
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ СТАРТОВИХ КУЛЬТУР НА
КІЛЬКІСТЬ, ВНЕСЕНОГО В М'ЯСНИЙ ФАРШ, НІТРИТУ
НАТРІЮ 33
6. **Гащук О.І., Москалюк О.Є., Федурко І.А.**
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ
ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ 37
7. **Гащук О.І., Москалюк О.Є., Чернюшок О.А.**
РОЗРОБКА М'ЯСНИХ ГЕРОДІСТИЧНИХ ПРОДУКТІВ -
ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ 43

8. **Даниленко С.Г.**
СЕЛЕКЦІЯ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ З
НЕКОМЕРЦІЙНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ 49
9. **Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С.**
ВИЗНАЧЕННЯ ІНТЕНСИВНОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО
АРОМАТУ У ФЕРМЕНТОВАНИХ ВЕРШКАХ 54
10. **Загарія Г. М., Бігун П.П.**
ЯКІСТЬ СПРЕДІВ ПРИ ВИКОРИСТАННІ
АНТИОКСИДАНТІВ 65
11. **Ковтун Ю.А., Рашевська Т.О.**
ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ВОДОПОГЛИНАННЯ
КОНЦЕНТРАТОМ СИРОВАТКОВИХ БІЛКІВ ТА
МІКРОСТРУКТУРИ ЙОГО РОЗЧИНУ 72
12. **Косів Р.Б., Березовська Н.І., Паляниця Л.Я., Паньків Н.І.,
Харандюк Т.В.**
ПИТОМА ШВИДКІСТЬ РОЗМНОЖЕННЯ СПИРТОВИХ
ДРІЖДЖІВ 79
13. **Крижова Ю.П., Кишенько І.І., Топчій О.А., Повх Т., Палій
І.**
ЗБАГАЧЕННЯ ГАЛАНТИНІВ КАЛЬЦІЄМ ТА
ХАРЧОВИМИ ВОЛОКНАМИ 84
14. **Мартич В.В., Поліщук Г.Є., Максим М.М.**
ДОСЛІДЖЕННЯ КРІОСКОПІЧНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ
СУМІШЕЙ МОРОЗИВА РІЗНОГО ХІМІЧНОГО СКЛАДУ 91
15. **Мелех Т.М., Турчин І.М., Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р.**
ВИКОРИСТАННЯ СОЛОДУ З МЕТОЮ ПІДВИЩЕННЯ
БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПИТНОГО МОЛОКА 98
16. **Мусій Л.Я., Цісарик О.Й., Голубець О.В., Шкаруба С.М.**
СМАКО-АРОМАТИЧНІ РЕЧОВИНИ У
КИСЛОВЕРШКОВОМУ МАСЛІ ЗАЛЕЖНО ВІД СКЛАДУ
ЗАКВАШУВАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЇ І УМОВ
КУЛЬТИВУВАННЯ 103
17. **Наговська В.О., Сливка Н.Б.**
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КЕФІРУ ЗІ ШРОТОМ
РОЗТОРОПШІ 113
18. **Науменко О.В.**
НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ВИЯВЛЕННЯ
ІНГІБУЮЧИХ РЕЧОВИН У МОЛОЧНІЙ СИРОВИНІ 119
19. **Ніпрук Н.І.**
ЕФЕКТИВНІСТЬ, РАЦІОНАЛЬНІСТЬ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
ЗВЕДЕННЯ МОНОЛІТНО-КАРКАСНИХ БУДІВЕЛЬ 125
20. **Носенко Т.Т., Бабенко В.І., Левчук І.В., Кот Т.О., Голодна О.В.,
Тимощук А.Ю.**
ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РІПАКОВОЇ
ОЛІЇ 130

21. **Овсяннікова Т.О., Кричківська Л.В.**
ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ МОЛОЧНОЇ КИСЛОТИ НА ПРОЦЕС
ЙОДУВАННЯ ДРІЖДЖІВ 137
22. **Ощипок І.М., Багрій Л.М., Кринська Н.В., Ярошевич В.І.**
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ І КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ПРОДУКЦІЇ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ 143
23. **Пасічний В.М., Сімахіна Г.О., Гердчук А.М., Задорожній
В.В.**
М'ЯСОМІСТКІ НАПІВФАБРИКАТИ КУЛІНАРНІ З М'ЯСА
ПТИЦІ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ 149
24. **Паска М.З., Маркович І.І.**
ГІСТОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАПІВКОПЧЕНИХ
КОВБАС ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РІЗНОГО ВМІСТУ
БОРОШНА СОЧЕВИЦІ 156
25. **Пешук Л.В., Іщенко В. М., Штик І. І., Іванова Т. М.**
ВИКОРИСТАННЯ МАРИНАДІВ НА ОСНОВІ ХАРЧОВИХ
КИСЛОТ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З
М'ЯСА ДИКОГО КАБАНА 164
26. **Свідрак І.Г., Галкіна Н.С.**
ЗАДАЧІ МОДЕЛЮВАННЯ ПОВЕРХОНЬ 171
27. **Сподинюк Н.А.**
ТЕОРЕТИЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО
РЕЖИМУ В ПРИМІЩЕННІ ПТАШНИКА 176
28. **Стещенко О.М., Арсеньєва Л.Ю., Паламарчук О.П., Ройко О.Ю.**
ВСТАНОВЛЕННЯ ОПТИМАЛЬНИХ ПАРАМЕТРІВ
ПРОЦЕСУ ЕКСТРАКЦІЇ ФІТОАДАПТОГЕННОЇ СУМІШІ 182
29. **Страшинський І.М., Расв О.В., Фурсік О.П., Горбач О.Я.**
РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ СЧЕНИХ
НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ СОЄВИХ БІЛКІВ 192
30. **Ткаченко О.Б., Гураль Л.С., Древова С.С., Ткаченко Д.П.**
ВИКОРИСТАННЯ КОМПЛЕКСНОГО ПРЕПАРАТУ
«ПОЛІГРИН» ЯК ЕЛЕМЕНТУ В СИСТЕМІ ЗАХИСТУ
ВИНОГРАДНОГО СУСЛА ВІД ОКИСНЕННЯ 198
31. **Фаріонік Т. В., Галух Б.І.**
ВПЛИВ МІКРОЕЛЕМЕНТІВ І ЇХ ХЕЛАТНИХ СПОЛУК
(МЕТІОНАТІВ) НА МОРФОЛОГІЧНИЙ СКЛАД ТУШ ТА
СЕНСОРНІ ПОКАЗНИКИ М'ЯСА І БУЛЬЙОНУ,
ОТРИМАНОГО ВІД ТВАРИН ЧОРНО-РЯБОЇ М'ЯСНОЇ
ПОРОДИ 207
32. **Федишин Я. І., Гембара Т.В., Федишин Т.Я.**
АЛГОРИТМИ ОПТИМАЛЬНОГО УПРАВЛІННЯ
ТЕПЛОФІЗИЧНИМ ПРОЦЕСОМ СТЕРИЛІЗАЦІЇ 212

33. **Чохань М.І.**
ЕЛЕКТРОПРОВІДНІСТЬ ГНУЧКИХ СЕНСОРНИХ ПЛІВОК
НА ОСНОВІ КОМПОЗИТІВ ПОЛІОРТОТОЛУЇДИНУ З
ДІЕЛЕКТРИЧНИМИ ПОЛІМЕРНИМИ МАТРИЦЯМИ 218
34. **Юкало В.Г., Сторож Л.А.**
ГЕЛЬ-ФІЛЬТРАЦІЯ КАЗЕЇНОВИХ ФОСФОПЕПТИДІВ 225