
АНОТАЦІЇ

І. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ

Кожушко Григорій Мефодійович, доктор технічних наук, професор кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Басова Юлія Олександрівна**, асистент кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Аналіз переваг і недоліків світлодіодних джерел світла.** У статті представлено аналіз споживчих переваг і недоліків сучасних потужних світлодіодів, придатних для загального освітлення, в тому числі й для освітлення житлових приміщень.

Ключові слова: світлодіод, джерело світла, світлова віддача, кольоропередача, колірна температура, освітлювальна установка, вартість світлової енергії, надійність.

Галик Іван Семенович, кандидат технічних наук, професор кафедри товарознавства непродовольчих товарів Львівської комерційної академії. **Семак Богдан Дмитрович**, доктор технічних наук, професор кафедри товарознавства непродовольчих товарів Львівської комерційної академії. **Способи вдосконалення товарної інформації на ринку текстилю.** У статті обґрунтована доцільність подальшого вдосконалення, уніфікації та гармонізації засобів і форм товарної інформації текстильних матеріалів і виробів вітчизняного та зарубіжного виробництва. Основна увага приділена пошуку способів уніфікації засобів маркування названих груп товарів.

Ключові слова: гармонізація, засоби маркування, текстильні матеріали, товарна інформація, уніфікація.

Семак Богдан Богданович, кандидат технічних наук, доцент кафедри маркетингу Львівської комерційної академії. **Семак Зоя Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри маркетингу Львівської комерційної академії. **Порівняльна характеристика стійкості забарвлень до мокрих обробок на пофарбованих екстрактами кори дуба та кори крушини вовняних тканинах.** У статті наводяться результати дослідження впливу рослинного барвника, виду протравлювача та виду мокрої обробки на зміну колірних характеристик і стійкості забарвлення до мокрої обробки на пофарбованих екстрактами кори дуба та кори крушини вовняних тканинах одягового та декоративного призначення. Обґрунтована доцільність використання хімічної чистки для очищення виробів з названих тканин. Показані її переваги над повторним пранням.

Ключові слова: текстильні матеріали, забарвлення, вовняні тканини, фарбувальні екстракти, стійкість забарвлення, екстракти кори дуба та крушини, спектроколориметричний метод оцінювання.

Ткаченко Віктор Іванович, старший науковий співробітник НТЦ Полтавського університету споживчої кооперації України. **Шурдук Інна Володимирівна**, асистент кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Россохань Валерія Леонідівна**, асистент кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Споживні характеристики освітлювальних приладів.** У статті наводяться класифікації освітлювальних приладів (світильників, прожекторів і проекторів) за їх призначенням і функціями, за видами світлоподілів і оптичних систем, а також за типами кривих сили світла. Розкрито сутність

міжнародних підходів до вимог до СП, подано відомості про міжнародної класифікації СП за призначенням.

Ключові слова: коефіцієнт використання світлового потоку, коефіцієнт корисної дії, кут екранування, коефіцієнт потужності баластів, споживні характеристики.

Піріков Олексій Валерійович, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Донецького державного університету економіки та торгівлі. **Лойко Дмитро Петрович**, кандидат технічних наук, професор кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Донецького державного університету економіки та торгівлі. **Дослідження модифікації епоксидних полімерів блок-сополімерами олігобутадієну та акрилонітрилу.** У статті представлені способи вирішення важливих науково-технічних завдань зі склеювання виробів з поліаміду, кварцу, ситалу й ін. Ефект досягається за рахунок модифікації епоксидних композицій рідкими каучуками, що являють собою блок-сополімери олігобутадієну й акрилонітрилу з кінцевими карбоксильними групами, а також застосування отверджувачів, що забезпечують максимальну термодинамічну спорідненість полімеру з матеріалом, що склеює, та застосування механохімічного способу обробки поверхні.

Ключові слова: епоксидні полімери, адгезія, реактопласти, склопластики фенолофурфурольно-формальдегідні, каучук, модифікація, епоксиднофеноформальдегідні епоксидні олігомери, отверджувачі, полярність, термодинамічна сумісність, віброшумопоглинання, сцинтиляційні детектори, поліалкнімід, поліамід, кварц, ситал.

Пушкар Галина Олексіївна, кандидат технічних наук, асистент кафедри товарознавства непродовольчих товарів Львівської комерційної академії. **Семак Богдан Дмитрович**, доктор технічних наук, професор кафедри товарознавства непродовольчих товарів Львівської комерційної академії. **Килимові вироби машинного виробництва, їх місце і роль в оздобленні інтер'єру.** У статті розглянуто

основні принципи формування, систематизації та оптимізації асортименту килимів і килимових виробів тканого виробництва, які використовуються для оздоблення інтер'єру. Дана класифікація, характеристика асортименту та властивостей названих полотен і виробів.

Ключові слова: асортимент, килими, інтер'єрний текстиль.

Єрмолаєв Олександр Михайлович, доктор фізико-математичних наук, професор, завідувач кафедри теоретичної фізики Харківського національного університету імені В. Каразіна. **Шурдук Андрій Іванович**, кандидат фізико-математичних наук, доцент, завідувач кафедри вищої математики і фізики Полтавського університету споживчої кооперації України. **Вплив зв'язаних станів електронів у полі двох домішкових атомів у двовимірних електронних системах на властивості нових композиційних матеріалів.** У статті висвітлено питання використання плазмових технологій, що призводить до формування принципово нових композиційних матеріалів, властивості яких не визначаються простим сумуванням характеристик основи та покриття, а є якісно новими. На основі моделі І. М. Ліфшиця розглядаються зв'язані стани електронів у полі двох домішкових атомів у двовимірних електронних системах. У разі сепарабельного гаусівського домішкового потенціалу отримано рівняння для локальних рівнів і хвильові функції електронів.

Ключові слова: композиційні матеріали, зв'язані стани електронів, домішкові атоми, двовимірні електронні системи, сепарабельний гаусівський домішковий потенціал, локальні рівні електронів, хвильові функції електронів.

Семенов Анатолій Олексійович, кандидат фізико-математичних наук, директор з якості ТОВ «ЗГРЛ». **Трошак Микола Михайлович**, генеральний директор ТОВ «ЗГРЛ». **Дугові ртутні лампи високого тиску з пальників різних виробників на ринку України.** У статті порівняно технічні характеристики дугових ртутних ламп високого тиску, виготовлених із пальників різних виробників. Виміряні світлові й електричні параметри ламп і розглянуті

експлуатаційні характеристики ламп при відпалюванні до мінімального терміну горіння.

Ключові слова: дугові ртутні лампи, світлові параметри, електричні параметри, термін горіння

Калашник Олена Володимирівна, старший викладач кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Мороз Світлана Едуардівна**, доцент кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Дослідження показників якості паперових серветок для сервірування столу різних виробників.** У статті наводяться результати дослідження показників якості паперу санітарно-гігієнічного призначення різних виробників.

Ключові слова: серветки, санітарно-гігієнічне призначення, торговельні марки, волокниста сировина, нормативні вимоги до якості.

Данилкович Анатолій Григорович, доктор технічних наук, професор кафедри технології шкіри та хутра Київського національного університету технологій та дизайну. **Розробка технології безхромової вичинки лимарно-сідельної шкіри.** У статті представлена нова технологія синтетично-рослинного дублення голини шкіур великої рогатої худоби з кислотним знезолуванням для отримання лимарно-сідельної шкіри без використання сполук хрому. Технологія дозволяє скоротити тривалість обробки на 18 годин, зменшити витрату води в 1,6–2,2 рази та суттєво скоротити вміст токсичних речовин у стічних водах шкіряного виробництва.

Ключові слова: шкіра, технологія формування шкіри, вичинка шкіри, формалін, рослинний дубитель, лимарно-сідальна шкіра.

II. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Колтунов Віктор Андрійович, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри товарознавства та експертизи харчових продуктів Київського національного торговельно-економічного університету. **Тягунова**

Наталія Михайлівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри комерційної діяльності, декан товарознаво-комерційного факультету Полтавського університету споживчої кооперації України. **Белінська Євгенія Вікторівна**, старший викладач кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Конкурентоспроможність господарсько-ботанічних сортів редису різних груп стиглості.** У статті розглянуто сорти редису, призначені для поширення на території України. Проведені розрахунки конкурентоспроможності господарсько-ботанічних сортів редису залежно від груп стиглості.

Ключові слова: редис, господарсько-ботанічні сорти, група стиглості

Назаренко Людмила Олександрівна, кандидат технічних наук кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Оцінювання рівня якості та конкурентоспроможності сирокочених ковбас, що виготовляються вітчизняними підприємствами.** У статті наводяться результати дослідження та оцінювання окремих видів ковбасних виробів, а саме сирокочених ковбас («Московської» вищого гатунку та «Любительської» першого гатунку), з метою розробки рекомендацій щодо забезпечення внутрішнього та зовнішнього ринку високоякісною конкурентоспроможною продукцією.

Ключові слова: конкурентоспроможність, продовольчі товари, ковбасні вироби, сирокочені ковбаси, потреби споживачів, показники якості.

Назаренко Людмила Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Назаренко Валентина Олексіївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Визначення якості та конкурентоспроможності сичугових сирів на ринку України.** У статті наведено результати дослідження рівня якості та

конкурентоспроможності сичугових сирів вітчизняних виробників на місцевому ринку.

Ключові слова: конкурентоспроможність продовольчих товарів, молочна продукція, показники якості, сичугові сири, комплексний показник якості, рівень якості, вимоги стандартів.

Бургу Юрій Георгійович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Товарознавча характеристика м'ясної продукції вівчарства.** У статті розглянуто товарознавчу характеристику продукції вівчарства. Висвітлено питання харчової та біологічної цінності м'яса баранини, основних показників м'ясної продуктивності овець і факторів, що на них впливають.

Ключові слова: порода, м'ясо, властивості м'яса, біологічна цінність, баранина, баранячий жир, білок, амінокислоти, мікроелементи.

Колтунов Віктор Андрійович, доктор сільськогосподарських наук, професор кафедри товарознавства та експертизи харчових продуктів Київського національного торговельно-економічного університету. **Вовк Мар'яна Валеріївна**, аспірант кафедри товарознавства та експертизи харчових продуктів Київського національного торговельно-економічного університету. **Наукові основи формування товарної якості плодів гарбузів.** У статті узагальнено чинники впливу на формування товарної якості гарбузів. Охарактеризовано ресурсний ґрунтово-кліматичний абіотичний потенціал крупних ґрунтово-кліматичних зон України. Визначено наукові основи формування товарної якості гарбузів.

Ключові слова: плоди гарбуза, товарна якість, народногосподарське значення, хімічний склад, біологічні та ґрунтово-метеорологічні умови, ґрунтово-кліматичні зони, теплозабезпеченість зони, сума температур, період вегетації.

III. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Хомич Галина Панасівна, кандидат технічних наук, професор кафедри технології та

організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Рибак Галина Михайлівна**, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Ткач Надія Іванівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Плоди дикорослих культур – джерело біологічно активних речовин у виробництві консервованих продуктів.** У статті проаналізовано біологічні властивості плодів глоду, барбарису та бузини чорної. Доведено, що з зазначеної сировини доцільно виробляти натуральне та купажоване пюре з високим вмістом біологічно активних речовин.

Ключові слова: глід, барбарис, бузина чорна, сік, пюре, біологічно активні речовини (БАР), каротиноїди, антоціани.

Рибіцька Ганна Семенівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Оберемок Василь Миколайович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Холодний Леонід Павлович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Вплив електрофізичних методів обробки на якість ковбасних виробів.** У статті експериментально обґрунтовано позитивний вплив обробки ковбасних виробів в електромагнітному полі при різних параметрах магнітної індукції на показники їх якості, які в сучасній науковій літературі відсутні. Доведено, що електромагнітні промені мають антиокислювальні властивості, що позитивно впливає на споживчі властивості важливих продуктів харчування – ковбасних виробів.

Ключові слова: м'ясна промисловість, електрофізичні методи обробки, якість, ковбасні вироби, електромагнітне поле, магнітна індукція.

Козак Вікторія Миколаївна, асистент кафедри технології та організації ресторанного

господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Бородай Анжела Борисівна**, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Якість і збереженість цукрового печива з вторинними продуктами харчової промисловості.** У статті розглянуто питання про якість цукрового печива під час зберігання. Показано вплив вторинних продуктів харчової промисловості на збереженість печива.

Ключові слова: цукрове печиво, пивна дробина, соняшникова макуха, показники якості.

Тюрікова Інна Станіславівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв. **Рибак Галина Михайлівна**, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Плахотін Валентин Якович**, кандидат біологічних наук, професор кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Дослідження екстрактів з плодів волоського горіху Сумського та Полтавського регіонів.** У статті наведено технологію виробництва горіхового екстракту з плодів молочної стадії стиглості. Представлені фізико-хімічні показники горіхових екстрактів, отриманих з плодів Полтавського та Сумського регіонів і їх зміни в процесі тривалого зберігання.

Ключові слова: волоський горіх, молочна стадія стиглості, горіховий екстракт, біологічно активні речовини, вітамін С, лікувально-профілактичні продукти.

Роговий Станіслав Іванович, доктор технічних наук, професор кафедри загальноінженерних дисциплін Полтавського університету споживчої кооперації України. **Лисюк Галина Михайлівна**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського держаного університету харчування та торгівлі. **Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна**, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри технології хліба,

кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського держаного університету харчування та торгівлі. **Фоміна Ірина Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції Харківського національного технічного університету сільського господарства імені П. Василенка. **Спосіб визначення міцності печива.** У статті обґрунтовано доцільність контролювання міцності печива як органолептичного показника та показника здатності печива зберігати форму під час транспортування. Запропоновано спосіб для визначення міцності печива.

Ключові слова: печиво, структурно-механічні властивості, ламкість, міцність.

Рогова Алла Леонідівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Іванова Олена Василівна**, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Панасова Тетяна Георгіївна**, кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Медведь Лоліта Миколаївна**, старший викладач кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Підвищення харчової цінності пісочного напівфабрикату за рахунок кедрового борошна.** У статті наведено результати дослідження впливу кедрового борошна на органолептичні та фізико-хімічні показники пісочного напівфабрикату. Визначене оптимальне співвідношення кедрового та пшеничного борошна у рецептурі.

Ключові слова: пісочний напівфабрикат, ядро і макуха кедрового горіху, кедрове борошно, співвідношення кедрового та пшеничного борошна, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, харчова цінність, тривалість випікання.

Бурбак Анатолій Миколайович, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та

організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Олійник Людмила Борисівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Ткач Надія Іванівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Васюк Олексій Миколайович**, старший викладач кафедри технологічного обладнання харчових виробництв і торгівлі Полтавського університету споживчої кооперації України. **Розробка нового асортименту великошматкових напівфабрикатів зі свинини**. У статті представлені результати досліджень розробки нового асортименту великошматкових напівфабрикатів зі свинини із застосуванням нових композицій вітчизняних прянощів для покращення органолептичної характеристики продукції, підвищення її біологічної цінності та пролонгованості терміну зберігання.

Ключові слова: м'ясні напівфабрикати, великошматкові напівфабрикати, композиції прянощів, органолептичні показники, біологічна цінність, пролонгований термін зберігання.

Чоні Інна Володимирівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Коваленко Нінель Павлівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Розробка нової емульсійної продукції на основі рослинної сировини**. У статті розглянуто технологію нових видів желе та досліджено їх якість. Доведена доцільність використання функціональних пастоподібних напівфабрикатів – добавок із дикорослих ягід для виробництва желе.

Ключові слова: функціональний, напівфабрикат, дикорослі ягоди, желе.

Дібрівська Наталія Віталіївна, асистент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Костич Ольга**

Олексіївна, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Розробка нових видів желе з використанням функціональних пастоподібних напівфабрикатів добавок із дикорослих ягід**. У статті розглянуто технологію нових видів желе та досліджено їх якість. Показано доцільність використання функціональних пастоподібних напівфабрикатів добавок із дикорослих ягід для виробництва желе.

Ключові слова: емульсія, соус емульсійного типу, соус на основі борошна та перлової круп, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники.

Олійник Наталія Вікторівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Киричко Борис Павлович**, кандидат ветеринарних наук кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Свириденко Неля Олексіївна**, магістр кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету споживчої кооперації України. **Розробка технології м'ясних січених виробів з використанням кісткової пасти**. У статті розглянуто доцільність використання кісткової пасти у виробництві м'ясних січених виробів, як джерела біологічного кальцію. Проведено порівняльний аналіз біологічної цінності м'ясних січених виробів за традиційною технологією та з додаванням кісткової пасти.

Ключові слова: харчова кісткова паста, функціональні продукти харчування, біологічна цінність, нутрієнти, мінеральні речовини.

Хомич Галина Панасівна, кандидат технічних наук, професор кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Юрчішина Людмила Михайлівна**, асистент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету споживчої кооперації України. **Використання**

відходів журавлини у виробництві харчових продуктів. У статті наведено порівняльну характеристику ягід і вичавок журавлини. Запропоновано спосіб переробки вичавок журавлини з отриманням водних екстрактів, на основі яких розроблена рецептура фруктових напоїв.

Ключові слова: журавлина, вичавки, екстрагування, водні екстракти.

Карбівнича Тетяна Василівна, старший викладач кафедри охорони праці та екології Харківського державного університету харчових технологій, **Одарченко Андрій Миколайович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства в митній справі Харківського державного університету харчових технологій. **Вивчення хімічного складу нової борщової заправки.** У статті наводяться результати дослідження хімічного складу нової борщової заправки. Досліджено вміст сухих речовин, білків, загальних цукрів і моноцукрів, клітковини, органічних кислот, мінерального складу та вітамінів у свіжоприготовленій борщовій заправці.

Ключові слова: борщова заправка, біологічно активні речовини, розчинні сухі речовини, клітковина, мінеральні речовини.

Зінченко Олександра Василівна, доктор біологічних наук, професор кафедри охорони праці та екології Харківського державного університету харчових технологій. **Одарченко Дмитро Миколайович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства в митній справі Харківського державного університету харчових технологій. **Одарченко Андрій Миколайович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства в митній

справі Харківського державного університету харчових технологій. **Євтушенко Аліна Володимирівна**, аспірант кафедри охорони праці та екології. **Фазові переходи і стеклування у фруктових начинках.** У статті наводяться результати дослідження стеклування рідкої фракції і кристалізації льоду в заморожених фруктових сумішах з яблук, абрикосів і слив і вплив на ці процеси добавок пектинів та цукру.

Ключові слова: кристалізація, пектин, стеклування, фруктові суміші.

Кожушко Григорій Мефодійович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Ткаченко Віктор Іванович**, провідний науковий співробітник кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Гусаченко Людмила Володимирівна**, асистент кафедри товарознавства та експертизи непродовольчих товарів Полтавського університету споживчої кооперації України. **Технологія та установка фінішного знезараження питної води ультрафіолетовим випромінюванням.** У статті проаналізовано переваги технологічного процесу знезараження води УФ промінням, обґрунтовано методику розрахунків параметрів і описано конструкції установок продуктивністю 1 та 3 м³/год, які можна застосовувати безпосередньо у споживачів для фінішної бактеріальної очистки води водогонів.

Ключові слова: ультрафіолетове випромінювання, знезараження води, патогенні мікроорганізми, інактивація, водопідготовка, опромінення.

АННОТАЦИИ

I. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТОВАРОВ

Кожушко Григорий Мефодиевич, доктор технических наук, профессор кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Басова Юлия Александровна**, ассистент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Анализ преимуществ и недостатки светодиодных источников света.** В статье приведен анализ потребительских преимуществ и недостатков современных мощных светодиодов, пригодных для общего освещения, в том числе и для освещения жилых помещений.

Ключевые слова: светодиод, источник света, световая отдача, цветопередача, цветовая температура, осветительная установка, стоимость световой энергии, надежность.

Галык Иван Семенович, кандидат технических наук, профессор кафедры товароведения непродовольственных товаров Львовской коммерческой академии. **Семак Богдан Дмитриевич**, доктор технических наук, профессор кафедры товароведения и непродовольственных товаров Львовской коммерческой академии. **Пути усовершенствования товарной информации на рынке текстиля.** В статье обоснована целесообразность дальнейшего усовершенствования, унификации и гармонизации средств и форм товарной информации текстильных материалов и изделий отечественного и зарубежного производства. Основное внимание уделено поиску путей унификации способов маркировки названных групп товаров.

Ключевые слова: товарная информация, текстильные материалы, одежда, маркировка текстильных товаров, единая международная система экологической маркировки.

Семак Богдан Богданович, кандидат технических наук, доцент кафедры маркетинга Львовской коммерческой академии. **Семак Зоя Николаевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры маркетинга Львовской коммерческой академии. **Сравнительная характеристика стойкости окраски к мокрым обработкам на окрашенных экстрактами коры дуба и коры крушины шерстяных тканях.** В статье приводятся результаты исследования влияния растительного красителя, вида протравителя и вида мокрой обработки на изменение цветовых характеристик и стойкости крашения к мокрой обработке на покрашенных экстрактами коры дуба и коры крушины шерстяных тканях одежного и декоративного назначения. Обоснована целесообразность использования химической чистки для очищения изделий из названных тканей. Показаны преимущества над повторной стиркой.

Ключевые слова: текстильные материалы, окрашивание, шерстяные ткани, красящие экстракты, устойчивость окраски, экстракты коры дуба и крушины, спектроколориметрический метод оценки.

Ткаченко Виктор Иванович, старший научный сотрудник НТЦ Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Шурдук Инна Владимировна**, ассистент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Россохань Валерия Леонидовна**, ассистент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Потребительские характеристики осветительных приборов.** В статье приводятся классификации осветительных приборов (светильников, прожекторов и проекторов) по их назначению и функциям, по видам светоразделения и оптическим системам, а также по типам кривых силы света. Раскрыта сущность между-

народных подходов относительно требований к СП, даны ведомости относительно международной классификации СП по назначению.

Ключевые слова: коэффициент использования светового потока, коэффициент полезного действия, угол экранирования, коэффициент мощности балластов, потребительские характеристики.

Пыриков Алексей Валериевич, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Донецкого государственного университета экономики и торговли. **Лойко Дмитрий Петрович**, кандидат технических наук, профессор кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Донецкого государственного университета экономики и торговли. **Исследование модификации эпоксидных полимеров блок-сополимерами олигобутадиена и акрилонитрила.** В статье описан способ решения важных научно-технических заданий по склеиванию изделий из полиамида, кварца, ситала и др. Эффект достигается за счет модификации эпоксидных композиций редкими каучуками, которые представляют из себя блок-сополимеры олигобутадиена и акрилонитрила с конечными карбоксильными группами, а также применение отвердителей, которые обеспечивают максимальную термодинамическую идентичность полимера с материалом, который склеивает, и применение механохимического способа обработки поверхности.

Ключевые слова: эпоксидные полимеры, адгезия, реактопласты, стеклопластики фенолофурфурольно-формальдегидные, каучук, модификация, эпоксиднофенолформальдегидноэпоксидные олигомеры, отвердители, полярность, термодинамическая совместимость, виброшумопоглощение, сцинтилляционные детекторы, полиалкнимид, полиамид, кварц, ситал.

Пушкарь Галина Алексеевна, кандидат технических наук, ассистент кафедры товароведения непродовольственных товаров Львовской коммерческой академии. **Семак Богдан Дмитриевич**, доктор технических наук, профессор кафедры товароведения непродовольственных товаров Львовской коммерческой академии. **Ковровые изделия машинного производства, их место и роль в оформлении**

интерьера. В статье рассмотрены основные принципы формирования, систематизации и оптимизации ассортимента ковров и ковровых изделий тканого производства, которые используются для оформления интерьера. Дана классификация и характеристика ассортимента и свойств названных полотен и изделий.

Ключевые слова: ассортимент, ковры, интерьерный текстиль.

Ермолаев Александр Михайлович, доктор физико-математических наук, профессор, заведующий кафедры теоретической физики Харьковского национального университета имени В. Н. Каразина. **Шурдук Андрей Иванович**, кандидат физико-математических наук, доцент, заведующий кафедры высшей математики и физики Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Влияние связанных состояний электронов в поле двух примесных атомов в двумерных электронных системах на свойства новых композиционных материалов.** Использование плазменных технологий приводит к формированию принципиально новых композиционных материалов, свойства которых не определяются простым суммированием характеристик основы и покрытия, а являются качественно новыми. На основе модели И. Лифшица рассматриваются связанные состояния электронов в поле двух примесных атомов в двумерных электронных системах. В случае сепарабельного гаусовского примесного потенциала получено уравнение для локальных уровней и волновые функции электронов.

Ключевые слова: композиционные материалы, связанные состояния электронов, примесные атомы, двумерные электронные системы, сепарабельный гаусовский примесной потенциал, локальные уровни электронов, волновые функции электронов.

Семенов Анатолий Алексеевич, кандидат физико-математических наук, директор по качеству ООО «ЗГРЛ». **Трощак Николай Михайлович**, генеральный директор ООО «ЗГРЛ». **Дуговые ртутные лампы высокого давления из горелок разных производителей на рынке Украины.** В статье дана сравнительная характеристика технических свойств дуговых ртутных ламп высокого давления, изготовленных из горелок разных

производителей. Измерены световые и электрические параметры ламп и рассмотрено поведение ламп при отжигании к минимальному сроку горения.

Ключевые слова: дуговые ртутные лампы, световые параметры, электрические параметры, срок горения

Калашник Елена Владимировна, старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Мороз Светлана Эдуардовна**, доцент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Исследование показателей качества бумажных салфеток для сервировки стола разных производителей.** В статье приводятся результаты исследования показателей качества бумаги санитарно-гигиенического назначения разных производителей в лабораторных условиях и сравнение полученных значений с нормативным путем их оценки.

Ключевые слова: бумага, салфетки, санитарно-гигиеническое назначение, торговые марки, волокнистое сырье, свойства, нормативные требования к качеству.

Данилкович Анатолий Григорьевич, доктор технических наук, профессор кафедры технологии кожи и меха Киевского национального университета технологий и дизайна. **Разработка технологии бесхромовой выделки шорно-седельной кожи.** В статье представлена новая технология синтетично-растительного дубления голяя шкур крупного рогатого скота с применением кислотного обеззоливания для получения шорно-седельной кожи без использования соединений хрома. Технология позволяет сократить продолжительность обработок на 18 часов, уменьшить расход воды в 1,6–2,2 раза и существенно сократить токсические вещества в сточных водах кожевенного производства.

Ключевые слова: кожа, технология формирования кожи, выделка кожи, формалин, растительный дубитель, лимарно-седалищная кожа.

II. ТОВАРОВЕДЕНИЕ

ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Колтунов Виктор Андреевич, доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры товароведения и экспертизы пищевых продуктов Киевского национального торгово-экономического университета. **Тягунова Наталия Михайловна**, кандидат экономических наук, доцент кафедры коммерческой деятельности, декан, товарозначе-коммерческого факультету Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Белинская Евгения Викторовна**, старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Конкурентоспособность хозяйственно-ботанических сортов редиса разных групп спелости.** В статье рассмотрено сорта редиса, предназначены для распространения на территории Украины. Проведены расчеты конкурентоспособности Конкурентоспособность хозяйственно-ботанических сортов редиса зависимо от групп спелости.

Ключевые слова: редис, хозяйственно-ботанические сорта, группы зрелости

Назаренко Людмила Александровна, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Оценивание уровня качества и конкурентоспособности сырокопченых колбас, которые изготавливаются отечественными предприятиями.** В статье приводятся результаты исследования и оценки отдельных видов колбасных изделий, а именно сырокопченых колбас («Московской» высшего сорта и «Любительской» высшего сорта) с целью разработки рекомендаций относительно обеспечения внутреннего и внешнего рынка высококачественной конкурентоспособной продукцией.

Ключевые слова: конкурентоспособность, продовольственные товары, колбасные изделия, сырокопченые колбасы, потребности потребителей, показатели качества.

Назаренко Людмила Александровна, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Полтавского университета потре-

бительской кооперации Украины. **Назаренко Валентина Алексеевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Определение качества и конкурентоспособности сычужных сыров на рынке Украины.** В статье приведены результаты исследования уровня качества и конкурентоспособности сычужных сыров отечественных производителей на местном рынке.

Ключевые слова: конкурентоспособность продовольственных товаров, молочная продукция, показатели качества, сычужные сыры, комплексный показатель качества, уровень качества, требования стандартов.

Бургу Юрий Георгиевич, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Товароведная характеристика мясной продукции овцеводства.** В статье рассмотрена товароведная характеристика продукции овцеводства. Освещены вопросы пищевой и биологической ценности баранины, основных показателей мясной продуктивности овец и факторов, которые на них влияют.

Ключевые слова: порода, мясо, мясное качество, биологическая ценность, баранина, бараний жир, белок, аминокислоты, микроэлементы.

Колтунов Виктор Андреевич, доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры товароведения и экспертизы пищевых продуктов Киевского национального торгово-экономического университета. **Вовк Марьяна Валериевна**, аспирант кафедры товароведения и экспертизы пищевых продуктов Киевского национального торгово-экономического университета. **Научные основы формирования товарного качества плодов тыквы.** В статье обобщены факторы влияния на формирование товарного качества тыквы. Дана характеристика ресурсного грунтово-климатического абиотического потенциала крупных грунтово-климатических зон Украины. определены научные основы формирования товарного качества тыквы.

Ключевые слова: плоды тыквы, товарное

качество, народнохозяйственное значение, химический состав, биологические и грунтово-метеорологические условия, грунтово-климатические зоны, теплообеспеченность зоны, сумма температур, период вегетации.

III. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Хомич Галина Афанасьевна, кандидат технических наук, профессор кафедры технологии организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Рыбак Галина Михайловна**, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Ткач Надежда Ивановна**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Плоды дикорастущих культур – источник биологически активных веществ при производстве консервированных продуктов.** В статье проанализированы биологические свойства плодов боярышника, барбариса, бузины черной. Доказано, что из данного сырья целесообразно изготавливать натуральное и купажированное сырье с высоким содержанием БАД.

Ключевые слова: боярышник, барбарис, бузина черная, сок, пюре, БАД, каротиноиды, антоцианы.

Рыбицкая Анна Семеновна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Оберемок Василий Николаевич**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Холодный Леонид Павлович**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Влияние электрофизических методов обработки на качество колбасных изделий.** В статье экспериментально обосновано положительное влияние обработки колбасных

изделий в электромагнитном поле при различных параметрах магнитной индукции на показатели их качества, которые в современной научной литературе отсутствуют. Доказано, что электромагнитные лучи обладают антиокислительными свойствами, что положительно влияет на потребительные качества важных продуктов питания – колбасных изделий.

Ключевые слова: мясная промышленность, электрофизические методы обработки, качество, колбасные изделия, электромагнитное поле, магнитная индукция.

Козак Виктория Николаевна, ассистент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Бородай Анжела Борисовна**, кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Качество и сохранность сахарного печенья с вторичными продуктами пищевой промышленности.** В статье рассмотрен вопрос относительно качества сухарного печенья во время хранения. Показано влияние продуктов пищевой промышленности на сохранность печенья.

Ключевые слова: сахарное печенье, пивная дробина, подсолнечная макуха, показатели качества.

Тюрикова Инна Станиславовна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Рыбак Галина Михайловна**, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Плахотин Валентин Яковлевич**, кандидат биологических наук, профессор кафедры технологии пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Исследование экстрактов из плодов грецкого ореха Сумского и Полтавского регионов.** В статье описана технология производства орехового экстракта из плодов молочной стадии зрелости. Представлены физико-химические показатели ореховых экстрактов, полученных из плодов Полтавского и Сумского

регионов и их изменения в процессе длительного хранения.

Ключевые слова: грецкий орех, молочная стадия спелости, ореховый экстракт, биологически активные вещества, витамин С, лечебно-профилактические продукты.

Роговой Станислав Иванович, доктор технических наук, профессор кафедры общинженерных дисциплин Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Лысюк Галина Михайловна**, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов Харьковского государственного университета питания и торговли. **Шидакова-Каменюка Елена Гайдаровна**, кандидат технических наук, старший преподаватель кафедры технологии хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов Харьковского государственного университета питания и торговли. **Фомина Ирина Николаевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии сохранения и переработки сельскохозяйственной продукции Харьковского национального технического университета сельского хозяйства имени П. Василенка. **Способ определения прочности печенья.** В статье обоснована целесообразность контроля прочности печенья как органолептического показателя и показателя способности печенья сохранять форму во время транспортировки. Предложен способ для определения прочности печенья.

Ключевые слова: печенье, структурно-механические свойства.

Роговая Алла Леонидовна, кандидат экономических наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Иванова Елена Васильевна**, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Панасова Татьяна Георгиевна**, кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Медведь Лолита Георгиевна**, старший преподаватель кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства

Полтавського університета потрeбительської кооперації України. **Повышение пищевой ценности песочного полуфабриката за счет кедровой муки.** В статье приводятся результаты исследования влияния кедровой муки на органолептические и физико-химические показатели песочного полуфабриката. Определено оптимальное соотношение кедровой и пшеничной муки в рецептуре.

Ключевые слова: песочный полуфабрикат, ядро и макуха кедрового ореха, кедровая мука, соотношение кедровой и пшеничной муки, органолептические показатели, физико-химические показатели, пищевая ценность, длительность выпекания.

Бурбак Анатолий Николаевич, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Олейник Людмила Борисовна**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Ткач Надежда Ивановна**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Васюк Алексей Николаевич**, старший преподаватель кафедры технологического оборудования пищевых производств и торговли Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Разработка нового ассортимента крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.** В статье поданы результаты исследований по разработке нового ассортимента крупнокусковых полуфабрикатов из свинины с применением новых композиций отечественных пряностей для улучшения органолептической характеристики продукции, повышения ее биологической ценности и пролонгирования срока хранения.

Ключевые слова: новый ассортимент, мясные полуфабрикаты, крупнокусковые полуфабрикаты, композиция пряностей, органолептические показатели, биологическая ценность, пролонгированный термин хранения.

Чони Инна Владимировна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтав-

ского университета потрeбительської кооперації України. **Коваленко Нинель Павловна**, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Разработка новой эмульсионной продукции на основе растительного сырья.** В статье рассмотрена технология новых видов желе и исследовано их качество. Доказана целесообразность использования функциональных пастообразных полуфабрикатов – добавок из дикорастущих ягод для производства желе.

Ключевые слова: функциональный, полуфабрикат, дикие ягоды, желе.

Дибривская Наталья Виталиевна, ассистент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Костич Ольга Алексеевна**, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Разработка новых видов желе с использованием функциональных пастообразных полуфабрикатов добавок из дикорастущих ягод.** В статье рассмотрена технология новых видов желе и исследовано их качество. Показана целесообразность использования функциональных пастообразных полуфабрикатов добавок из дикорастущих ягод для производства желе.

Ключевые слова: эмульсия, соус эмульсионного типа, соус на основе муки и перловой круп, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели.

Олейник Наталья Викторовна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Киричко Борис Павлович**, кандидат ветеринарных наук кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Свириденко Неля Алексеевна**, магистр кафедры технологии и организации ресторанного хозяйства Полтавского университета потрeбительської кооперації України. **Разработка технологии мясных рубленых изделий с использованием**

ем костной пасты. В статье рассмотрена целесообразность использования костной пасты в производстве мясных рубленых изделий как источника биологического кальция. Проведен сравнительный анализ биологической ценности мясных рубленых изделий по традиционной технологии с добавлением костной пасты.

Ключевые слова: пищевая костная паста, функциональные продукты питания, биологическая ценность, нутриенты, минеральные вещества.

Хомич Галина Афанасьевна, кандидат технических наук, профессор кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Юрчишина Людмила Михайловна**, ассистент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Использование отходов клюквы при производстве пищевых продуктов.** В статье приведена сравнительная характеристика ягод и выжимок. Предложен способ переработки выжимок клюквы с получением водных экстрактов, на основе которых разработана рецептура фруктовых напитков.

Ключевые слова: выжимки, экстрагирование, водные экстракты.

Карбовничая Татьяна Васильевна, старший преподаватель кафедры охраны труда и экологии Харьковского государственного университета пищевых технологий. **Одарченко Андрей Николаевич**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения в таможенном деле Харьковского университета пищевых технологий. **Изучение химического состава новой борщевой заправки.** В статье приводятся результаты исследования химического состава новой борщевой заправки. Исследовано содержание сухих веществ, белков, общих сахаров и моносахаров, клетчатки, органических кислот, минерального состава и витаминов в свежеприготовленной заправке.

Ключевые слова: борщевая заправка, биологически активные вещества, растворимые сухие вещества, клетчатка, минеральные вещества.

Зинченко Александра Васильевна, доктор биологических наук, профессор кафедры охраны труда и экологии Харьковского госу-

дарственного университета пищевых технологий. **Одарченко Дмитрий Николаевич**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения в таможенном деле Харьковского государственного университета пищевых технологий. **Одарченко Андрей Николаевич**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения в таможенном деле Харьковского государственного университета пищевых технологий. **Евтушенко Алина Владимировна**, аспирант кафедры охраны труда и экологии. **Фазовые переходы и стеклование в фруктовых начинках.** В статье приводятся результаты исследования стеклования жидкой фракции и кристаллизации льда в замороженных фруктовых смесях из яблок, абрикосов и слив и влияние на эти процессы добавок пектинов и сахара.

Ключевые слова: кристаллизация, пектин, стеблирование, фруктовые смеси

Кожушко Григорий Мефодиевич, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Ткаченко Виктор Иванович**, ведущий научный сотрудник кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Гусаченко Людмила Владимировна**, ассистент кафедры товароведения и экспертизы непродовольственных товаров Полтавского университета потребительской кооперации Украины. **Технология и установка финишного обеззараживания питьевой воды ультрафиолетовым излучением.** В статье проведен анализ преимуществ технологического процесса обеззараживания питьевой воды ультрафиолетовым излучением, обосновано методику расчетов параметров и предоставлено описание конструкции установок производительностью 1 и 3 м³/час, которые можно применять непосредственно у потребителей для финишной бактериальной очистки воды водопровода.

Ключевые слова: ультрафиолетовое излучение, обеззараживание воды, патогенные микроорганизмы, инактивация, водоподготовка, облучение.

SUMMARIES

I. MANUFACTURED GOODS COMMODITY

Kozhushko Grigory Mefodievich, Dr. Sci. Tech., professor. **Basova Julia Aleksandrovna**, assistant. **The analysis of advantages and lacks of light-emitting diode light sources.** In article the analysis of consumer advantages and lacks of modern powerful light-emitting diodes, suitable for the general illumination, including for illumination of premises is resulted.

Key words: light-emitting diode, light source, light return, colour rendition, colour temperature, lighting installation, cost of light energy, reliability.

Galyk Ivan Semenovich, Cand. Tech. Sci., professor. **Semak Bogdan Dmitrievich**, Dr. Sci. Tech., professor. **Ways of improvement of the commodity information in the textiles market.** In article the expediency of the further improvement, unification and harmonisation of means and forms of the commodity information of textile materials and products of domestic and foreign manufacture is proved. The basic attention is given search of ways of unification of ways of marks of the named groups of the goods.

Key words: commodity information, textile materials, clothes, marks of the textile goods, uniform international system of ecological marks.

Semak Bogdan Bogdanovich, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Semak Zoya Nikolaevna**, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **The comparative characteristic of firmness of colouring to wet processings on painted by extracts of a bark of an oak and a bark buckthorn woollen fabrics.** In article protecting and a kind of wet processing on change of colour characteristics and firmness of dyeing results of research of influence of vegetative dye, a kind are resulted in wet processing on painted with extracts of a bark of an oak and a bark buckthorn woollen fabrics clothes and decorative appointment. The expe-

diency of use of dry cleaning for clarification of products from the named fabrics is proved. Advantages over repeated washing are shown.

Key words: textile materials, colouring, the woollen fabrics painting extracts, stability of dyeing/colouring, extracts of a bark of an oak and buckthorn, estimation method.

Tkachenko Victor Ivanovich, senior scientific employee. **Shurduk Inna Vladimirovna**, assistant. **Rossohan Valery Leonidovna**, assistant. **Consumer characteristics of lighting devices.** In article classifications of lighting devices (fixtures, projectors and projectors) on their appointment and functions, by kinds light division and to optical systems, and also on types of curves of force of light are resulted. The essence of the international approaches concerning requirements to the joint venture is opened, sheets concerning the international classification of the joint venture to destination are given.

Key words: operating ratio of a light stream, efficiency, a shielding corner, a power factor of ballasts, consumption characteristics.

Pyrikov Aleksey Valerievach, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Loiko Dmitriy Petrovach**, Cand. Tech. Sci., professor. **Updating research epoxide polymers block copolymers oligobutadien and akrilonitril.** In article the way of the decision of the important scientific and technical tasks on pasting of products from polyamide, quartz is described, sital, etc. the Effect is reached at the expense of updating epoxide compositions by rare rubbers which are block copolymers oligobutadien and akrilonitril with final carboxyl groups, and also application of hardeners which provide the maximum thermodynamic identity of polymer with a material which sticks together, and application mechanicochemical way of processing surface.

Key words: epoxide polymers, adhesion, reactive layer, fibreglasses fenolofurfurolo-no-for-

maldegid, rubber, updating, hardeners, polarity, thermodynamic compatibility, vibration and din absorption, scintillation detectors, polyamide, quartz.

Pushkar Galina Alekseevna, Cand. Tech. Sci., assistant. **Semak Bogdan Dmitrievich**, Dr. Sci. Tech., professor. **Carpet products of a mechanical production, their place and a role in interior registration.** In article main principles of formation, ordering and optimisation of assortment of carpets and carpet products of woven manufacture which are used for interior registration are considered. Classification and the characteristic of assortment and properties of the named cloths and products is given.

Keywords: assortment, carpets, interior textiles.

Yermolaev Alexander Mihailovich, Dr. Phy. and Math. Sci, professor. **Shurduk Andrey Ivanovich**, Cand. Phy. and Math. Sci., the senior lecturer. **Influence of the connected conditions electron in the field of two doped atoms at two-dimensional electronic systems on properties of new composite materials.** Use of plasma technologies leads to formation of essentially new composite materials which properties are not defined by simple summation of characteristics of a basis and a covering, and are qualitatively new. On the basis of model And. M. Lifshits the connected conditions electron in the field of two doped atoms in two-dimensional electronic systems are considered. In a case gaus separable doped potential the equation for local levels and wave functions electron is received.

Key words: the composite materials, the connected conditions electron, doped atoms, two-dimensional electronic systems, gaus separable doped potential, local levels electron, wave functions electron.

Semenov Anatoliy Alekseevich, Cand. Phy. and Math. Sci. **Troshchak Nikolai Mihailovlch.** **Arc mercury lamps of a high pressure from torches of different manufacturers in the market of Ukraine.** In article the comparative characteristic of technical properties of arc mercury lamps of the high pressure made of torches of different manufacturers is given. Light and electric parameters of lamps are measured and the behaviour of lamps is considered at incineration to the minimum term of burning.

Key words: arc mercury lamps, light parameters, electric parameters, term of burning

Kalashnik Elena Vladimirovna, the senior lecturer. **Moroz Svetlana Eduardovna**, the senior lecturer. **Research of indicators of quality of paper napkins for table layout of different manufacturers.** In article results of research of indicators of quality of a paper of sanitary-and-hygienic appointment of different manufacturers in vitro and comparison of the received values with a standard way of their estimation are resulted.

Key words: a paper, napkins, sanitary-and-hygienic appointment, trade marks, fiber raw materials, properties, standard requirements to quality.

Danilkovich Anatoly Grigorevich, Dr. Sci. Tech., professor. **The development of harness leather tanning without using chrome.** The synthetic and vegetable tanning technology of cattle hides has been developed with the application of acid deliming for abstaining harness leather without using chrome compounds. This technology allows to reduce the time of processing by 18 hours, to decrease 1,6–2,2 times water consumption and to cut down considerably toxic substances in sewage.

Key words: leather, leather forming technology, to curry, formalin, vegetable hardener, saddle.

II. FOODSTUFFS COMMODITY

Koltunov Victor Andreevich, Dr. of Agr. Sci., professor. **Tygunova Nataliya Mihailovna**, Cand. Ek. Sci., the senior lecturer, dean. **Bilinskaya Evgeniya Viktorovna**, the senior lecturer. **Competitiveness of economic-botanical grades of a garden radish of different groups of ripeness.** In article it is considered garden radish grades, are intended for distribution in territory of Ukraine. Calculations of competitiveness of economic-botanical grades of a garden radish are carried out is dependent on ripeness groups.

Key words: garden radish, economic-botanical grades, ripeness groups.

Nazarenko Lyudmila Aleksandrovna, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Estimation of a degree of quality and competitiveness smoked**

sausages which are made by the domestic enterprises. In article results of research and an estimation of separate kinds of sausage products, namely smoked sausages («Moscow» the premium and «Amateur» the premium) for the purpose of working out of recommendations concerning maintenance internal and a foreign market are resulted by high-quality competitive production.

Key words: competitiveness, articles of food, sausage products, smoked sausages, requirements of consumers, quality indicators.

Nazarenko Lyudmila Aleksandrovna, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Nazarenko Valentina Alekseevna**, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Quality and competitiveness definition maw cheeses in the market of Ukraine.** In article results of research of a degree of quality and competitiveness maw cheeses of home producers in the local market are resulted.

Key words: competitiveness of articles of food, dairy production, quality indicators, maw cheeses, a complex indicator of quality, a degree of quality, requirements of standards.

Burgu Jury Georgievich, the Cand. Agr. Sci., the senior lecturer. **The commodity research characteristic of meat production of sheep breeding.** In article the characteristic of production of sheep breeding is considered commodity research. Questions of food and biological value of mutton, the basic indicators of meat efficiency of sheep and factors which influence them are taken up.

Key words: breed, meat, meat quality, biological value, mutton, the mutton fat, fiber, amino acids, microcells.

Koltunov Viktor Andreevich, Dr. Sci. Agric., professor. **Vovk Marjana Valerievna**, graduate faculty. **Scientific basis of the formation of commodity quality fruits watermelons.** The paper summarizes the factors influencing the formation of commodity quality watermelons. The characteristic of soil and climatic resource abiotic potential of large soil-climatic zones of Ukraine. The scientific basis for the formation of commercial quality of watermelons.

Key words: fruit watermelon, commodity quality, economic importance, chemical compo-

sition, biological and soil and climatic conditions, soil and climatic zones, heat zones, the sum of temperatures during the growing season.

III. FOODSTUFFS TECHNOLOGY

Homich Galina Afanasevna, Cand. Tech. Sci., the professor. **Rybak Galina Mihajlovna**, Cand. Biol. Sci., the senior lecturer. **Tkach Nadezhda Ivanovna**, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Fruits of wild-growing cultures – a source of biologically active substances by manufacture of tinned products.** In article biological properties of fruits of a hawthorn, a barberry, an elder black are analysed. It is proved that it is expedient to make of the given raw materials natural and blending raw materials with the high maintenance BUD.

Key words: a hawthorn, a barberry, an elder black, juice, mashed potatoes, BUD.

Rybitskay Anna Semenovna, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Oberemok Vasily Nikolaevich**, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Holodniy Leonid Pavlovich**, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Influence of electrophysical methods of processing on quality of sausage products.** In article described positive influence of processing of sausage products in an electromagnetic field at various parameters of a magnetic induction on indicators of their quality which in the modern scientific literature are absent. It is proved that electromagnetic beams possess anti-oxidizing properties that positively influences on consumer qualities of the important foodstuff – sausage products.

Key words: the meat industry, electrophysical methods of processing, quality, sausage products, an electromagnetic field, a magnetic induction.

Kozak Victoria Nikolaevna, assistant. **Boroday Angela Borisovna**, Cand. Vet. Sci., senior lecturer. **Quality and safety of sugar cookies with food-processing industry by-products.** In article the question concerning quality cracker cookies in a storage time is considered. Influence of products of the food-processing industry on safety of cookies is shown.

Key words: sugar cookies, a beer pellet, sunflower cake, quality indicators.

Tiurikova Inna Stanislavovna, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Rybak Galina Mihailovna**, Cand. Biol. Sci., senior lecturer. **Plahotin Valentine Jakovlevich**, Cand. Biol. Sci., professor. **Research of extracts from fruits of a walnut of the Sumy and Poltava regions**. In article «the know-how» of a nut extract from fruits of a dairy maturity is described. Physical and chemical indicators of the nut extracts received from fruits of the Poltava and Sumy regions and their change in process of long storage are presented.

Key words: a walnut, a dairy stage of ripeness, a nut extract, biologically active substances, vitamin C, treatment-and-prophylactic products.

Rogovoi Stanislav Ivanovich, Dr. Sci. Tech., professor. **Lysjuk Galina Mihajlovna**, Dr. Sci. Tech., professor. **Shidakova-Kamenjuka Elena Gaidarovna**, Cand. Tech. Sci., senior teacher. **Fomina Irina Nikolaevna**, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **A way of definition of durability of cookies**. In article the expediency of the control of durability of cookies as organoleptic an indicator is proved and an indicator of ability of cookies to keep the form during transportation. The way for definition of durability of cookies is offered.

Key words: cookies, structurally-mechanical properties.

Rogovaya Alla Leonidovna, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Ivanova Elena Vasilevna**, senior lecturer. **Panasova Tatiyana Georgievna**, Cand. Vet. Sci. **Medved Lolita Georgievna**, senior teacher. **Increase of food value of a sand half-finished product at the expense of a cedar flour**. In article results of research of influence of a cedar flour on organoleptic and physical and chemical indicators of a sand half-finished product are resulted. The optimum parity cedar and wheat flour in a compounding is defined.

Key words: a sand half-finished product, a kernel and cake a pine nut, a cedar flour, a parity cedar and wheat flour, organoleptic indicators, physical and chemical indicators, food value.

Burbak Anatoly Nikolaevich, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Olejnik Lyudmila Borisovna**, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Tkach Nadezhda Ivanovna**, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Vasjuk Alexey Nikolaevich**, senior

teacher. **Working out of new assortment lumpy half-finished products from pork**. In article results of researches on working out of new assortment lumpy half-finished products from pork with application of new compositions of domestic spices for improvement organoleptic characteristics of production, increase of its biological value and prolongation of a period of storage are submitted.

Key words: new assortment, meat half-finished products, lumpy half-finished products, a composition of spices, organoleptic indicators, the biological value, the prolonged term of storage.

Choni Inna Vladimirovna, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Kovalenko Ninel Pavlovna**, Cand. Agr. Sci., senior lecturer. **Working out new emulsive production on the basis of vegetative raw materials**. In article the technology of new kinds of jelly is considered and their quality is investigated. The expediency of use of functional pastelike half-finished products – additives from wild-growing berries for jelly manufacture is proved.

Key words: functional, a half-finished product, wild berries, jelly.

Dibrivsky Natalia Vitalevna, assistant. **Kostich Olga Alekseevna**, Cand. Biol. Sci., senior lecturer. **Working out of new kinds of jelly with use of functional pastelike half-finished products of additives from wild-growing berries**. In article the technology of new kinds of jelly is considered and their quality is investigated. The expediency of use of functional pastelike half-finished products of additives from wild-growing berries for jelly manufacture is shown.

Key words: emulsion, sauce emulsive type, sauce on the basis of a flour and pearl-barley a croup, organoleptic, physical and chemical, microbiological indicators.

Olejnik Natalia Viktorovna, Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Kirichko Boris Pavlovich**, Cand. Vet. Sci. **Sviridenko Nelja Alekseevna**, master. **Working out of technology meat cut products with use of bone paste**. In article the expediency of use of bone paste in manufacture meat cut products as source of biological calcium is con-

sidered. The comparative analysis of biological value meat cut products on traditional technologists with addition of bone paste is carried out.

Key words: food bone paste, a functional food-stuff, biological value, mineral substances.

Homich Galina Afanasevna, Cand. Tech. Sci., professor. **Jurchishina Lydmila Mihailovna**, assistant. **Use of a waste of a cranberry by manufacture of foodstuff.** In article the comparative characteristic of berries and **выжимок** is resulted. The way of processing husks of grapes cranberries with reception of water extracts on which basis the compounding of fruit drinks is developed is offered.

Key words: husks of grapes, extracting, water extracts.

Karbovnichaja Taniyana Vasilievna, the senior teacher. **Odarchenko Andrey Nikolaevich**, the Cand. Tech. Sci., senior lecturer. **Studying of a chemical compound new borsch refuellings.** In article results of research of a chemical compound new borsch refuellings are resulted. The maintenance of solids, fibers, the general sugars and monosugars, cellulose, organic acids, mineral structure and vitamins in fresh prepared borsch to refuelling is investigated.

Key words: borsch refuelling, biologically-active substances, soluble solids, cellulose, mineral substances.

Zinchenko Alexandra Vasilevna, a Dr. Sci. Biol., the professor. **Odarchenko Dmitry Nikolaevich**, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Odarchenko Andrey Nikolaevich**, Cand. Tech. Sci., the senior lecturer. **Evtushenko Alina Vladimirovna**, the asistent. **Phase transitions and vitrifying in fruit stuffing.** In article results of research vitrifying liquid fraction and crystallization ice in the frozen fruit mixes from apples, an apricot and plums and influence on these processes of additives of pectin and sugar are characterised.

Key words: crystallization, pectin, vitrifying, fruit mixes.

Kozhushko Grigory Mefodieyach, Dr. Sci. Tech., professor. **Tkachenko Viktor Ivanovich**, leading researcher. **Gusacyenko Liudmila Vladimirovna**, assistant. **Technology and setting of disinfestations of drinking-water to the ultraviolet.** The analysis of advantages of technological process of disinfestations of water an ultraviolet is conducted in the article, grounded method of calculations of parameters and description of construction of settings is presented by the productivity 1 and 3 m³ hour, which can be applied directly for users for finish bacterial water of plumbing treatment.

Key words: ultraviolet, disinfestations of water, pathogenic microorganisms, inactivaciya, irradiation.