
АНОТАЦІЇ

I. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ

Кожушко Григорій Мефодійович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Губа Людмила Миколаївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Басова Юлія Олександрівна**, старший викладач кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Розвиток класифікації непродовольчих товарів в умовах членства України в СОТ.** У статті розглядаються особливості класифікації непродовольчих товарів в Україні та аналізуються можливі напрями її розвитку на прикладі світлотехнічної продукції. Обґрунтовується використання міжнародних стандартів як одного із перспективних напрямів розвитку класифікації в умовах членства України в СОТ.

Ключові слова: класифікація, продукція, кодування, стандарт, ідентифікація, угруповання, розділ, секція, клас, група, подібність.

Махно Михайло Григорович, кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри вищої математики і фізики Полтавського університету економіки і торгівлі. **Махно Григорій Михайлович**, аспірант Полтавського університету економіки і торгівлі. **Шурдук Андрій Іванович**, кандидат фізико-математичних наук, доцент, завідувач кафедри вищої математики і фізики Полтавського університету економіки і торгівлі. **Дослідження залежності швидкості поширення ультразвуку від концентрації етилового спирту у воді при різних температурах.** У статті проведено вимірювання швидкості поширення ультразвуку в розчинах етилового спирту у воді при

різних температурах. Встановлено, що залежності швидкості від температури та концентрації є лінійними, що дозволяє з невеликою похибкою визначити концентрацію спирту у воді.

Ключові слова: ультразвук, концентрація, спирт, вода, температура, розчин, похибка, швидкість.

Пушкар Галина Олексіївна, кандидат технічних наук, асистент кафедри товарознавства непродовольчих товарів Львівської комерційної академії. **Семак Богдан Богданович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри маркетингу Львівської комерційної академії. **Екологізація асортименту килимів – ефективний спосіб підвищення їх якості та конкурентоспроможності.** У статті розглянуто способи екологізації сировини килимового призначення. Обґрунтована доцільність використання у малотоннажному килимарстві рослинних барвників замість високотоксичних синтетичних барвників. Виявлені можливості вітчизняного виробництва екологічно безпечних видів килимів і килимових виробів.

Ключові слова: килими, інтер'єрний текстиль, екологічна безпечність.

Павлуненко Лілія Євгенівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Тенденції у розвитку асортименту фасадних матеріалів.** У статті розглянуто асортимент, споживчі властивості сучасних фасадних матеріалів і чинники, що їх формують. Представлено аналіз основних технічних характеристик матеріалів, які традиційно використовуються для зовнішньої обробки будівель і фасадних матеріалів нового покоління. Відмічено, що розвиток ринку досліджуваної групи будівельних матеріалів у значній мірі відбуватиметься за

рахунок розширення асортименту виробів з керамограніту.

Ключові слова: фасадні матеріали, керамограніт, керамічний клінкер, фіброцементні матеріали.

Кобищан Анна Дмитрівна, старший викладач кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Дослідження впливу нових методів вибілювання та пом'якшення лляних тканин на їх повітропроникність.** У статті наведено результати дослідження впливу основних видів обробок лляних тканин (вибілювання й пом'якшення) залежно від способу їх виконання (традиційне й удосконалене) на повітропроникність.

Ключові слова: лляні тканини, повітропроникність, білення, пом'якшення.

Семенов Анатолій Олексійович, кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Шурдук Інна Володимирівна**, асистент кафедри товарознавства непродовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Характеристики та переваги енергоекономічних ламп, наявних на ринку України.** У статті проаналізовані параметри якості та результати дослідження компактних люмінесцентних ламп. Проведено розрахунок оцінювання економічної ефективності використання КЛЛ порівняно з використанням лампами розжарювання.

Ключові слова: компактна люмінесцентна лампа, якість, лампа розжарювання, економічна ефективність.

Супрун Наталія Петрівна, доктор технічних наук, професор, завідувача кафедрою матеріалознавства та технології переробки текстильних волокон Київського національного університету технологій та дизайну. **Мархай Марина Анатоліївна**, асистент кафедри матеріалознавства та технології переробки текстильних волокон Київського національного університету технологій та дизайну. **Поліщук Лариса Володимирівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри експертизи та митної

справи Полтавського університету економіки і торгівлі. **Озимок Галина Володимирівна**, асистент кафедри товарознавства та експертизи товарів Львівського інституту економіки і туризму. **Екологічні тканини для постільної білизни.** У статті проведено порівняльний аналіз гігієнічних властивостей сучасних тканин для постільної білизни. Експериментально визначені показники, які характеризують взаємодію тканин з пароподібною та краплинно-рідинною вологою, що дозволило рекомендувати матеріал з оптимальними властивостями.

Ключові слова: тканини, матеріал, постільна білизна, волога, капілярність матеріалів, тактильні відчуття, гігроскопічність.

Поліщук Лариса Володимирівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри експертизи та митної справи Полтавського університету економіки і торгівлі. **Мороз Світлана Едуардівна**, доцент кафедри експертизи та митної справи Полтавського університету економіки і торгівлі. **Кириченко Олена Василівна**, асистент кафедри експертизи та митної справи Полтавського університету економіки і торгівлі. **Експертне оцінювання естетичного рівня якості трикотажних виробів.** У статті розглянуто сутність експертного оцінювання естетичного рівня верхніх трикотажних виробів для жінок. Розроблений алгоритм оцінювання апробований.

Ключові слова: експертне оцінювання, естетичний рівень, верхні трикотажні вироби.

Глейзер Наталія Валеріївна, кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри теоретичної фізики Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. **Єрмолаєв Олександр Михайлович**, доктор фізико-математичних наук, професор, завідувач кафедри теоретичної фізики Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. **Соляник Марія Олександрівна**, аспірат кафедри теоретичної фізики Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. **Шурдук Андрій Іванович**, кандидат фізико-математичних наук, доцент, завідувач кафедри вищої математики і фізики Полтавського

університету економіки і торгівлі. **До теорії нульового звуку на поверхні нанотрубки.** У статті розглядається нульовий звук на поверхні вуглецевої та напівпровідникової нанотрубок. Знайдений спектр звуку. Здійснений перехід до двовимірного електронного газу.

Ключові слова: нульовий звук, нанотрубка, закон дисперсії, фазова швидкість, поверхня Фермі, електронний газ, магнітне поле.

Попова Оксана Сергіївна, асистент кафедри товарознавства і експертизи непродовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Теплофізичні та деформаційно-міцнісні властивості епоксидних клейових засобів.** У статті представлена оцінка теплофізичних і деформаційно-міцнісних властивостей епоксидних клейових засобів, які містять активний розріджувач вінілокс і наповнювач NORMCAL. Підкреслено переваги використання вінілоксу замість широко розповсюджених розріджувачів.

Ключові слова: теплофізичні властивості, деформаційно-міцнісні властивості, епоксидний клейовий засіб, розріджувач вінілокс, наповнювач NORMCAL.

II. ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Бірта Габрієлла Олександрівна, доктор сільськогосподарських наук, завідувач кафедри товарознавства продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Фактори ризику від генетично модифікованої продукції.** У статті розкрито сутність методології дослідження впливу генетичної модифікації на харчову цінність продуктів. Розкрито послідовність проведення багатовступеневого аналізу і охарактеризовано основні методи виявлення генетично модифікованої ДНК у продуктах харчування.

Ключові слова: гени, дезоксирибонуклеїнова кислота, інформаційна рибонуклеїнова кислота, генетична інженерія, трансгенні рослини, генно-модифіковані організми.

Бірта Габрієлла Олександрівна, доктор сільськогосподарських наук, завідувач кафедри товарознавства продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Бургу Юрій Георгійович**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Товарознавча характеристика м'яса баранини.** Стаття присвячена питанням пошуку способів вирішення проблеми якості продукції, зокрема м'яса баранини. Якість розглядається як економічний чинник одночасно з продуктивністю праці тарентабельністю виробництва. Наводиться повна товарознавча характеристика м'яса баранини.

Ключові слова: вівці, м'ясо, жир, амінокислоти, годівля, якість, вітаміни, жирні кислоти, білки, мінеральні речовини.

Бургу Юрій Георгійович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів. **Хруль Вікторія Сергіївна**, магістр Полтавського університету економіки і торгівлі. **Товарознавча характеристика варених ковбас.** У статті йдеться про значення сировини для формування споживчих властивостей і асортименту ковбасних виробів. Розкриваються основні особливості та специфіка технологічних процесів виробництва саме вареної ковбаси, що зумовлюються насамперед складом сировини, окремими технологічними операціями, специфічними виглядом і смаком, енергетичною цінністю та іншими ознаками.

Ключові слова: варені ковбаси, смак, запах, консистенція, колір, сировина, якість, гатунок, дегустація, фарш.

Горячова Олена Олександрівна, кандидат технічних наук, асистент кафедри товарознавства продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Зміни органолептичних властивостей сортових яблучних соків при зберіганні.** У статті проаналізовано особливості змін органолептичних властивостей сортових яблучних соків при тривалому зберіганні.

Ключові слова: яблука, сік, органолептичні властивості, аромат, зберігання.

Бургу Юрій Георгійович, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Нормування та фактори якості сільськогосподарської продукції.** У статті йдеться про те, що якість сільськогосподарської продукції (СГП) є інтегрованим показником і залежить від багатьох факторів, а саме: якості насіння і кормів, культури обробки ґрунту, застосування хімічних і біологічних препаратів, способу зберігання й переробки готової продукції. Таким чином, упровадження системи контролю та моніторингу якості СГП має важливе значення, тому що ця продукція є їжею або являє собою головний компонент їжі, до якої можуть потрапляти різні за токсичністю забруднення.

Ключові слова: якість, сільськогосподарська продукція, продукти, система контролю, моніторинг якості, кондиція.

Одарченко Дмитро Миколайович, кандидат технічних наук, доцент Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Діденко О. В.**, аспірант Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Електрофізичні властивості свіжої риби як сигнатура оборотності під час заморожування.** Стаття присвячена розгляду наукових основ використання електрофізичних властивостей як сигнатур при циклічному заморожуванні свіжої риби по відношенню до фазової оборотності. Обґрунтована необхідність введення в товарознавство терміна «сигнатура» і методологічного підходу його використання з метою підвищення контролю якості замороженої харчової сировини.

Холодова Ольга Юріївна, кандидат технічних наук, асистент кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Класифікація споживних властивостей і формулювання номенклатури показників якості варених ковбасних виробів.** У стат-

ті наведено класифікацію властивостей варених ковбасних виробів, які характеризують не тільки натуральні властивості продукту, а й враховують, що не регламентуються нормативно-технічною документацією, але є неодмінно важливими для споживачів. Визначено значимість факторів, що впливають на вибір покупців окремого виду варених ковбасних виробів. Сформульовано номенклатуру показників на основі моделі Кано, що дозволило оцінити не тільки якість ковбасних виробів, а й ступінь задоволеності споживацьких потреб.

Ключові слова: якість, управління якістю, безпечність продукції, споживні властивості, модель мінімізації потенційних ризиків споживання, ковбаса варена, нут, паста з нуту.

Квасніков Андрій Анатолійович, старший викладач кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Натуральні барвники з кизилу і терену для варених ковбасних виробів.** У статті запропоновано спосіб отримання натуральних барвників із кизилу й терену дикорослих і оцінено можливість їх використання для формування типового кольору варених ковбасних виробів.

Ключові слова: барвник, кизил, терен, ковбасний фарш, типовий колір.

Шейна Аліна Вікторівна, асистент кафедри обладнання харчових виробництв Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Дослідження реологічних властивостей м'якоті бульб картоплі в умовах одноосьового стиснення.** У статті наведено результати досліджень м'якоті бульб картоплі в умовах одноосьового стиснення. Визначено залежність напруги стиснення від відносної деформації.

Ключові слова: реологія, картопля, напруга стискування, відносна деформація, швидкість деформації.

Портянко Тетяна Михайлівна, викладач кафедри органічної хімії, якості та стандартизації Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. **Розробка про-**

екту побудови і впровадження інтегрованої системи менеджменту якості на ДП «Черкаси-фарма». У статті розглянуто специфіку організаційної та методичної розробки та реалізації проекту побудови інтегрованої системи менеджменту якості, орієнтуючись на вдосконалення раціоналізації процесу. Показано та проаналізовано теоретичні та практичні аспекти етапів побудови та розробки систем менеджменту якості.

Ключові слова: інтегрована система менеджменту якості, моніторинг, сертифікація персоналу, система GMP, алгоритм розробки та впровадження СМЯ, ефективність виробництва.

Назаренко Людмила Олександрівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Назаренко Валентина Олексіївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи продовольчих товарів Полтавського університету економіки і торгівлі. **Оцінювання рівня якості та конкурентоспроможності карамелі вітчизняних виробників.** У статті наводяться результати комплексної оцінки якості та оцінювання конкурентоспроможності карамелі ТМ «Домінік» в порівнянні з аналогічними виробами ТМ «Рошен». Показано, що продукція полтавського виробництва поступається за органолептичними властивостями і конкурентоспроможна завдяки тільки нижчому ціновому рівню.

Ключові слова: карамель, комплексний показник якості, інтегрований показник конкурентоспроможності.

III. ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Заплетніков Ігор Миколайович, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри обладнання харчових виробництв Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Севаторова Ірина Сергіївна**, асистент кафедри обладнання харчових виробництв Доне-

цького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Дослідження відносних шумових характеристик технологічного обладнання на середніх частотах.** У статті визначені відносні шумові характеристики (ВШХ) очищувального та подрібнювального технологічного обладнання ресторанного господарства. Отримані математичні залежності ВШХ від основних параметрів обладнання. Дана оцінка впливу цих параметрів на ВШХ і рекомендації щодо практичного використання ВШХ на середніх октавних частотах.

Ключові слова: шумова характеристика, очищувальне, подрібнювальне обладнання, ресторанне господарство.

Єфремов Юрій Іванович, кандидат технічних наук, доцент кафедри обладнання та технічного сервісу Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Одарченко Микола Семенович**, кандидат технічних наук, професор кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Михайлов Сергій Володимирович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Пляшешник А. М.**, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Технологічні аспекти і можливості переробки дикорослої та пряно-ароматичної сировини.** У статті представлено матеріал сучасного стану і проблеми технологічного використання дикорослої та пряно-ароматичної сировини.

Ключові слова: пряно-ароматична сировина, фітодобавки, НВЧ-нагрів, грибні порошки.

Фалько Олександр Леонідович, кандидат технічних наук, доцент кафедри обладнання харчових виробництв Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Коваленко Артем Володимирович**, старший викладач

кафедри обладнання харчових виробництв Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Енергозберігаюча схема роботи вібраційного транспортера з декою нової конструкції.** У статті аналітично визначено зміни значень необхідної потужності вібраційного транспортера з новою конструкцією деки при горизонтальних коливаннях порівнянню з традиційними схемами роботи при різних кутах нахилу деки.

Ключові слова: енергозбереження, вібро-транспортування, вібротранспортери, вібро-переміщення, ступінчаста поверхня.

Юрчішина Людмила Михайлівна, асистент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету економіки і торгівлі. **Рибак Галина Михайлівна**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету економіки і торгівлі. **Підвищення харчової та біологічної цінності напоїв з використанням водних екстрактів із вичавок журавлини.** В статті розглянуті можливості розширення асортименту продуктів на основі водних екстрактів із вичавок журавлини. Підібрані співвідношення компонентів для напоїв. Визначені органолептичні та фізико-хімічні показники дослідних зразків.

Ключові слова: журавлина, вичавки, екстрагування, водні екстракти, антоціани, флавонони, оксикоричні кислоти, асортимент, харчові продукти.

Ткаченко Віктор Іванович, старший науковий співробітник НТЦ Полтавського університету економіки і торгівлі. **Берлінова Людмила Володимирівна**, науковий співробітник НТЦ Полтавського університету економіки і торгівлі. **Яременко Михайл Сергеевич**, студент Полтавського університету економіки і торгівлі. **Установка бактерицидного знезараження питної води ультрафіолетовим випромінюванням.** У статті проведені розрахунки продуктивності установки бактерицидного знезараження води при різному ступені очист-

ки, дана характеристика конструкції та рекомендації щодо сфер використання.

Ключові слова: бактерицидне знезараження, питна вода, ультрафіолетове випромінювання, очистка, продуктивність.

IV. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Сукманов Валерій Олександрович, доктор технічних наук, професор кафедри загальних інженерних дисциплін Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Кійко Володимир Вікторович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри загальних інженерних дисциплін Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Дослідження білково-жирової фракції молока, обробленого високим тиском.** У статті йдеться про виробництво високоякісного питного молока та молочних продуктів, що є складовою одного із стратегічних кроків забезпечення продовольчої безпеки держави. До того ж, членство України в СОТ і можливість інтеграції в ЄС вимагає вдосконалення сучасних і створення інноваційних технологій виробництва. На цій підставі ми навели результати досліджень впливу інноваційної технології паскалізації на білково-жирову фракцію молока.

Ключові слова: обробка молока, високий тиск, паскалізація, білки, електрофорез, жирові кульки, ефект гомогенізації.

Черевко Олександр Іванович, доктор технічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України, ректор Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Погожих Микола Іванович**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри енергетики та фізики Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Одарченко Андрій Миколайович**, кандидат технічних наук, доцент Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Одарченко Дмитро Миколайович**, кандидат технічних наук, доцент Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Звягін-**

цева Ганна Леонідівна, магістр Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Дослідження низькотемпературного заморожування напівфабрикату зі столового буряку.** Стаття присвячена дослідженню впливу низьких температур на якість готових напівфабрикатів із столового буряку для перших і других страв. Науково обґрунтовано раціональність і ефективність використання запропонованого методу консервування.

Ключові слова: низькотемпературне заморожування, столовий буряк, низькотемпературний калориметр, дефростація.

Гордієнко Олександр Володимирович, кандидат технічних наук, асистент кафедри обладнання харчових виробництв Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Розробка методу розрахунку глибини різа харчових продуктів високошвидкісним струменем води.** У статті розглянуто математичну обробку результатів експериментальних досліджень процесу різання харчових продуктів високошвидкісним струменем води. Показана методика для розрахунку глибини різа харчового продукту, прорізаного високошвидкісним струменем води.

Ключові слова: водорізання, струмінь води, глибина різа, експериментально-статистичний метод, теорема Подоби.

Молоканова Лілія Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Оносова Ірина Андріївна**, кандидат економічних наук, доцент кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. **Використання бобових культур для розробки рецептури м'ясних січених напівфабрикатів.** У статті теоретично і практично обґрунтовано можливість і доцільність використання квасолевого пюре для заміни пшеничного хліба у рецептурах м'ясних січених напівфабрикатів – котлет з яловичини.

Ключові слова: напівфабрикати, горох, квасоля, сочевиця, пюре, фарш.

Одарченко Андрій Миколайович, кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства в митній справі Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Карбівнича Тетяна Василівна**, старший викладач кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Міщенко Тетяна Володимирівна**, асистент Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Звягінцева Ганна Леонідівна**, студентка товарознавчого факультету Харківського державного університету харчування та торгівлі. **Дослідження колірних характеристик компонентів борщової заправки колориметричним методом при операціях перед зберіганням.** Стаття присвячена дослідженню колірних характеристик компонентів борщової заправки колориметричним методом залежно від операцій попередньої обробки перед зберіганням.

Ключові слова: координати кольору, колірність, коефіцієнт пропускання, часткове зневоднення, спектрофотометричні дослідження.

Купченко А. В., старший викладач кафедри технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції Дніпропетровського державного аграрного університету. **Мельников Костянтин Олексійович**, доктор технічних наук, професор кафедри технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції Дніпропетровського державного аграрного університету. **Чурсінов Юрій Олексійович**, доктор технічних наук, професор кафедри технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції Дніпропетровського державного аграрного університету. **Моделювання процесу ІЧ-обробки насіння соняшнику в стаціонарному шарі при композиційному плануванні експерименту.** Стаття присвячена результатам дослідження впливу ІЧ-обробки насіння соняшнику на зміну його фізичних і технологічних характеристик.

Ключові слова: моделювання, насіння соняшнику, ІЧ-випромінювання, якість, властивості.

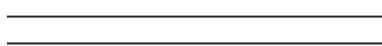
Безусов **Анатолій Тимофійович**, доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології консервування Одеської національної академії харчових технологій. **Холодний** **Леонід Павлович**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету економіки і торгівлі. **Розробка режимів стерилізації лактоферментованих овочевих консервованих продуктів.** У статті наведені результати експериментальних досліджень з розробки науково обґрунтованих режимів теплової стерилізації нових видів лактоферментованих овочевих консервованих продуктів стосовно тари III типу закупорювання, які характеризуються необхідними величинами фактичної летальності та забезпечують мікробіологічну стабільність консервів у процесі зберігання.

Ключові слова: стерилізація, тепла обробка, летальний час, тиск, температура, кис-

лотність, натуральні маринади, молочнокислі бактерії, консерви.

Хомич **Галина Панасівна**, кандидат технічних наук, професор кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету економіки і торгівлі. **Ткач** **Надія Іванівна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації харчових виробництв Полтавського університету економіки і торгівлі. **Уланова** **Олена Олексіївна**, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології та організації ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі. **Використання відходів сокового виробництва при переробці аронії.** У статті наведено результати з вивчення якості відходів сокового виробництва з аронії, дослідження способів і вибір оптимальних параметрів технологічного процесу їх переробки. Запропонована технологія та рецептура консервованих напоїв з їх використанням.

Ключові слова: аронія, відходи, вичавки, екстрагування, флавоноїди, антоціани, БАР, напої.



АННОТАЦИИ

I. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТОВАРОВ

Кожушко Григорий Мефодиевич, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Губа Людмила Николаевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Басова Юлия Александровна**, старший преподаватель кафедры товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Развитие классификации непродовольственных товаров в условиях членства Украины в СОТ.** В статье рассматриваются особенности классификации непродовольственных товаров в Украине и анализируются возможные пути ее развития на примере светотехнической продукции. Обосновывается использование международных стандартов как одного из перспективных направлений развития классификации в условиях членства Украины в ВТО.

Ключевые слова: классификация, продукция, кодирование, стандарт, идентификация, группирование, раздел, секция, класс, группа.

Махно Михаил Григорьевич, кандидат физико-математических наук, доцент кафедры высшей математики и физики Полтавского университета экономики и торговли. **Махно Григорий Михайлович**, аспирант Полтавского университета экономики и торговли. **Шурдук Андрей Иванович**, кандидат физико-математических наук, доцент, заведующий кафедрой высшей математики и физики Полтавского университета экономики и торговли. **Исследование зависимости скорости распространения ультразвука от концентрации этилового спирта в воде при разных**

температурах. В статье проведены измерения скорости распространения ультразвука в растворах этилового спирта в воде при разных температурах. Установлено, что зависимости скорости от температуры и концентрации являются линейными, что позволяет с небольшой погрешностью определять концентрацию спирта в воде.

Ключевые слова: ультразвук, концентрация, спирт, вода, температура, раствор, ошибка, скорость.

Пушкар Галина Алексеевна, кандидат технических наук, ассистент кафедры товароведения непродовольственных товаров Львовской коммерческой академии. **Семак Богдан Богданович**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров Львовской коммерческой академии. **Экологизация ассортимента ковров – эффективный путь повышения их качества и конкурентоспособности.** В статье рассмотрены пути экологизации сырья коврового назначения. Обоснована целесообразность использования в малотоннажном производстве ковров растительных красителей вместо высокотоксичных синтетических красителей. Обнаружены возможности отечественного производства экологобезопасных видов ковров и ковровых изделий.

Ключевые слова: ковры, интерьерный текстиль, экологическая безопасность.

Павлуненко Лилия Евгеньевна, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Тенденции в развитии ассортимента фасадных материалов.** В статье рассмотрен ассортимент, потребительские свойства современных фасадных материалов и факторы их формирующие. Представлен анализ основ-

ных технических характеристик материалов традиционно используемых для наружной отделки зданий и фасадных материалов нового поколения. Отмечено, что развитие рынка исследуемой группы строительных материалов в значительной степени будет происходить за счет расширения ассортимента изделий из керамогранита.

Ключевые слова: фасадные материалы, керамогранит, керамический клинкер, фиброцементные материалы.

Кобыщан Анна Дмитриевна, старший преподаватель кафедры товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Исследование влияния новых методов отбеливания и смягчения льняных тканей на их воздухопроницаемость.** В статье приведены результаты исследования влияния основных видов обработок льняных тканей (отбеливания и смягчения) в зависимости от способа их выполнения (традиционное и усовершенствованное) на воздухопроницаемость.

Ключевые слова: льняные ткани, воздухопроницаемость, отбеливание, смягчение.

Семенов Анатолий Алексеевич, кандидат физико-математических наук, доцент кафедры товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Шурдук Инна Владимировна**, ассистент кафедры товароведения непродовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Характеристики и преимущества энергоэкономичных ламп, имеющих на рынке Украины.** В статье проанализированы параметры качества и результаты исследования компактных люминесцентных ламп. Проведен расчет оценки экономической эффективности использования КЛЛ в сравнение с лампами накаливания.

Ключевые слова: компактная люминесцентная лампа, качество, лампа накаливания, экономическая эффективность

Супрун Наталья Петровна, доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой материаловедения и технологии переработки текстильных волокон Киевско-

го национального университета технологий и дизайна. **Мархай Марина Анатольевна**, ассистент кафедры материаловедения и технологии переработки текстильных волокон Киевского национального университета технологии и дизайна. **Полищук Лариса Владимировна**, кандидат технических наук, доцент кафедры экспертизы и таможенного дела Полтавского университета экономики и торговли. **Озимок Галина Владимировна**, ассистент кафедры товароведения и экспертизы товаров Львовского института экономики и туризма, ассистент Львовского института экономики и туризма. **Экологические ткани для постельного белья.** В статье проведен сравнительный анализ гигиенических свойств современных тканей для постельного белья. Экспериментально определены показатели, которые характеризуют взаимодействие тканей с парообразной и каплеподобной влагой, что дало возможность предложить материал с оптимальными свойствами.

Ключевые слова: ткани, материал, постельное белье, влага, капиллярность материалов, тактильные чувства, гигроскопичность.

Полищук Лариса Владимировна, кандидат технических наук, доцент кафедры экспертизы и таможенного дела Полтавского университета экономики и торговли. **Мороз Светлана Эдуардовна**, доцент кафедры экспертизы и таможенного дела Полтавского университета экономики и торговли. **Кириченко Елена Васильевна**, ассистент кафедры экспертизы и таможенного дела Полтавского университета экономики и торговли. **Экспертное оценивание эстетического уровня качества трикотажных изделий.** В статье рассмотрена сущность экспертной оценки эстетического уровня верхних трикотажных изделий для женщин. Разработан алгоритм оценки апробирования.

Ключевые слова: экспертное оценивание, эстетический уровень, верхние трикотажные изделия.

Глейзер Наталия Валериевна, кандидат физико-математических наук, доцент кафедры теоретической физики Харьковского нацио-

нального университета им. В. Н. Каразина. **Ермолаев Александр Михайлович**, доктор физико-математических наук, профессор, заведующий кафедрой теоретической физики Харьковского национального университета им. В. Н. Каразина. **Соляник Мария Александровна**, аспирант кафедры теоретической физики Харьковского национального университета им. В. Н. Каразина. **Шурдук Андрей Иванович**, кандидат физико-математических наук, доцент, заведующий кафедрой высшей математики и физики Полтавского университета экономики и торговли. **К теории нулевого звука на поверхности нанотрубки**. В статье рассматривается нулевой звук на поверхности углеродной и полупроводниковой нанотрубок. Найден спектр звука. Осуществлен переход к двумерному электронному газу.

Ключевые слова: нулевой звук, нанотрубка, закон дисперсии, фазовая скорость, поверхность Ферми, электронный газ, магнитное поле.

Попова Оксана Сергеевна, ассистент кафедры ведения экспертизы непродовольственных товаров Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Теплофизические и деформационно-мощностные свойства эпоксидных клеевых средств**. В статье представлена оценка теплофизических и деформационно-мощностных свойств эпоксидных клеевых средств, которые содержат активный розбавитель винилокс и наполнитель NORMCAL. Подчеркнуты преимущества использования винилокса вместо широко распространенных розбавителей.

Ключевые слова: теплофизические свойства, деформационно-мощностные свойства, эпоксидное клеевое средство, розбавитель винилокс, наполнитель NORMCAL.

II. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Бирта Габриэлла Александровна, доктор сельскохозяйственных наук, заведующая кафедрой товароведения продовольственных товаров Полтавского университета экономики

и торговли. **Факторы риска от генетически модифицированной продукции**. В статье раскрыта сущность методологии исследования влияния генетической модификации на пищевую ценность продуктов. Описана последовательность проведения многоступенчатого анализа и охарактеризованы основные методы выявления генетически модифицированной ДНК в продуктах питания.

Ключевые слова: гены, дезоксирибонуклеиновая кислота, информационная рибонуклеиновая кислота, генетическая инженерия, трансгенные растения, генетически-модифицированные организмы.

Бирта Габриэлла Александровна, доктор сельскохозяйственных наук, заведующая кафедрой товароведения продовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Бургу Юрий Георгиевич**, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Товароведческая характеристика мяса баранины**. Статья посвящена вопросам поиска способов решения проблемы качества продукции, в частности – мяса баранины. Качество рассматривается как экономический фактор наряду с производительностью труда и рентабельностью производства. Приводится полная товароведческая характеристика мяса баранины.

Ключевые слова: овцы, мясо, жир, аминокислоты, кормление, качество, витамины, жирные кислоты, белки, минеральные вещества.

Бургу Юрий Георгиевич, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров. **Хруль Виктория Сергеевна**, магистр Полтавского университета экономики и торговли. **Товароведческая характеристика вареных колбас**. В статье идет речь о том, что качество сельскохозяйственной продукции (СХП) является интегрированным показателем и зависит от множества факторов, а именно: качества семян и кормов, культуры обработки грунта, применения химических и биологических

препаратов, способа хранения и переработки готовой продукции. Таким образом, внедрение системы контроля и мониторинга качества СХП имеет важное значение, потому что эта продукция является пищей или есть главным компонентом пищи, в который могут попадать разные по токсичности загрязнения.

Ключевые слова: вареные колбасы, вкус, запах, консистенция, цвет, сырье, качество, сорт, дегустация, фарш.

Горячева Елена Александровна, кандидат технических наук, ассистент кафедры товароведения продовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Изменение органолептических свойств сортовых яблочных соков при хранении.** В статье проанализированы особенности изменения органолептических свойств сортовых яблочных соков при длительном хранении.

Ключевые слова: яблоки, сок, органолептические свойства, аромат, хранение

Бургу Юрий Георгиевич, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Нормирование и факторы качества сельскохозяйственной продукции.** В статье освещается вопрос о качестве сельскохозяйственной продукции (СХП) является интегрированным показателем и зависит от многих факторов, а именно: качества семян и кормов, культуры обработки почвы, применения химических и биологических препаратов, способа хранения и переработки готовой продукции. Поэтому внедрение системы контроля и мониторинга качества СХП имеет главное значение, потому что эта продукция является едой или являет собой главный компонент еды, к которой могут попадать разные по токсичности загрязнения.

Ключевые слова: качество, сельскохозяйственная продукция, продукты, система контроля, мониторинг качества, кондиция.

Одарченко Дмитрий Николаевич, кандидат технических наук, доцент Харьковско-го государственного университета питания и

торговли. **Диденко О. В.**, аспирант Харьковского государственного университета питания и торговли. **Электрофизические свойства свежей рыбы как сигнатура обратимости при замораживании.** Статья посвящена рассмотрению научных основ использования электрофизических свойств как сигнатур при циклическом замораживании свежей рыбы по отношению к фазовой обратимости. Обоснована необходимость введения в товароведение термина «сигнатура» и методологического подхода его использования с целью повышения контроля качества замороженного пищевого сырья.

Ключевые слова: сигнатура, замораживание, электрофизические свойства, плазма рыбы, вольт-амперная характеристика, кинетика силы тока.

Холодова Ольга Юрьевна, кандидат технических наук, ассистент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Классификация потребительских свойств и формулировка номенклатуры показателей качества вареных колбасных изделий.** В статье представлена классификация свойств вареных колбасных изделий, которые характеризуют не только натуральные свойства продукта, а и те, которые не регламентируются нормативно-технической документацией, но конечно же есть важными для потребителей. Определена значимость факторов, которые влияют на выбор покупателей отдельного вида вареных колбасных изделий. Сформулирована номенклатура показателей на основе модели Кано, что позволило оценить не только качество колбасных изделий, а и степень удовлетворенности потребительских потребностей.

Ключевые слова: качество, управление качеством, безопасность продукции, вкусовые качества, модель минимизации потенциальных рисков потребления, колбаса вареная, нут, паста с нута.

Квасников Андрей Анатольевич, старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Натуральные красители из кизила и тёрна дикорастущих для варёных колбасных изделий.** В статье предложен способ получения натуральных красителей из кизила и тёрна дикорастущих и оценена возможность их использования для формирования типичного цвета варёных колбасных изделий.

Ключевые слова: краситель, кизил, тёрн, колбасный фарш, типичный цвет.

Шейна Алина Викторовна, ассистент кафедры оборудования пищевых производств Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Исследование реологических свойств мякоти клубней картофеля в условиях одноосного сжатия.** В статье исследованы реологические свойства мякоти клубней картофеля в условиях одноосевого сжатия. Определена зависимость напряжения сжатия от относительной деформации.

Ключевые слова: реология, картофель, напряжение сжатия, относительная деформация, скорость деформирования.

Портянко Татьяна Михайловна, преподаватель кафедры органической химии, качества и стандартизации Черкасского национального университета имени Богдана Хмельницкого. **Разработка проекта построения и внедрения интегрированной системы менеджмента качества на ДП «Черкасы-фарма».** В статье рассмотрена специфика организационной и методической разработки и реализации проекта построения интегрированной системы менеджмента качества, ориентированной на усовершенствование рационализации процесса. Показаны и проанализированы теоретические и практические аспекты этапов построения и разработки системы менеджмента качества.

Ключевые слова: интегрированная система менеджмента качества, мониторинг, серти-

фикация персонала, система GMP, алгоритм разработка и внедрение СМЯ, эффективность производства.

Назаренко Людмила Александровна, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Назаренко Валентина Алексеевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Полтавского университета экономики и торговли. **Оценивание уровня качества и конкурентоспособности карамели отечественных производителей.** В статье приводятся результаты комплексной оценки качества и оценивания конкурентоспособности карамели ТМ «Доминик» по сравнению с аналогичными изделиями ТМ «Рошен». Показано, что продукция полтавского производства уступает по органолептическим свойствам и конкурентоспособна благодаря только более низкому ценовому уровню.

Ключевые слова: карамель, комплексный показатель качества, интегрированный показатель конкурентоспособности.

III. ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Заплетников Игорь Николаевич, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой оборудования пищевых производств Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Севаторова Ирина Сергеевна**, ассистент кафедры оборудования пищевых производств Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Исследование относительных шумовых характеристик технологического оборудования на средних частотах.** В статье проведено исследование относительных шумовых характеристик технологического оборудования на средних частотах. Определены относительные шумовые характеристики (ОШХ) очистительного и измельчительного технологического оборудова-

ния ресторанного хозяйства. Получены математические зависимости ОШХ от основных параметров оборудования. Дана оценка влияния этих параметров на ОШХ и рекомендации к практическому использованию ОШХ на средних октавных частотах.

Ключевые слова: шумовая характеристика, очистительное, измельчительное оборудование, ресторанное хозяйство.

Ефремов Юрий Иванович, кандидат технических наук, доцент кафедры оборудования и технического сервиса Харьковского государственного университета питания и торговли. **Одарченко Николай Семенович**, кандидат технических наук, профессор кафедры товароведения, управления качеством и экологической безопасности Харьковского государственного университета питания и торговли. **Михайлов Сергей Владимирович**, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения, управления качеством и экологической безопасности Харьковского государственного университета питания и торговли. **Пляшешник А. М.**, кандидат технических наук, доцент Харьковского государственного университета питания и торговли. **Технологические аспекты и возможности переработки дикорастущего и пряно-ароматического сырья.** В статье представлен материал современного состояния и проблемы технологического использования дикорастущего и пряно-ароматического сырья.

Ключевые слова: пряно-ароматическое сырье, фитодобавки, СВЧ-нагрев, грибные порошки.

Фалько Александр Леонидович, кандидат технических наук, доцент кафедры оборудования пищевых производств Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Коваленко Артем Владимирович**, старший преподаватель кафедры оборудования пищевых производств. **Энергосберегающая схема работы вибрационного транспортера с новой конструкцией деки.** В статье аналитически определены изменения значения необходимой мощности вибрационного транспортёра с но-

вой конструкцией деки при горизонтальных колебаниях по сравнению с традиционными схемами работы при разных углах направленности колебаний γ .

Ключевые слова: энергосбережение, вибротранспортирование, вибротранспортеры, виброперемещение, ступенчатая поверхность.

Юрчишина Людмила Михайловна, ассистент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета экономики и торговли. **Рыбак Галина Михайловна**, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета экономики и торговли. **Повышение пищевой и биологической ценности напитков с использованием водных экстрактов из жмыха клюквы.** В статье рассмотрены возможности расширения ассортимента продуктов на основе выжимок из клюквы. Подобраны соотношения компонентов для напитков. Определены органолептические и физико-химические показатели исследуемых образцов.

Ключевые слова: клюква, выжимки, экстрагирование, водные экстракты, антоцианы, флавоны, оксикоричные кислоты, ассортимент, пищевые продукты.

Ткаченко Виктор Иванович, старший научный сотрудник НТЦ Полтавского университета экономики и торговли. **Берлинова Людмила Владимировна**, научный сотрудник НТЦ Полтавского университета экономики и торговли. **Яременко Михаил Сергеевич**, студент Полтавского университета экономики и торговли. **Установка бактерицидного обеззараживания питьевой воды ультрафиолетовым излучением.** В статье проведены расчеты продуктивности установки бактерицидного обеззараживания воды при разной степени очистки, дана характеристика конструкции и рекомендации к сферам применения.

Ключевые слова: бактерицидное обеззараживание, питьевая вода, ультрафиолетовое излучение, очистка, продуктивность.

IV. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Сукманов Валерий Александрович, доктор технических наук, профессор кафедры общих инженерных дисциплин Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Кийко Владимир Викторович**, кандидат технических наук, доцент кафедры общих инженерных дисциплин Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Исследование белково-жировой фракции молока, обработанного высоким давлением.** Производство высококачественного питьевого молока и молочных продуктов есть составной частью одного из стратегических шагов обеспечения продовольственной безопасности государства. К тому же, членство Украины в ВТО и возможность интеграции в ЕС требует усовершенствования современных и создания инновационных технологий производства. На этой основе мы представили результаты исследований влияния инновационной технологии пастеризации на белково-жировую фракцию молока.

Ключевые слова: обработка молока, высокое давление, пастеризация, белки, электрофорез, жировые шарики, эффект гомогенизации.

Черевко Александр Иванович, доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники Украины, ректор Харьковского государственного университета питания и торговли. **Погожих Николай Иванович**, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой энергетики и физики Харьковского государственного университета питания и торговли. **Одарченко Андрей Николаевич**, кандидат технических наук, доцент Харьковского государственного университета питания и торговли. **Одарченко Дмитрий Николаевич**, кандидат технических наук, доцент Харьковского государственного университета питания и торговли. **Звягинцева Анна Леонидовна**, магистр Харьковского государственного университета питания и тор-

говли. **Исследование низкотемпературного замораживания полуфабрикатов со столовой свеклы.** Статья посвящена исследованию влияния низких температур на качество готовых полуфабрикатов из столовой свеклы для первых и вторых блюд. Научно обосновано рациональность и эффективность использования предложенного метода консервирования.

Ключевые слова: низкотемпературное замораживание, столовая свекла, низкотемпературный калориметр, дефростация.

Гордиенко Александр Владимирович, кандидат технических наук, ассистент кафедры оборудования пищевых производств, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Разработка метода расчета глубины реза пищевых продуктов высокоскоростной струей воды.** Рассмотрена математическая обработка результатов экспериментальных исследований процесса резания пищевых продуктов высокоскоростной струей воды. Показана методика для расчета глубины реза пищевого продукта, прорезаемого высокоскоростной струей воды.

Ключевые слова: водорезание, струя воды, глубина реза, экспериментально-статистический метод, теорема Подоби.

Молоканова Лилия Васильевна, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Оносова Ирина Андреевна**, кандидат экономических наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. **Использование бобовых культур для разработки рецептуры мясных рубленых полуфабрикатов.** В статье теоретически и практически обоснована возможность и целесообразность использования фасолевого пюре для замены пшеничного хлеба в рецептурах мясных рубленых полуфабрикатов – котлет из говядины.

Ключевые слова: полуфабрикат, горох, фасоль, чечевица, пюре, фарш.

Одарченко Андрей Николаевич, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения в таможенном деле Харьковского государственного университета питания и торговли. **Карбивныча Татьяна Васильевна**, старший преподаватель кафедры товароведения, управления качеством и экономической безопасности Харьковского государственного университета питания и торговли. **Мищенко Татьяна Владимировна**, ассистент Харьковского государственного университета питания и торговли. **Звягинцева Анна Леонидовна**, студентка товароведческого факультета Харьковского государственного университета питания и торговли. **Исследование цветовых характеристик компонентов борщевой заправки калориметрическим методом при операциях перед сохранением.** Статья посвящена исследованию цветовых характеристик компонентов борщевой заправки калориметрическим методом в зависимости от операций предварительной обработки перед хранением.

Ключевые слова: координаты цвета, цветность, коэффициент пропускания, частичное обезвоживание, спектрофотометрические исследования.

Купченко А. В., старший преподаватель кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Днепропетровского государственного аграрного университета. **Мельников Константин Алексеевич**, доктор технических наук, профессор кафедры технологии сохранения и переработки сельскохозяйственной продукции Днепропетровского государственного аграрного университета. **Чурсинов Юрий Алексеевич**, доктор технических наук, профессор кафедры технологии сохранения и переработки сельскохозяйственной продукции Днепропетровского государственного аграрного университета. **Моделирование процесса ИК-обработки семян подсолнуха в стационарном шаре при композиционном планировании экс-**

перимента. Статья посвящена результатам исследования влияния ИК-обработки семян подсолнуха на изменение его физических и технологических характеристик.

Ключевые слова: моделирование, семена подсолнуха, семена подсолнуха, ИК-обработка, качество, свойства.

Безусов Анатолий Тимофеевич, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии консервирования Одесской национальной академии пищевых технологий. **Холодный Леонид Павлович**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета экономики и торговли. **Разработка режимов стерилизации лактоферментированных овощных консервированных продуктов.** В статье приведены результаты экспериментальных исследований по разработке научно обоснованных режимов тепловой стерилизации новых видов лактоферментированных овощных консервированных продуктов применительно к банкам III типа укуповивания, которые характеризуются необходимыми величинами фактической летальности и обеспечивают микробиологическую стабильность консервов в процессе хранения.

Ключевые слова: стерилизация, тепловая обработка, летальное время, давление, температура, кислотность, маринады, молочнокислые бактерии, консервы.

Хомич Галина Афанасьевна, кандидат технических наук, профессор кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета экономики и торговли. **Ткач Надежда Ивановна**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета экономики и торговли. **Уланова Елена Алексеевна**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации пищевых производств Полтавского университета экономики и торговли. **Использование отходов сокового производства при переработке аронии.** В статье приведены

результаты изучения качества отходов сокового производства из аронии, исследования способов и выбор оптимальных параметров технологического процесса их переработки. Предложена технология и рецептура консер-

вированных напитков с их использованием.

Ключевые слова: арония, отходы, выжимки, экстрагирование, флавоноиды, антоцианы, БАВ, напитки.



SUMMARIES

I. MANUFACTURED GOODS COMMODITY

Kozhushko G. M., Doct. Tech. Sci., professor. **Guba L. M.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Basova J. O.** **The development of the classification of non-food products in Ukraine's membership in the ETS.** In the article the features of the classification of non-food products in Ukraine and examines possible ways of its development as an example of lighting products. Demonstrate the use of international standards as one of the promising areas of classification in terms of Ukraine's membership in the WTO.

Key words: classification, production, coding, standard, identification, grouping section, section, class, group.

Makhno M. G., Cand. Phys.-Math.Sci., associate professor. **Makhno G. M. Shudruk A. I.**, Cand. Phys.-Math. Sci., associate professor. **The Organized speed measurements of the spreading ultrasound in solution of the ethyl alcohol in water at miscellaneous temperature.** It is installed that dependencies to velocities from the temperature and concentrations are linear that allows with small inaccuracy to define the concentration of the alcohol in water.

Key words: ultrasound, concentration, alcohol, water, temperature, solution, mistake, velocity.

Puschkar H. O., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Semak B. B.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Greening a range of carpets as an effective way to increase their quality and competitiveness.** The work analyses the ways in which materials intended for carpets may be greened. The expediency of using vegetable dyes instead of highly toxic synthetic dyes in low-capacity carpet making has been substantiated. The possibilities of domestic production of envi-

ronmentally friendly carpets and carpet products have been defined.

Key words: carpet, interior textile fabrics, ecological safety.

Pavlunenko L. E., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Trends in the range of facade materials.** The article describes the range of products, the consumer properties of the modern facade materials and the factors shaping them. An analysis of the basic characteristics of the materials traditionally used for the exterior facade materials and building a new generation. It is noted that the development of the market study group of building materials will be largely at the expense of expanding the range of products from granite.

Key words: front materials, granite, ceramic brick, fiber cement materials.

Kobyschan A. D. **Investigation of new methods of bleaching and bating linen on their breathability.** The results of the study the influence of the main types of treatments linen (bleaching and softening), depending on how they perform (traditional and improved) for breathability.

Key words: linen fabric, breathable, bleaching, softening.

Semenov A. O., Cand. Phys.-Math. Sci., associate professor. **Shudruk I. V.** **Features and benefits of energy efficient lamps, which are present on the Ukrainian market.** The article analyzes the quality parameters and results of the study of compact fluorescent lamps. Calculated estimates of the economic efficiency of CFLs in comparison with incandescent lamps.

Key words: compact fluorescent lamp, the quality, incandescent, economic efficiency.

Suprun N. P., Doct. Tech. Sci., Professor. **Markhai M. A. Polishchuk L. V.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Ozimok H. V.** **Ecological fabrics for the bed linen.** The article suggests

the comparative analysis of hygiene peculiarities of modern fabrics for the bed linen. As a result of the experiment there are determined the factors, which characterize the interaction of fabrics with the drop and liquid moisture that enabled recommending the material with the optimal characteristics.

Key words: fabrics, indexes of the materials, bed linen, moisture, organoleptical sense, ability to absorb moisture.

Polishchuk L. V., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Moroz S. E. Kirichenko O. V. Expert assessment of the aesthetic quality knitwear.** The article discusses the nature of the expert assessment of the aesthetic level of knitted garments for women. An algorithm for evaluation testing.

Key words: expert evaluation, aesthetic level, the upper jerseys.

Gleizer N. V., Cand. Phys.-Math. Sci., associate professor. **Ermolaev O. M.**, Doct. Phys.-Math. Sci., professor. **Solyanik M. A. Shudruk A. I.**, Cand. Phys.-Math. Sci., associate professor. **The zero sound is considered on surfaces carbon and semiconductor nanotubes.** The founded spectrum of the sound. Realized transition to two-dimensional electronic gas.

Key words: the zero sound, nanotube, law to dispersions, phase velocity, surface of the Fermi, electron gas, magnetic field.

Popova O. S. Thermophysical and strain-epoxy adhesive properties of the cardinality of. The article presents an assessment of thermal and deformation-cardinality properties of epoxy adhesive products containing the active filler rozbavitel vinyloxy I NORMCAL. Highlighted the benefits of using vinyloxy instead of widespread rozbaviteley.

Key words: thermal properties, deformation and cardinality properties, epoxy adhesive agent, rozbavitel vinyloxy, filler NORMCAL.

II. FOODSTUFFS COMMODITY

Birta G. O., Doct. Agr. Sci., professor. **The risk factors are from the genetically modified products.** Article rasskryta essence methodological study of the effect of genetic modification on

the nutritional value of foods. Describes the sequence of multi-analysis and describe the main methods for detection of genetically modified DNA in food.

Key words: genes, desoxyribonucleic acid, informative ribonucleic acid, genetic engineering, transgene plants, gene modified organisms.

Birta G. O., Doct. Agr. Sci., professor. **Burgu Yu. G.**, Cand. Agr. Sci., associate professor. **Commodity expert description of meat of mutton.** The article devoted to the search for ways of solving problems of quality products, in particular – mutton. Quality is regarded as an economic factor, along with proizvodnyatelnostyu labor and profitability of production. We give a complete characterization tovarovednyamutton.

Key words: sheep, meat, fat, amino acid, feeding, quality, vitamins, fat acids, squirrel, mineral matters.

Burgu Yu. G., Cand. Agr. Sci., associate professor. **Khrul V. C. Commodity expert description of the boiled sausages.** The article refers to the fact that the quality of products agricultural produce (AP) is an integrated indicator and depends on many factors, namely the quality of seeds and fodder, cultural treatment of earth, the use of chemical and biological agents, methods of storage and processing of finished products. Thus, the introduction of control and monitoring of AP is important, because this product is a food or is a major component of food, which can get different toxicity of pollution.

Key words: boiled sausages, taste, smell, consistency, color, raw material, quality, sort, tasting, stuffing.

Goryachova O. O., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Change sensory properties of the cultivar of apple juice in storage.** Analyzed the features of changes of sensory properties of the cultivar apple juice in storage.

Key words: apple, juice, sensory properties, flavor, storage.

Burgu Yu. G., Cand. Agr. Sci., associate professor. **Setting of norms and factors of quality of agricultural product.** Quality of agricultural product (SGP) is a computer-integrated index and

depends on many factors, namely: quality and forages, culture of treatment of soil, application of chemical and biological preparations, method of storage and processing of the prepared products. Introduction of the checking and monitoring of quality of SGP system has a main value, because this products are a meal or shows by itself the main component of meal which different after toxicness contaminations can get to.

Key words: quality, agricultural product, products, checking system, monitoring of quality, standard.

Odarchenko D. M., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Didenko O. V. The electrical properties of fresh fish as the signature of convertibility during the process of freezing.** The article is devoted to considering the scientific foundations of electrical properties as a signature during the cyclic freezing of fresh fish in relation to the phase convertibility. The necessity of introduction to merchandise the term «signature» is proved. The methodological approach is explained as the way to improve the quality of frozen food.

Key words: signature, freezing, electrical properties, the plasma of fish, the volt-ampere characteristics, kinetics of the current.

Kholodova O. J., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Classification of the use properties and formulation of nomenclature of indexes of quality of the boiled sausage wares.** The article presents a classification of properties of cooked sausage that characterize not only the natural properties of the product, and those that do not governed by regulatory and technical documentation, but there are certainly important for consumers. Determine the significance of the factors that influence the choice of a particular type of customer cooked sausages. Formulated range of indicators based on the model of Kano, which allowed us to estimate not only the quality of meat products, but also the degree of satisfaction of consumer needs.

Key words: quality, management quality, product safety, taste, the model is to minimize the potential risks of consumption of boiled sausage, chickpeas, pasta with chickpeas.

Kvasnikov A. A. Natural dye from dogwood and blackthorn wild for cooked sausage. This article proposes a way to get natural colors of dogwood and blackthorn and wild is estimated they can be used to form the typical color of cooked sausages.

Key words: dye, dogwood, blackthorn, sausage stuffing, typical color.

Sheyina A. V. Research on Rheological Properties on Pulp of Potato Tubers Under Conditions of Monaxonic Compression. The article presents the results of researches on pulp of potato tubers under conditions of monaxonic compression. The dependence of tension of the compression on relative deformation at different speeds of product samples deformation was defined.

Key words: rheology, potato, tension of compression, relative deformation, speed of deformation.

Portianko T. M. Development of project construction and implementation of an integrated quality management system in DE «Cherkassy-pharma». The specific of organizational and methodical development and realization of project of construction of the computer-integrated system of management of quality is considered in the article, which oriented on the improvement of rationalization of process. The theoretical and practical aspects of the stages of construction and development of the systems of management of quality are retained and analyzed.

Key words: integrated quality management system, monitoring and certification of personnel, the system GMP, algorithm development and implementation of SMYA, production efficiency.

Nazarenko L. O., Cand. Tech. Sci, associated professor. **Nazarenko V. O.**, Cand. Tech. Sci, associated professor. **Assessing the level of quality and competitiveness of domestic consumers of caramel.** The article presents the results of a comprehensive quality assessment and evaluation of the competitiveness of caramel TM «Dominique» in comparison with similar products of TM «Roshen». It is shown that the products are inferior to the production of Poltava

organoleptic qualities and competitive due to only a lower price level

Key words: caramel, a comprehensive indicator of quality, integrated index of competitiveness.

III. FOOD INDUSTRIES' PROCESSES AND EQUIPMENT

Zapletnikov I. M., Doct. Tech. Sci., professor. **Sevatorova I. S.** **Research on the noise characteristics of the process equipment at middle frequencies.** The relative noise characteristics (RNC) cleaning and grinding process equipment restaurant industry. The mathematical dependence RNC the basic parameters of the equipment. The estimation of influence of these parameters on RNC and recommendations for practical use RNC at middle octave frequencies.

Key words: noise characteristics, cleaning, crushing machines, restaurant management.

Ephremov Y. I., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Odarchenko M. S.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Mikhailov S. V.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Plyasheshnik A. M.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Technological aspects and treatment of the possibility wild and aromatic raw.** In the article presented material of modern state and problems of the technological use of growing wild and spicily-aromatic raw material.

Key words: aromatic raw materials, phyto, microwave heating, mushroom powder.

Falko O. L., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Kovalenko A. V.** **Energykeeping chart of work of vibrating conveyor with new constructions board.** Analytically certainly changes of values of necessary power oscillation a conveyer with the new construction of sounding board at horizontal vibrations in comparing to the traditional charts of work at the different corners of orientation of vibrations γ .

Key words: energy-saving, vibrating transportation, vibrating conveyors, vibrating moving, step surface.

Jurchishina L. M. **Ribak G. M.**, Cand. Tech. Sci., sistant professor of technology and food production Poltava University of Economics and

Trade. **Utilization water's extract of press for cranberry in food-stuffs.** In this paper Possibilities of expansion of assortment of products on basis of press for cranberry are considered. Correlations of components for drinks are suggested. Organoleptich and physical and chemical indexes of pre-production models are defined.

Key words: cranberry, press, extraction, water's extract, antosian, flovon, assortment, food-stuffs.

Tkachenko B. I. **Berlinova L. V.** **Jaremenko M. S.** **Set bactericidal disinfection of drinking water by ultraviolet radiation.** The calculations of the productivity of setting of bactericidal disinfection of water are in-process conducted at the different degree of cleaning, this description of construction and recommendation in relation to the spheres of the use.

Key words: germicidal disinfection, drinking water, ultraviolet radiation, cleaning, productivity.

IV. FOODSTUFFS TECHNOLOGY

Sukmanov V. O., Doct. Tech. Sci., professor. **Kiyko V. V.**, Cand. Tech. Sci, associate professor. **The study of protein and fat fractions of milk processed by high pressure.** Producing high-quality drinking milk and dairy products are an integral part of one of the strategic steps to ensure food security. In addition, Ukraine's membership in the WTO and the ability to integrate into modern ES requires improvement and the creation of innovative technologies. On this basis, we presented the results of research on the impact of innovative technologypaskalizatsii on protein-lipid fraction of milk.

Key words: milk processing, high pressure, paskalizatsiya, proteinelectrophoresis, fat balls, the effect of homogenization.

Cherevko O. I., Doct. Tech. Sci., professor. **Pogozhikh M. I.**, Doct. Tech. Sci., professor. **Odarchenko A. M.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Odarchenko D. M.**, Cand. Tech. Sci., associate professor. **Zvyagintseva G. L.** **Investigation of low-freezing of semi-products from**

beetroot. The article is devoted to the research of the influence of low temperatures on quality of ready semi-products from beetroot for the first and second dishes. Rationality and efficiency of using the suggested method of canning is scientifically substantiated.

Key words: low-temperature freezing, red beet, low-temperature calorimeter, thawing.

Gordienko O. V., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Development of the method of the calculation of the depth sharp pain food-stuff speediest stream of water.** Mathematical processing result experimental studies of the process of the cutting of the food-stuffs speediest stream of water is considered. Methods is shown for calculation of the depth sharp pain food-stuff, cut speediest stream of water.

Key words: water cutter, water jet cutting depth, the experimental-statistical method, Poldobi Theorem.

Molokanova L. V., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Onosova I. A.,** Cand. Econ. Sci., associate professor. **Using legumes to develop recipes meat patties semis.** The paper theoretically and practically proved the possibility and feasibility of using bean puree to replace wheat bread recipes meat chopped semi – meatballs of beef.

Key words: cake mix, peas, beans, lentils, mashed potatoes, stuffing.

Odarchenko A. M., Cand. Tech. Sci., associate professor. **Carbinycha T. V. Study of the colour of the components borsheva filling in operations colorimetric method before storage.** The article deals with the color characteristics of the components borsheva filling the colorimetric method, depending on the operations of pre-treatment before storage.

Key words: color coordinates, color, transmittance, partial dehydration, spectrophotometric studies.

Kupchenko A. V. Melnikov K. O., Doct. Tech. Sci., professor. **Chursinov J. O.,** Doct. Tech. Sci., professor. **Modelling of infrared processing of sunflower seeds in a stationary ball with a composite plan of the experiment.** The article devoted to study the influence of IV-irradiation of sunflower seeds on the change in its physical and technological characteristics.

Key words: modeling, sunflower seeds, WI-irradiation, quality, properties.

Bezusov A. T., Doct., Tehn. Sci., professor. **Kholodny L. P.,** Cand. Tehn. Sci., associate professor. **Development of sterilization cycles laktofermented vegetable canned products.** In this paper scientifically sound modes of heat sterilization of new laktofermented vegetable canned foods in relation to the banks of type III-capping, which are characterized by the necessary value of the actual mortality and ensure the microbiological stability of canned food in storage.

Key words: sterilization, heat treatment, the lethal time, pressure, temperature, acidity, pickles, lactic acid bacteria, and preserves.

Khomich G. P., Cand. Tehn. Sci., associate professor. **Tkach N. I.,** Cand. Tehn. Sci. associate professor. **Ulanova O. O.** Cand. Tehn. Sci. associate professor. **Utilization of wastes of exit-juice production at processing of chokeberry.** In the article results over of study of quality of wastes of exit-juice production from a chokeberry, research of methods are brought and choice of optimal parameters of technological process of their processing. Technology and compounding of the canned drinks are offered with their use.

Key words: chokeberry, wastes, spues, extracting, flavonoids, antocyanins, bioactive matters, drinks.