

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	5
ПЕРЕРОБЛЕННЯ РОСЛИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ	
<i>Грушецький Р.І.</i> Вплив попередньої обробки рослинної сировини на соковиділення пресуванням.....	8
<i>Гриненко І.Г.</i> Комплекс каротин-інулін і перспективи його використання в профілактично-лікувальному харчуванні.....	11
<i>Вербицький С.Б., Анісімова Л.В., Тесленко Л.П.</i> Структура хлібобулочних виробів: порівняння результатів органолептичного та приладного оцінювання показників якості.....	14
<i>Йовбак У.С., Петренко В.В., Оболкіна В.І., Карнович І.В.</i> Фізико-хімічні властивості пектинів з різним ступенем етерифікації та обґрунтування умов їх використання в кондитерських виробках.....	19
<i>Писарець О.П., Голінка І.В., Дробот В.І.</i> Структурно-механічні властивості тіста з композиційної суміші, що містить в своєму складі кукурудзяне борошно.....	23
<i>Абрамова А.Г., Дорохович В.В.</i> Розроблення технології бісквітів дієтично-функціонального призначення.....	27
<i>Каліновська Т.В., Оболкіна В.І.</i> Особливості технології збивних цукеркових мас при використанні концентрату сироваткових білків в якості піноутворювача.....	31
<i>Тарасенко І.В., Дорохович В.В., Іванов С.А.</i> Вплив безглютенового борошна на вафельні вироби та перебіг технологічних процесів.....	36
<i>Лисогор О.А., Ковбаса В.М., Купріянова Т.М.</i> Сировина для виробництва картопляних чипсів.....	40
<i>Рубанка К.В., Терлецька В.А., Зінченко І.М.</i> Дослідження гігроскопічних властивостей полікомпонентних сумішей на основі кави та чаю.....	44
<i>Халікова Е.Ф., Білик О.А., Бондар В.І.</i> Вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість К+» на тривалість зберігання хлібобулочних виробів.....	47
<i>Гончарук Ю.Д.</i> Напрями використання плодів імунних до парші сортів яблуні.....	52
ПЕРЕРОБЛЕННЯ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ	
<i>Калмикова Г.Ф.</i> Вплив температури зберігання на показники якості сиру термокислотного з ферментацією сирної маси.....	58
<i>Степанищев М.І.</i> Дослідження здатності до зберігання сиру Печерський.....	63
<i>Боднарчук О.В., Майборода Ю.В., Єресько Г.О., Кігель Н.Ф.</i> Деякі технологічні аспекти виробництва кисловершкового масла.....	68
<i>Поліщук Г.Є., Мартич В.В., Мацько Л.М.</i> Порівняльний аналіз реологічних показників сумішей для виробництва морозива на молочній основі.....	73
<i>Усатенко Н.Ф., Охріменко Ю.І., Бондар С.В.</i> Стандартизація мови торгівлі.....	79
<i>Усатенко Н.Ф.</i> Результат впливу технологічних режимів на стан білкової системи м'яса курчат-бройлерів.....	83
<i>Усатенко Н.Ф.</i> Ефект впливу технологічних факторів на зміну маси тушок курчат-бройлерів.....	92
<i>Крижська Т.А., Король Ц.О., Даниленко С.Г., Кігель Н.Ф., Усатенко Н.Ф.</i> Вибір бактеріального препарату для ферментації м'яса птиці.....	98
<i>Войцехівська Л.У., Шелкова Т.В., Белова І., Фомічев В.</i> Вплив жирної олії з гарбузового насіння на якість варених ковбас.....	107

<i>Єресько Г.О., Єрошенко С.І.</i> Вплив параметрів робочих органів пластинчастого скребкового теплообмінника на інтенсивність теплообміну та витрати механічної енергії.....	111
<i>Науменко О.В.</i> Бактеріофаги, що циркулюють на молокопереробних підприємствах України.....	120
<i>Даниленко С.Г.</i> Дослідження впливу різних факторів на життєздатність молочнокислих бактерій.....	130
<i>Мудрак Т.П., Жукова Я.Ф.</i> Потенційна можливість горизонтального перенесення генів ГМО у м'ясо та молоко свійських та диких тварин.....	135
<i>Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С.</i> Дослідження вмісту транс-ізомерів олеїнової кислоти у жировій фазі молочних і кондитерських виробів.....	146
<i>Соколов С.А., Севаторов М.М., Декань О.О., Гура О.В.</i> Розробка моделі синергізму при застосуванні комбінованих способів знезараження продуктів.....	155