Р Е З Ю М Е

Марцин В. **Грошово-кредитна політика України на шляху до макроекономічної стабілізації.** Акцентовано увагу на монетарній політиці як дієвому засобі фінансового регулювання процесів економічного розвитку. Показано вплив грошово-кредитних інструментів на основні монетарні показники й визначено певні недоліки використання цих інструментів. Обґрунтовано необхідність нових підходів щодо створення грошово-кредитного механізму, адекватного періоду макроекономічної стабілізації. Запропоновано напрями вдосконалення грошово-кредитної політики держави.

Джумасейтова А. **Інтеграція республіки Казахстан у світові товарні ринки.** Розглянуто питання попиту й пропозиції нафти на світових товарних ринках, а також питання інтеграції Казахстану. Виявлено фактори конкурентоспроможності країни з урахуванням потенційних переваг.

Артюх Т., Індутна Т. **Сучасні напрями розвитку ринку культивованих перлів.** Надано аналіз ринку культивованих перлів за країнами-експортерами, обсягами продукції та цінами й визначено напрями його розвитку. Проведено порівняння вартості різних торгових марок культивованих перлів. Розглянуто вплив показників якості перлів на їхню вартість. Установлено найдорожчий різновид культивованих перлів на ринку – "Перли Південних морів".

Притульська Н., Бондаренко Є., Мотузка Ю. **Вибір упаковки для морозива за принципами мерчандайзингу.** Розглянуто види сучасних пакувальних матеріалів і споживчої тари для морозива. Представлено результати досліджень комплексного показника якості за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками нових видів морозива для спортсменів серії "Тайм-аут" протягом шести місяців зберігання, упакованих у різні види споживчої тари. За принципами мерчандайзингу та результатами експериментальних досліджень визначено оптимальний вид споживчої тари – стаканчики із полістиролу з кришками – та розроблено іміджеву орієнтацію оформлення упаковки.

Кюрчева Л. **Економічна ефективність заморожування і зберігання столового винограду.** Наведено розрахунок рентабельності та економічної ефективності заморожування і зберігання столового винограду сортів *Шасла рожева, Молдова* і *Оригінал* упродовж трьох, шести і восьми місяців. Установлено, що сорт *Молдова* має найвищу не тільки економічну, а й загальну ефективність, враховуючи, що споживач згоден сплачувати більшу ціну за виноград кращої якості.

Пересічний М., Завадинська О., Зубар Н. **Оцінка якості харчування студентів у вищих навчальних закладах України.** Наведено результати досліджень харчового статусу організму та фактичних раціонів харчування студентів на основі їхніх індивідуальних витрат енергії, фактичної енергетичної цінності раціонів і анкетного опитування студентів КНТЕУ. Встановлено рівень невідповідності раціонів харчування студентів нормам фізіологічних потреб в основних поживних речовинах, енергії, вітамінах і мінеральних елементах.

РЕЗЮМЕ

Голуб Б., Даниленко С., Рудавська Г. **Біфідогенні властивості цикорію (*Cichorium intybus*).** Наведено результати експерименту щодо вивчення біфідогенних властивостей водного екстракту кореневого цикорію. Показано значний біфідогенний ефект відносно досліджених монокультур *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* (bb-12) і *Bifidobacterium longum* (IMB B 7165).

Битютська О. **Удосконалення технології виробництва біологічно активної добавки з чорноморської мідії.** Розроблено й науково обґрунтовану технологічну схему одержання нової дієтичної добавки – білково-вуглеводного концентрату з мідії для лікувального та оздоровчого харчування. Новизна її полягає в поетапному застосуванні ферментів амілолітичної та протеолітичної дії при гідролізі культивованої мідії. Використання ячмінного солоду замість препарату "Оразі" дало змогу збагатити концентрат харчовими речовинами, зменшити витрати протеолітичного ферменту в 5–7 разів, скоротити тривалість гідролізу в 2–3 рази та знизити енергоємність процесу порівняно з раніше розробленою технологією отримання білково-вуглеводного концентрату з мідії.

Корзун В., Собко А. **Медико-біологічна оцінка борошняних кондитерських виробів із ламінарією та селеном.** Представлено результати медико-біологічної оцінки кондитерських борошняних виробів із використанням збагачених органічним селеном курячих яєць, ламінарії та соняшникової олії. Встановлено, що споживання дітьми цих виробів підвищує їхній антиоксидантний та імунний статус, попереджає виникнення запальних процесів, відхилення статевого дозрівання, аномалії розвитку та інших порушень загального й репродуктивного здоров'я.

Коваль О., Гуць В. **Кінетична теорія моделювання якості й прогнозування терміну придатності харчових продуктів.** Запропоновано нову теорію моделювання якості харчових продуктів під час зберігання. В основу моделі покладено диференціальні рівняння другого порядку, які описують кінетику накопичення речовин (у тому числі шкідливих), і зміну структурно-механічних властивостей. Модель враховує початковий стан продукту, швидкість протікання процесів і вплив різних чинників при зберіганні. Показано шляхи спрощення моделі та можливості її практичного застосування.

Белінська С., Орлова Н., Китаєв О. **Особливості кристалоутворення під час заморожування суниць.** Вивчено особливості формування кристалів льоду під час заморожування ягід суниці сорту "Дарунок учителю". Встановлено, що температура кристалоутворення у рослинних тканинах залежить від хімічного складу сировини та форм зв'язку води з сухими речовинами. Аналізом термограм визначено, що під час заморожування ягід суниці процеси кристалоутворення продовжуються при температурі –23 °С, яку слід визнати оптимальною для зберігання цієї продукції.

Заморська І. **Підвищення вітамінної цінності замороженого пюре з вишні.** Представлено результати досліджень щодо підвищення вітамінної цінності замороженого пюре з вишні шляхом часткової його заміни на суничне й чорносмородинове. Досліджено хімічний склад і органолептичні

властивості різних варіантів заморожених пюреподібних сумішей. Встановлено, що кращою за вмістом аскорбінової кислоти й комплексу інших показників визнана суміш із заміною 60 % вишневого пюре на суничне й чорносмородинове в рівних кількостях. Її рекомендовано для використання в кондитерській промисловості, як наповнювач для молочних продуктів і для виробництва консервів.

Камєнєва Н. **Оцінка якості заморожених томатів у власному соку.** Представлено оцінку якості томатів у власному соку з м'якоттю за розробленою баловою шкалою та фізико-хімічними показниками на всіх етапах заморожування і зберігання. Визначено оптимальну концентрацію гуарової камеді у соку за сукупністю органолептичних і фізико-хімічних показників якості.

Василишина О., Осокіна Н. **Моделювання рецептур плодових джемів.** Запропоновано математичну модель розрахунку рецептури вишневого джему з додаванням пюре з порічок, чорної смородини, аґрусу, яблук, які містять необхідну кількість пектинових речовин. Порівняння розрахункових і експериментальних значень показників якості джемів доводить, що цей метод може використовуватися у виробництві для скорочення часу досліджень при отриманні нових видів джемів підвищеної харчової цінності та високої якості.

Токар А., Мазур В. **Біологічно активні речовини некріплених плодово-ягідних виноматеріалів.** Наведено результати досліджень щодо вмісту фенольних сполук, барвних речовин, аскорбінової кислоти, вітаміну B_1 і каротину в сировині та некріплених виноматеріалах з яблук, груш, вишень, чорної смородини, малини, аґрусу, йошти, шовковиці, чорної бузини врожаю 2003–2006 рр. Проаналізовано вплив різних чинників на біологічну цінність плодово-ягідних виноматеріалів.

Рябченко Н. **Асортимент і якість розсільних сирів на ринку України.** Вивчено асортимент м'яких розсільних сирів на ринку України, де присутня переважно імпортована продукція. Проведено органолептичну оцінку дев'яти зразків сирів типу *Фета* та бринзи різних виробників і розраховано рівень їхньої якості комплексним методом.

Лебська Т., Курбатова І. **Порівняльний аналіз харчової та біологічної цінності мідій різних морів.** Виявлено найвищу енергетичну цінність і біологічну ефективність ліпідів мідій марикультури Білого моря порівняно з мідіями марикультури й природних популяцій Чорного та Японського морів. Встановлено, що біологічна цінність білка мідій марикультури Чорного моря більше ніж у два рази перевищує цей показник біломорських мідій.

Медведєва А., Дзюндзя О. **Використання хурми в технологіях самбуків.** Вивчено можливість застосування хурми у технологіях самбуків. Запропоновано використовувати цю сировину у солодких стравах із частковою або повною заміною сахарози на фруктозу. Розроблено технологію та рецептури самбуків із застосуванням свіжої хурми й порошку з неї, що сприятиме розширенню асортименту продукції профілактичного призначення.

РЕЗЮМЕ

Григоренко О. **Оцінка раціонів харчування учнів у професійно-технічних навчальних закладах України.** Досліджено обідні раціони харчування учнів професійно-технічних навчальних закладів України за місцем навчання. Визначено значні відхилення щодо енергетичної цінності раціонів, а також вмісту в них вітамінів і мінеральних речовин. Запропоновано методику оцінювання раціонів харчування за комплексним показником якості.

Яценко Ю. **Удосконалення практичної класифікації тканин.** Проаналізовано класифікаційні ознаки тканин у діючих класифікаторах і класифікаціях текстильних тканин. Проведено аналіз класифікаційних ознак текстильних полотен та їхніх значень. Надано пропозиції щодо однозначного трактування термінів класифікаційних ознак та їхніх значень для побудови ПКТ.

Глушкова Т., Барабаш С. **Поліпшення властивостей паперу для зошитів при використанні композицій волокнистих напівфабрикатів.** Досліджено різні композиції волокнистих напівфабрикатів для виготовлення паперу для зошитів з необхідним комплексом властивостей і визначено оптимальну кількість сульфатної целюлози із хвойних і листяних порід деревини. Проведено порівняння якості розроблених зразків і обрано найкращу композицію напівфабрикатів для виготовлення паперу для шкільних зошитів.

Мельник А., Зіміна Н. **Вплив багаторазового прання на фізико-механічні властивості вибілених лляних столових тканин.** Проаналізовано фізико-механічні та фізико-хімічні показники зносостійкості лляних тканин для столової білизни під дією багаторазового прання. Доведено, що підвищенню зносостійкості сприяє технологія холодного відбілювання, структурна рівномірність і висока поверхнева густина тканини.

Ухерек М. **Сучасне вирішення проблеми пакування харчових продуктів.** Встановлено, що напрями розвитку глобального ринку пакування залежать від ступеню задоволення потреб індивідуальними сегментами цієї індустрії. Вимоги споживача до якості пакування, захисту навколишнього середовища та розвиток нових систем збуту й просування товарів зумовлюють ці потреби. Асортимент наявних пакувальних матеріалів, який постійно розширюється, можливість розробки нових з певними властивостями у поєднанні зі зростаючими вимогами споживачів, жорсткою конкуренцією та проблемами захисту навколишнього середовища забезпечує постійний розвиток індустрії пакування в цілому і харчових продуктів зокрема. Представлено сучасні методи вирішення проблем пакування харчових продуктів, а саме – активне та "розумне" пакування, "пакет у коробці" та біологічно-градуйовані пакувальні матеріали.

Сидоренко О. **Наукове обґрунтування режиму стерилізації рибоурослинних консервів.** Наведено результати аналітико-практичних досліджень щодо наукового обґрунтування та розробки режиму й формули стерилізації нових видів консервів рибоурослинних в скляній тарі з кришкою системи *twist-off* "Товстолобик консервований з додаванням морських водоростей", що забезпечує промислову стерильність продукту та збереження високого рівня органолептичних властивостей.

Р Е З Ю М Е

Марцин В. **Денежно-кредитная политика Украины на пути к макроэкономической стабилизации.** Акцентировано внимание на монетарной политике как действующем способе финансового регулирования процессов экономического развития. Показано влияние денежно-кредитных инструментов на основные монетарные показатели и определены некоторые недостатки в использовании этих инструментов. Обоснована необходимость новых подходов к созданию денежно-кредитного механизма, адекватного периоду макроэкономической стабилизации. Рекомендованы направления усовершенствования денежно-кредитной политики государства.

Джумасейтова А. **Интеграция республики Казахстан в мировые товарные рынки.** Рассмотрены вопросы спроса и предложения нефти на мировых товарных рынках, а также вопросы интеграции Казахстана. Выявлены факторы конкурентоспособности страны с учетом потенциальных преимуществ.

Артюх Т., Индутная Т. **Современные пути развития рынка культивированного жемчуга.** Представлен анализ рынка культивированного жемчуга по странам-экспортерам, объемам продукции и ценам, а также определены пути его развития. Проведено сравнение показателей стоимости разных торговых марок культивированного жемчуга. Рассмотрено влияние показателей качества жемчуга на его стоимость. Установлена самая дорогая разновидность жемчуга на рынке – "Жемчуг Южных морей".

Притульская Н., Бондаренко Е., Мотузка Ю. **Выбор упаковки для мороженого в соответствии с принципами мерчандайзинга.** Рассмотрены виды современных упаковочных материалов для мороженого. Представлены результаты исследований комплексного показателя качества по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям новых видов мороженого для спортсменов серии "Тайм-аут" на протяжении шести месяцев хранения, упакованных в различные виды потребительской тары. С применением концепций мерчандайзинга и по результатам экспериментальных исследований определен оптимальный вид потребительской тары – стаканчики из полистирола с крышками – и разработана имиджевая ориентация оформления упаковки.

Кюрчева Л. **Экономическая эффективность замораживания и хранения столового винограда.** Приведен расчет рентабельности и экономической эффективности замораживания и хранения столового винограда сортов *Шасла розовая, Молдова* и *Оригинал* в течение трех, шести и восьми месяцев. Установлено, что сорт *Молдова* имеет наиболее высокую не только экономическую, но и общую эффективность, учитывая, что потребитель готов платить больше за виноград лучшего качества.

Пересичный М., Завадинская Е., Зубар Н. **Оценка качества питания студентов в высших учебных заведениях Украины.** Представлены результаты исследований пищевого статуса организма и фактических рационов питания студентов на основе индивидуальных энергозатрат, фактической энергетической ценности рационов и анкетного опроса студентов КНТЭУ. Установлен уровень несоответствия рационов питания нормам физиологических потребностей в основных питательных веществах, энергии, витаминах и минеральных элементах.

РЕЗЮМЕ

Голуб Б., Даниленко С., Рудавская А. **Бифидогенные свойства цикория (*Cichorium intybus*).** Приведены результаты эксперимента по изучению бифидогенных свойств водного экстракта корневого цикория. Показан значительный бифидогенный эффект относительно изученных монокультур *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* (bb-12) и *Bifidobacterium longum* (IMB B 7165).

Битютская О. **Усовершенствование технологии производства биологически активной добавки из черноморской мидии.** Разработана и научно обоснована технологическая схема получения новой диетической добавки – белково-углеводного концентрата из мидии для лечебного и оздоровительного питания. Новизна ее заключается в поэтапном использовании ферментов амилолитического и протеолитического действия при гидролизе культивированной мидии. Использование ячменного солода взамен препарата "Орази" позволило обогатить концентрат питательными веществами, снизить расход протеолитического фермента в 5–7 раз, сократить длительность гидролиза в 2–3 раза и уменьшить энергоемкость процесса по сравнению с ранее разработанной технологией получения белково-углеводного концентрата из мидии.

Корзун В., Собко А. **Медико-биологическая оценка мучных кондитерских изделий с ламинарией и селеном.** Представлены результаты медико-биологической оценки кондитерских мучных изделий с применением обогащенных органическим селеном куриных яиц, ламинарии, подсолнечного масла. Установлено, что использование в рационе детей данных изделий повышает антиоксидантный и иммунный статус пациентов, предупреждает возникновение воспалительных процессов, отклонение полового созревания, аномалии развития и другие нарушения общего и репродуктивного здоровья.

Коваль О., Гуць В. **Кинетическая теория моделирования качества и прогнозирования срока годности пищевых продуктов.** Предложена новая теория моделирования качества пищевых продуктов при хранении. В основу модели положены дифференциальные уравнения второго порядка, описывающие кинетику накопления веществ (в том числе вредных), и изменение структурно-механических свойств. Модель учитывает начальное состояние продукта, скорость протекания процессов и влияние разных факторов при хранении. Показаны пути упрощения модели и возможности ее практического применения.

Белинская С., Орлова Н., Китаев О. **Особенности кристаллообразования при замораживании земляники.** Изучены особенности формирования кристаллов льда во время замораживания ягод земляники сорта "Дарунок учителю". Установлено, что температура кристаллообразования в растительных тканях зависит от химического состава сырья и форм связи воды с сухими веществами. Анализом термограмм определено, что при замораживании ягод земляники процессы кристаллообразования продолжаются при температуре –23 ºС, которую следует считать оптимальной для хранения этой продукции.

Заморская И. **Повышение витаминной ценности замороженного пюре из вишни.** Представлены результаты исследований по повышению витаминной ценности замороженного пюре из вишни путем его частичной замены на земляничное и черносмородиновое. Исследован химический

состав и органолептические свойства разных вариантов замороженных пюреобразных смесей. Установлено, что лучшей по содержанию аскорбиновой кислоты и комплексу других показателей признана смесь с заменой 60 % вишневого пюре на земляничное и черносмородиновое в равных количествах. Она рекомендуется для использования в кондитерской промышленности, как наполнитель для молочных продуктов и для производства консервов.

Каменева Н. **Оценка качества замороженных томатов в собственном соку.** Представлена оценка качества томатов в собственном соку с мякотью по разработанной балльной шкале и физико-химическим показателям на всех этапах замораживания и хранения. Определена оптимальная концентрация гуаровой камеди в соке по комплексу органолептических и физико-химических показателей качества.

Василишина Е., Осокина Н. **Моделирование рецептур плодовых джемов.** Предложена математическая модель расчета рецептуры вишневого джема с добавлением пюре из красной и черной смородины, крыжовника, яблок, которые содержат необходимое количество пектиновых веществ. Сравнение расчетных и экспериментальных значений показателей качества джемов подтверждает, что этот метод может использоваться в производстве, сокращая время для исследований при получении новых видов джемов повышенной пищевой ценности и высокого качества.

Токарь А., Мазур В. **Биологически активные вещества некрепленых плодово-ягодных виноматериалов.** Приведены результаты исследований о содержании фенольных и красящих веществ, аскорбиновой кислоты, витамина B_1 и каротина в сырье и некрепленых виноматериалах из яблок, груш, вишни, черной смородины, малины, крыжовника, йошты, шелковицы, черной бузины урожая 2003–2006 гг. Проанализировано влияние различных факторов на биологическую ценность плодово-ягодных виноматериалов.

Рябченко Н. **Ассортимент и качество рассольных сыров на рынке Украины.** Изучен ассортимент мягких рассольных сыров на рынке Украины, который состоит в основном из импортной продукции. Проведена органолептическая оценка девяти образцов сыра типа *Фета* и брынзы различных производителей и рассчитан уровень их качества комплексным методом.

Лебская Т., Курбатова И. **Сравнительный анализ пищевой и биологической ценности мидий разных морей.** Определена наиболее высокая энергетическая ценность и биологическая эффективность липидов мидий марикультуры Белого моря по сравнению с мидиями марикультуры и популяций Черного и Японского морей. Установлено, что биологическая ценность белка мидий марикультуры Черного моря более чем в два раза превышает этот показатель беломорских мидий.

Медведева А., Дзюндзя О. **Использование хурмы в технологиях самбуков.** Изучена возможность применения хурмы в технологиях самбуков. Предлагается использовать это сырье в сладких блюдах с частичной или полной заменой сахарозы на фруктозу. Разработаны технология и рецептуры самбуков с применением свежей хурмы и порошка из нее, что будет способствовать расширению ассортимента продукции профилактического назначения.

РЕЗЮМЕ

Григоренко О. **Оценка рационов питания учащихся в профессионально-технических учебных заведениях Украины.** Исследованы обеденные рационы питания учащихся профессионально-технических учебных заведений Украины по месту учебы. Определены значительные отклонения энергетической ценности рационов, а также по содержанию витаминов и минеральных веществ. Предложена методика оценивания рационов питания по комплексному показателю качества.

Яценко Ю. **Усовершенствование практической классификации тканей.** Представлены классификационные признаки и их значения в действующих классификаторах и классификациях текстильных тканей. Проведен анализ классификационных признаков текстильных полотен и их значений. Внесены предложения относительно однозначного трактования понятий классификационных признаков и их значений для построения ПКТ.

Глушкова Т., Барабаш С. **Улучшение свойств бумаги для тетрадей при использовании композиций волокнистых полуфабрикатов.** Исследованы различные волокнистые полуфабрикаты для изготовления бумаги для тетрадей с необходимым комплексом свойств и определено оптимальное количество сульфатной целлюлозы из хвойных и лиственных пород древесины. Проведено сравнение качества разработанных образцов бумаги и выбрана наилучшая композиция полуфабрикатов для изготовления бумаги для школьных тетрадей.

Мельник А., Зимина Н. **Влияние многоразовой стирки на физико-механические свойства отбеленных льняных столовых тканей.** Проанализированы физико-механические и физико-химические показатели износостойкости льняных тканей для столового белья под воздействием многократной стирки. Доказано, что повышению износостойкости способствует технология холодного отбеливания, структурная равномерность и высокая плотность поверхности ткани.

Ухерек М. **Современное решение проблемы упаковки пищевых продуктов.** Определено, что пути развития глобального рынка упаковки зависят от степени удовлетворения потребностей индивидуальными сегментами этой индустрии. Требования потребителя к качеству упаковки, защите окружающей среды, а также развитие новых систем сбыта и продвижения товаров обусловливают эти потребности. Ассортимент имеющихся упаковочных материалов, который постоянно расширяется, возможность появления новых с заданными свойствами, а также всевозрастающие требования потребителей, жесткая конкуренция и проблемы защиты окружающей среды обеспечивают постоянное развитие индустрии упаковки в целом и в частности пищевых продуктов. Представлены современные методы решения проблем упаковки пищевых продуктов: активная и "умная" упаковка, "пакет в коробке" и биоградуированные материалы.

Сидоренко Е. **Научное обоснование режима стерилизации рыборастительных консервов.** Приведены результаты аналитико-практических исследований по научному обоснованию и разработке режима и формулы стерилизации новых видов консервов рыборастительных в стеклянной таре с крышкой системы *twist-off* "Толстолобик консервированный с добавкой морских водорослей", что обеспечивает промышленную стерильность продукта и сохранение высокого уровня органолептических свойств.

SUMMARIES

Marcyn V. **Monetary and credit policy of Ukraine on the way to the macroeconomic stabilization.** The attention is focused on the monetary policy as an active tool of financial regulation of the economic development processes. The article shows the influence of monetary and credit instruments on the main monetary indicators and determines certain drawbacks of these instruments use. The necessity of new approaches to the formation of monetary and credit mechanism, adequate period of macroeconomic stabilization is substantiated. The directions of improvement of the state's credit and monetary policy of are offered.

Jumasseitova A. **Integration of the republic of Kazakhstan to the world commodity markets.** This article deals with the issues of demand and supply for oil in the world commodity markets, and also the issue of Kazakhstan's integration. The main factors of competitiveness of the country taking into account the competitive advantages are determined.

Artyuh T., Indutna T. **Modern direction of cultivated pearls market development.** The article presents an analysis of the market of the cultivated pearls according to exporters, the volume of products and prices and directions of the market's development. There has been given the comparison of costs of different cultured pearls brands. The influence of the pearl's quality on its values is researched. The most expensive kind of pearls on the marker – "South Sea Pearls" is determined.

Prytulska N., Bondarenko E. **The choice of ice-cream package according to merchandizing principles.** The article deals with the types of modern packing materials and consumer containers for ice-cream. There have been presented the results of the research of complex quality indicator according to organoleptic, physicochemical and microbiological indicators of the new kinds of ice-cream for sportsmen of the product line "Time out" during 6 months storage term, packed in different kinds of consumer containers. According to the merchandising principles and the results of the research there has been determined the optimal kind of consumer container – cups made of polystyrene with caps; image orientation of package decoration is also determined.

Kjurcheva L. **Economic efficiency of freezing and storage of table grape.** There has been presented the calculation of profitability and economic efficiency of freezing and storage of table grapes of the "Pink Shasla", "Moldova" and "Original" sorts during 3, 6 and 8 months. It was determined that the sort "Moldova" had the highest not only economic but also general efficiency, taking into account the fact that the consumer is ready to pay higher price for the grapes of higher quality.

Peresichny M., Zavadynska O., Zubar N. **The quality evaluation of student's catering in higher education establishments.** This article presents the results of the investigation of students' actual dietary on the basis of their energy loss, actual energy value of food ration and a questionnaire of the students of KNUTE. It's determined that students' dietary doesn't correspond to their physiological needs standards in main nutrients, energy, vitamins and mineral elements

Holub B., Danylenko S., Rudavska H. **Bifidogenic properties of chicory (*Cichorium intybus*).** The article presents the results of the research of bifidogenic properties of water extract of chicory root. There was determined the significant bifidogenic effects concerning *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* (bb-12) and *Bifidobacterium longum* (IMB B 7165).

Bytyutska O. **The improvement of the production technology of biological active additive made of Black Sea mussels.** There has been developed and scientifically substantiated the technological diagram for obtaining a new dietary additive – protein-carbohydrate concentrated product of mussels for medical and sanitary nutrition. Its novelty is in phased use of ferments of starch-splitting and proteolytic action during the hydrolysis of the cultivated mussel. The use of barley malt instead of "Orasi" preparation enabled enrichment of the concentrate with nutrients, reduce the loss of proteolytic element in 5–7 times, decrease the duration of hydrolyze in 2–3 times and energy intensity of the process in comparison to the earlier developed technology of obtaining protein-carbohydrate mussels concentrate.

Korzun V., Sobko A. **Medical and biologic assessment of confectionery flour products with laminaria and selenium.** The results of medical and biologic assessment of confectionery flour products with use of chicken egg, enriched with organic selenium, laminaria and sunflower oil have been presented. The consumption of the these products by children increases their antioxidant and immune status, prevents inflammatory processes, puberty deviations, development anomaly and other general and reproductive health abnormalities.

Koval O., Guts V. **Kinetic theory of the foods quality modeling and products' shelf life determination.** A new theory of the food products quality modeling during storage has been offered. The model has been developed on the bases of differential equations of the second order, which describe kinetic accumulated substances (including harmful ones) and structural and mechanical change. The model takes into account initial condition of the product, speed of processes and influence of different factors during storage. There have been presented the ways of the model's simplifying and the possibilities of its practical use.

Belinska S., Orlova N., Kytayev O. **The peculiarities of crystallization of strawberries during freezing.** The article researches the peculiarities of ice crystals formation during freezing of strawberries of "Gift to the teacher" sort. It was determined that during freezing the temperature of crystallization in plant tissues depends on chemical compositions of raw material and forms of water binding with dry substances. The analysis of thermogram determined that crystallization in strawberries during freezing lasts at the temperature –23ºC, which must be taken as optimal for frozen strawberry storage.

Zamorska I. **The improvement of vitamin value of frozen sauce like cherries.** The results of the research of vitamin value increasing of frozen sauce like cherries and black currants are presented in the article. There have been researched and chemical composition and organoleptic properties of different types of frozen sauce like mixtures. It was determined that the best, according to the contents of ascorbic acid and the complex of other indicators, is the mixture

with the replacement of 60 % of sauce like cherries with strawberries and black currant in equal proportions. It was recommended for the use in confectionary industry as a filling for milk products and canned food production

Kameneva N. **The quality assessment of frozen tomatoes au jus.** There has been presented the estimation of quality of the frozen tomatoes au jus with pulp according to the developed scales and physical and chemical indices at all the stages of freezing and storage. There has been determined the optimal concentration of guar gum in the juice according to the total of complex of organoleptic physical and chemical quality indices.

Vasilishina H., Osokina N. **Modeling of fruit jams receipts.** There has been offered the mathematical model of calculation of receipts of cherry jam with addition of red currant, black currant, gooseberries, apple jams which contain the proper amount of pectines. The comparison of calculated and experimental quality indices proves that this method may be used in the production to reduce the time of research for obtaining new types of jams with increased nutritive value and high quality.

Tokar A., Mazur V. **Biologically active substances of unfortified fruit and berries wine materials.** The article presents the research results on the contents of phenol compounds, colourings, ascorbic acid, B_1 vitamin and carotene in the unfortified wine materials of apples, pears, cherries, black currant, raspberries, gooseberries, jostaberry, mulberry, black elder of the 2003–2006 harvest. The influence of different factors on the biological value of fruit and berry wine materials is analyzed.

Ryabchenko N. **Assortment and quality of soft brine cheese on the Ukrainian market.** There has been researched the assortment of soft brine cheese on the Ukrainian market, where mostly foreign products are presented. There has been carried out the organoleptic assessment of nine samples of *Feta* type cheese and sheep cheese of different producers, the level of their quality was calculated according to the complex method.

Lebskaya T., Kurbatova I. **The comparative analysis of nutritive and biological value of mussels from the different seas.** There was determined the highest energy value and biological efficiency of lipids of mussels of the White Sea seaculture in comparison to the mussels of seaculture and natural population of the Black and Japanese Seas. But the biological value of the protein of Black Sea mussels is two times higher than the same value of the White Sea mussels.

Medvedyeva A., Dzyundzya O. **Use of ebony in elder's technologies.** Possibilities of ebony use in technologies of elders are researched in the articles. It is offered to use this raw material in sweet dishes with partial or full replacement of sugar with fructose. There have been developed the technology and receipts of elders with use of fresh ebony and its powder, which will favor the widening of the assortment of prophylactic products.

Grygorenko O. **The assessment of students' diet of Ukrainian vocational schools.** The article researches the dinner ration of the Ukrainian vocational

schools students. There were revealed significant deviations according to the energy value of these rations and also the content of vitamins and mineral substances. There has been offered the methodology of ration assessment according to complex quality index.

Yatsenko Y. **Improvement of practical textile classification.** There have been analyzed the characteristics of textile in existing classificatory and textile classifications. The analyses of classification characteristics of textile cloth and their meanings have been carried out. There have been given the proposals as to definite interpreting the classification terms and their meaning to formation of Practical Textile Classification.

Glushkova T., Barabash S. **Improvement of paper properties for notebooks with the use of compositions of fibrous half-finished products.** There have been researched different compositions of fibrous half-finished product in production of notebooks with the necessary properties complex, the maximum amount of sulphate cellulose of softwood and hard wood is determined. The quality comparison of the developed samples has been conducted and the optimal composition for the notebooks production paper has been developed.

Melnyk A., Zimina N. **The influence of repeated laundering on the physical and chemical properties of whiten flax table clothes.** The physical and mechanical and physical and chemical indices of wear resistance of dine flax clothes under the influence of repeated laundering have been analyzed. It has been proved that the wear resistance is increased with the use of the cold bleaching technologies, structural uniformity and high surface thickness of the cloth. .

Ucherek M. **Present-day solutions with regard to packaging of food product.** The directions of development of the global packaging market depend on the degree in which the needs of that market are met by individual segments of the packaging industry. Those needs are formed by the growing role of the consumer in the determination of the quality of packaging, requirements of the protection of the natural environment and the development of new systems of sale and promotion of goods. The assortment of the existing packing materials is constantly widening, the possibility to develop new ones with certain properties, combined with the growing requirements of the consumers, the competition which gets stronger every day, and the aspect of the protection of the natural environment ensure a permanent development of the packaging, first of all in respect of food products. Presents some examples of modern solutions regarding to packaging of food product like as active and intelligent packaging, "bag in box" packaging as well as biodegradable packaging material.

Sydorenko O. **Scientific substantiation of the sterilization regime of fish-plant canned food.** There have been given the results of analytical and practical research on the scientific substantiation and development of sterilization regime and formula of new types of plant and fish canned food "Canned silver carp with addition of sea-weeds" in glass containers with the *twist-off* system cap which ensures the industrial sterility of the product and the high level of organoleptic properties.