

Contents of Volume 4 Year 2016

Food Technologies

Issue 1

- Lyudmyla Peshuk, Oleg Halenko,
Anastasia Androsova, Bogun Volodymyr*
Meat products for the nutrition of people
with the overweight of body – pandemic of XXI century 6
- Vanyo Haygarov, Tatyana Yoncheva,
Dimitar Dimitrov*
Study on the content of aromatic
components in wine of grape varieties
selected at the Institute of Viticulture and
Enology – Pleven 17
- Oksana Kochubei-Lytvynenko, Olga
Chernyushok, Dmytro Ryndiuk,
Kateryna Shutruk*
Justification of sedimentation stability of
milk whey after electric spark processing 24
- Tijani Akeem, Oke Kehinde*
Pasting characteristics of wheat and
breadfruit flour blends 33
- Tetiana Lebska, Olena Ochkolias*
Influence of algae on the change of butter
quality indicators 40
- Oleksandra Nemirych, Oksana Petrusha,
Oksana Vasheka, Andrii Gavrysh*
Assessment of quality of vegetable
powder by mixed method of heat supply 49
- Tetiana Trakalo, Oleg Shapovalenko,
Tetiana Yaniuk, Andrii Sharan*
Effect of extruding on microbial
indicators of feed mixtures 58

Зміст тому 4 2016 рік

Харчові технології

№ 1

- Людмила Пешук, Олег Галенко,
Анастасія Андросова, Володимир Богун*
М'ясні продукти для харчування людей з
надлишковою вагою тіла – пандемією
XXI століття
- Ваньо Гейгаров, Татяна Йончева,
Дімітар Дімітров*
Дослідження вмісту ароматичних
компонентів у вині із сортів винограду,
вирощених в Інституті виноградарства і
єнології (м. Плевен, Болгарія)
- Оксана Кочубей-Литвиненко,
Ольга Черношук, Дмитро Риндюк,
Катерина Шутрук*
Обґрунтування седиментаційної
стійкості молочної сироватки після
електроіскрового оброблення
- Тіджані Окім, Оке Кегінде*
Тістоутворювальна здатність сумішей із
борошна пшениці та плодів хлібного
дерева
- Тетяна Кебська, Олена Очколяс*
Вплив морських водоростей на зміни
показників якості вершкового масла
- Олександра Неміріч, Оксана Петруша,
Оксана Вашека, Андрій Гавриш*
Оцінка якості порошку з овочів,
отриманих способом змішаного
теплопідведення
- Тетяна Тракало, Олег Шаповаленко,
Тетяна Янюк, Андрій Шаран*
Вплив екструдуювання на мікробіологічні
показники кормових сумішей

<i>Grygorii Deinychenko, Olha Yudicheva</i> Changes of micronutrient composition of biofortified vegetables at freezing and storage	66	<i>Григорій Дейниченко, Ольга Юдічева</i> Зміни мікронутрієнтного складу біофортифікованих овочів під час заморожування і зберігання
<i>Mariia Ianchyk, Oleksandra Niemirich</i> Definition indicators of quality of the confectionery semi-finished product with powders from banana and carrot	76	<i>Марія Янчик, Олександра Неміріч</i> Показники якості кондитерських напівфабрикатів з порошком із банану та моркви
<i>Alona Cherstva, Anastasia Lastovetska, Tamara Nosenko</i> Using of enzymes to extract of rapeseed oil by pressing	85	<i>Альона Черства, Анастасія Ластовецька, Тамара Носенко, Тамара Королюк</i> Використання ферментів для вилучення ріпакової олії методом пресування
<i>Tetiana Golikova, Oksana Babich</i> Refinement of technology of macaroni products enriched with whortleberry	94	<i>Тетяна Голікова, Оксана Бабич</i> Удосконалення технології макаронних виробів, збагачених чорницею

Issue 2

<i>Olena Kobets, Oksana Arpul, Viktor Dotsenko, Iryna Dovgun</i> Use of dietary fibre concentrates in semi- finished biscuits technology	206
<i>Abdalbasit A. Mariod, Yousif M.A. Idris, Nuha M. Osman, Maha A. Mohamed, Awad M.A. Sukrab, Marwa Y. Farag, B. Matthaus</i> Three Sudanese sorghum-based fermented foods (kiswa, hulu-mur and abreh): Comparison of proximate, nutritional value, microbiological load and acrylamide content	216
<i>Liudmyla Peshuk, Oleg Galenko, Iryna Radzievska, Volodymyr Bohun</i> Development of technology of gerontologic food pastes	229
<i>Olha Masliichuk, Maria Paska</i> Histological characteristics of improving meat chopped semis	236

N 2

<i>Olena Kobsytska, Oksana Arpul, Viktor Dochenko, Iryna Dovgun</i> Використання концентратів харчових волокон в технології бісквітних напівфабрикатів	
<i>Abdalbasit A. Mariod, Yoosif M.A. Idris, Nuha M. Osman, Maha A. Mohamed, Awad M.A. Sukrab, Marwa Y. Farag, B. Matthaus</i> Три суданських ферментованих продуктів на основі сорго (кірса, хулу- мур і абрех): порівняння поживної цінності, мікробіологічного навантаження і вміст акриламід	
<i>Liudmyla Peshuk, Oleg Galenko, Iryna Radzievska, Volodymyr Bohun</i> Удосконалення технології паштетів для геродієтичного харчування	
<i>Olha Masliichuk, Maria Paska</i> Гістологічні характеристики удосконалених м'ясних посічених напівфабрикатів	

<i>Joshua Olanrewaju Olaoye, Obafemi Ibitayo Obajemih, Temiloluwa Charity Metiboba</i> Effects of processing methods and packaging materials on the quality attributes of Suya meat	248	<i>Йошуа Оланреваю Олаоіе, Обафемі Ібітаію Обаємігі, Темілолува Цгаріміу Метібоба</i> Вплив методів обробки та пакувальних матеріалів на якісні показники суєвого м'яса	
<i>Oleg Kuzmin, Yana Kovalchuk, Volodymyr Velychko, Nataliia Romanchenko</i> Improvement technologies of aqueous-alcoholic infusions for the production of syrups	258	<i>Олег Кузьмін, Яна Ковальчук, Володимир Величко, Наталія Романченко</i> Удосконалення технології водно-спиртових настоїв для виробництва сиропів	
<i>Olayinka Ramota Karim, Balogun Mutiat Adebanke, Olaide Akinwunmi Akinlayo, Wasiu Awoyale</i> Physical, chemical and sensory properties of cassava (<i>Manihot esculenta</i>) – sweet potato (<i>Ipomoea batatas</i>) gari	276	<i>Олаїнка Рамота Карім, Балогун Мутіат Адебанке, Олаїде Акінвунмі Акінтайо, Васіу Авояле</i> Фізичні, хімічні й органолептичні властивості маніоки – солодкої картоплі	
<i>Iuliana Beleuzu Boda, Marius Cristian Boda</i> Observations and results of pathogenic bacteria from untreated freshwater sources	290	<i>Юліана Белеуц Бода, Маріус Крістіан Бода</i> Спостереження і результати патогенних бактерій з необроблених джерел прісної води	
<i>Natalya Miedviedieva</i> Mayonnaise quality expertise	299	<i>Наталія Медведєва</i> Експертиза якості майонезу	
<i>Vitaliy Borodin, Ganna Tsygankova</i> Mathematical model of liquid activization while making breads in domestic breadmaker	309	<i>Віталій Бородін, Ганна Циганкова</i> Математична модель активізації рідини при виготовленні хліба у домашній хлібопічці	
Processes and equipment of food productions Issue 1		Процеси та обладнання харчових виробництв № 1	
<i>Zhanna Petrova, Yurii Snezhkin, Kateryna Slobodianiuk</i> Drying of the composite phytoestrogen materials	104	<i>Жанна Петрова, Юрій Снежкін, Катерина Слободянюк</i> Сушіння композиційної фітоестрогенної сировини	
<i>Alina Sheyina, Victor Goots</i> Cutting speed value during plant material grinding in food industry	111	<i>Аліна Шеїна, Віктор Гуць</i> Значення швидкості різання при подрібненні рослинної сировини в харчовій промисловості	