

**ТЕХНІКА****Заплетніков І.М., Кіріченко В.О., Трубієва І.Є.**

Спектральний аналіз шумових характеристик збивальної універсальної кухонної машини.....7

Кудрявцев В.М., Парамонова В.А., Голоядов О.А.

Застосування нетрадиційних методів для обробки гідробіонтів.....13

Соколов С.А., Селезньова Ю.А.

Математичне моделювання температурної гетерогенності у камерах високого тиску.....20

**ТЕХНОЛОГІЯ****Гніцевич В.А., Слащева А.В., Іващенко М.В.**

Обґрунтування доцільності використання ферментних препаратів у технологіях переробки рослинної пектиновмісної сировини.....37

Гніцевич В.А., Слащева А.В., Чехова Н.С.

Моделювання амінокислотного та жирнокислотного складу м'ясних фаршів з напівфабрикатом на основі печериць та насіння гарбуза.....46

Ільдїрова С.К., Сімакова О.О., Попова С.Ю.

Використання сухої картопляної добавки в технології виробництва дріжджового напівфабрикату54

Колесникова М.Б., Андрєєва С.С.

Закономірності впливу кислотного гідролізу на формування крохмальних клейстерів у технології солодких соусів63

Коршунова Г.Ф., Саснко Р.І.

Доцільність використання борошна з біоактивованих бобів нуту в технології виготовлення борошняних виробів.....72

Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Кожевнікова В.О.

Роль хлібобулочних виробів у формуванні здоров'я людини та способи покращення їх якості шляхом застосування фітодобавок79

Сабіров О.В., Малякова Г.І.

Розробка технології виробництва прісного листкового напівфабрикату на основі молочної сироватки.....90

Хомич Г.П., Ткач Н.І., Левченко Ю.В.

Дослідження хімічного складу плодів хеномелесу і використання його в соковому виробництві98

Юдіна Т.І.

Обґрунтування вибору стабілізаторів у рецептурі молочних коктейлів
на основі сколотин..... 105



ПРОЦЕСИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Левіт І.Б., Сукманов В.О., Афенченко Д.С.

Реологічні характеристики як відображення технологічних та споживчих
властивостей м'ясо-молочних напівфабрикатів 112

Пільненко А.К.

Аналіз нормальної складової швидкості різання та коефіцієнта ковзання
леза дискового ножа при коливальному способі подачі продукту..... 127



ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ТА ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОДУКЦІЇ



Ветров В.М.

Обґрунтування параметрів технології білкового продукту та комплексна
оцінка його якості..... 136

Топольник В.Г., Ракова К.В.

Моделювання процесів готельного господарства на прикладі готелю
«Централь» м. Донецька 144



ВЛАСТИВОСТІ ТА ЯКІСТЬ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ



Григоренко О.М.

Ризики нераціонального харчування та наукові методи оцінювання якості
харчових продуктів у сфері ресторанного господарства 158

Кузьмин О.В.

Використання ¹H ЯМР-спектроскопії в процесі створення горілки 169



МЕТОДИКА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Стеблянка В.Г., Жданов І.В.

Класифікація і розв'язання конструктивних площинних задач з нарисної геометрії ... 185

КНИЖКОВА ПОЛИЦЯ 193

НАША ІНФОРМАЦІЯ..... 201