

## З М І С Т

### *Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАР*

<b>Віннікова Л.Г., Кишеня А.В., Страшнова І.В., Гусаренко А.М.</b> Дослідження молочнокислих бактерій як біо-захисного фактору м'яса	3
<b>Черно Н.К., Бурдо О.Г., Науменко К.І.</b> Використання надвисокочастотного випромінювання при виділенні полісахаридів клітинних стінок дріжджів	8

### *Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини*

<b>Бельтюкова С.В., Малинка О.В., Бойченко В.Д., Ситникова Ю.С.</b> Визначення цитрат-іонів в солодких безалкогольних напоях за молекулярною люмінесценцією рутину в комплексі з ітрієм (III)	14
<b>Віннікова Л.Г., Пронькіна К.В.</b> Зміна характеристик цільном'язових виробів із свинини при використанні електроактивованої води	19
<b>Звягінцева-Семенець Ю.П., Камбулова Ю.В., Соколовська І.О. Кобилінська О.В., Колесник М.</b> Дослідження процесу набухання полісахаридів для використання в технології вершкових кремів	24
<b>Коваленко О.А., Ковбаса В.М., Купріянова Т.М., Гребень Б.В., Нагорний В.Ю.</b> Дослідження процесу об-смажування картопляних чіпсів	32
<b>Овсянікова Т.О., Кричківська Л.В.</b> Вплив молочної кислоти на якість хлібобулочних виробів і втрати мікро-елементів при зберіганні та випіканні	37
<b>Черно Н.К., Озоліна С.О., Нікітіна О.В.</b> Технологія отримання залізовмісного комплексу на основі полісахаридів печериці двоспорової	42

### *Технологія і безпека продуктів харчування*

<b>Біленька І.Р., Голінська Я.А.</b> Технологічні аспекти виробництва цукатів з нетрадиційної сировини	50
<b>Поп Т.М.</b> Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіху та борошном «Здоров'я»	58

### *Процеси, обладнання, автоматизація, управління та економіка*

<b>Кепін М.І.</b> Моделювання процесу переробки плодів кісточкових культур у свіжому стані на перфорованій поверхні в полі відцентрованих сил	66
<b>Хомічук В.А., Бескровний О.І., Макаринський В.В.</b> Моделювання і обґрунтування робочого процесу пластифікатора ВВ-ПМЛ	73

## TABLE OF CONTENTS

### *Biological processes, biotechnology of food products, BAS*

<b>Vinnikova L.G., Kishenya A.V., Strashnova I.V., Gusarenko A.M.</b> Study of lactic acid bacteria as a bio-protective culture for meat	3
<b>Cherno N.K., Burdo O.G., Naymenko K.I.</b> Using shf treatment microwave to obtain yeast cell wall polysaccharides	8

### *Chemistry of food products and materials. New raw materials*

<b>Beltyukova S.V., Malinka E.V., Boychenko V.D., Sitnikova Y.S.</b> Determination of citrat –ions in sweet soft drinks on molecular luminescence of routine in complex with yttrium (iii)	14
<b>Vinnikova L.G., Pronkina K.V.</b> The changes of characteristics of the pork whole muscle meat products while using the electrolyzed water	19
<b>Zvyagintseva-Semenets Y.P., Kambulova Y.V., Sokolovska I.O., Kobylinska O.V., Kolesnyk M.</b> Studying of Poly-saccharides Swelling for the Use in Cream Technology	24
<b>Kovalenko E., Kovbasa V., Kupriianova T., Hreben B., Nagornyj V.</b> Studying of Potato Chips Frying	32
<b>Ovsyannikova T., Krichkovskaya L.</b> The influence of lactic acid on quality of bakery products and loss of micronutrients in baking and storage	37
<b>Cherno N.K., Ozolina S.O., Nikitina O.V.</b> Technology of obtaining iron complex based on polysaccharides from <i>Agaricus bisporus</i>	42

### *Technology and safety of food products*

<b>Belenkaya I.R., Golinskaya Ya.A.</b> Technological aspects of production of the candied fruits from non-traditional raw material	50
<b>Поп Т.М.</b> Technology biscuits with developed walnut leaves powder and flour «zdorovja»	58

### *Processes, equipment, automatization, management and economy*

<b>Кепін М.І.</b> Modelling of Stone Fruits Processing in Fresh Condition on Perforated Area in Centrifugal Force Field	66
<b>Khomichuk V.A., Beskrovnyi O.I., Makarynskiy V.V.</b> Simulation and grounding of vv-pml plasticizer's working process	73