

З М І С Т

Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування

Мардар М.Р., Ткаченко Н.А., Лілішенцева А.Н., Бурлака Г.О. Маркетингові дослідження при позиціонуванні та виведенні на ринок йогуртових напоїв зі збалансованим хімічним складом	3
Шульга О.С., Чорна А.І., Арсенєва Л.Ю., Голь А.О. Їстівне покриття як фактор збереження свіжості та засіб підвищення біологічної цінності пряникових виробів	9

Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини

Глушков О.А. Дослідження впливу криопротекторів на окислювальні процеси при зберіганні заморожених напівфабрикатів	14
Дубініна А.А., Ленерт С.О., Попова Т.М. Використання пшона у виробництві хліба оздоровчого призначення	18
Котляр Є.О., Гончаренко Т.Ю., Топчій О.А. Розробка рецептур багатокомпонентних білково-жирових емульсій	25
Янчик М.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В., Янчик О.П. Дослідження функціонально-технологічних властивостей рослинних порошоків для використання у кондитерській промисловості	31

Технологія і безпека продуктів харчування

Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В. Особливості технології кексів на дріжджах при використанні борошна з ваксі-пшениці	37
Коваленко О.О., Кормош К.Ю. Якість води, отриманої із повітря за допомогою кондиціонерів	42
Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю. Зміна якісних характеристик пряників під час зберігання	47
Мряченко Н.В., Юрченко С.Л., Черемська Т.В. Обґрунтування розробки технології мусів з використанням пшеничного крохмалю	54
Нікіпелова О.М., Кисилевська А.Ю., Сторчак О.В., Ніколенко С.І., Захарченко Є.А. Моніторинг безпеки та якості природної мінеральної води свердловини № 14/7832 м. Одеса	60

Процеси, обладнання, автоматизація, управління та економіка

Кепін М.І. Аналіз стану плодів кісточкових культур при їхній переробці на перфорованій поверхні в полі відцентрових сил	67
---	----

TABLE OF CONTENTS

Nutriciology, dietetics, problems of nutrition

Mardar M., Tkachenko N., Lilishentseva A., Burlaka H. Marketing research in positioning and launching of yoghurt with a balanced chemical composition	3
Shulga O.S., Chorna A.I., Arsenieva L.Y., Hol A.O. Edible coating as factor of preserving freshness and increasing biological value of gingerbread cakes	9

Chemistry of food products and materials. New raw materials

Glushkov O. Study of cryoprotectors effect on oxidation processes at storage of frozen halffinished products	14
Dubinina A., Lenert S., Popova T. The use of millet in the production of healthy purpose bread	18
Kotlyar Y., Goncharenko T., Topchiy O. Development of formulation multicomponent protein-fat emulsion	25
Ianchyk M., Niemirich O., Gavrysh A., Yanchyk O. Study of functional and technological properties of plant powders for use in confectionery industry	31

Technology and safety of food products

Iorgachova K., Makarova O., Khvostenko K. Technological characteristics of yeast-containing cakes production using waxy wheat flour	37
Kovalenko O., Kormosh K. Quality of the water received from air by means of conditioners	42
Kravchenko M., Yaroshenko N. Change of qualitative characteristics gingerbread during storage	47
Mriachenko N., Iurchenko S., Cheremskaya T. The substantiation of development of mousses technology using wheat starch	54
Nikipelova E., Kysylevska A., Storchak O., Nikolenko S., Zaharchenko E. The monitoring of safety and quality well's № 14/7832 natural mineral water of odessa city	60

Processes, equipment, automatization, management and economy

Кепін М. Condition analysis of stone fruit crops during their processing on perforated surface under centrifugal forces	67
---	----