

З М І С Т	
<i>Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування</i>	
Дідух Г.В. Підсирна сироватка як сировина для отримання дієтичних добавок імуномодулювальної дії	3
Остапенко В.А., Ткаченко О.Б., Іукурідзе Е.Ж. Аналіз альтернативних способів виробництва та цінової політики крижаного вина	9
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ</i>	
Крупницька Л.О., Капрельянц Л.В., Труфкати Л.В. Дослідження антагоністичної активності вторинних метаболітів пропіоновокислих бактерій	16
Трегуб Н.С., Зиков О.В., Капрельянц Л.В. Дієтична добавка на основі селенвмісної культури лактобактерій	21
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Андрєєва С.С., Колеснікова М.Б. Дослідження термодинамічних властивостей крохмалів фізичної модифікації при виробництві соусів солодких	26
Малинка О.В., Бельтюкова С.В., Чередниченко Е.В. Люмінесцентне визначення аскорбінової кислоти в дієтичних добавках	32
Ткаченко О.Б., Пашковський О.І. Показники якості технічних сортів винограду при різних схемах садіння та системах формування кущів	37
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Безусов А.Т., Тоценко О.В. Аналіз сучасних методів переробки томатів	45
Осіпова Л.А., Кирилов В.Х., Худенко Н.П., Сугаченко Т.С. Моделювання процесу виживання мікромікробів у фруктових-ягідних сиропах	56
Пилипенко І.В., Пилипенко Л.М., Льєва О.С., Ямборко Г.В., Свіржевський О. М. <i>Bacillus cereus</i> : характеристика, біологічна дія, особливості визначення в харчових продуктах	61
Погожих М.І., Одарченко Д.М., Соколова Є.Б., Павлюк І.М. Дослідження дисперсного складу овочевого та фруктового напівфабрикатів як основної складової частини для напою смузі	68
<i>Процеси, обладнання, автоматизація, управління та економіка</i>	
Погребняк А.В., Погребняк В.Г. Механізм високої ефективності різання заморожених харчових продуктів водяним струменем з полімерними домішками	73
TABLE OF CONTENTS	
<i>Nutriciology, dietetics, problems of nutrition</i>	
Didukh G. Sweet whey as a raw material for the dietary supplements obtaining with immunomodulatory effect	3
Ostapenko V., Tkachenko O., Iukuridze E. Analysis of alternative methods and price politic of icewine production	9
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Krupytska L., Kaprelyants L., Trufkti L. Investigation of the antagonistic activity of secondary metabolites of propionic acid bacteria	16
Tregub N., Zykov A., Kaprelyants L. Dietary supplements based on selenium containing culture of lactic acid bacteria	21
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Andreeva S., Kolesnikova M. The study of thermodynamic properties starch physical modification in the production of sauces sweet	26
Malinka E., Beltyukova S., Cherednychenko Ie. Luminescent determination of ascorbic acid in dietary supplements	32
Tkachenko O., Pashkovskiy A. Quality parameters of wine grape varieties under the influence of different vine spacing and training systems	37
<i>Technology and safety of food products</i>	
Bezusov A., Totsenko O. Analysis of modern methods in tomato processing industry	45
Osipova L., Kirillov V., Khudenko N., Sugachenko T. Modelling of the process of micromycetus survival in fruit and berry syrups	56
Pylypenko I., Pylypenko L., Pyeva A., Yamborko G., Svirzhevskyy O. <i>Bacillus cereus</i> : characteristic, biological action, features of determination in food products	61
Pogozhikh N. Odarchenko D. Sokolova Ye. Pavluk I. Disperse composition investigation of half-stuff food, prepared with help of vegetables and fruits, as the main component for smoothie	68
<i>Processes, equipment, automatization, management and economy</i>	
Pogrebnyak A., Pogrebnyak V. Mechanism of the high efficiency of the cutting frozen food products using water-jet with polymer additions	73
Том 11 Випуск 2/2017	
Volume 11 Issue 2/2017	