

З М І С Т	
Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ	
Капустян А.І., Черно Н.К., Нікуліна О.І. Отримання та характеристика органічних форм кальцію на основі метаболітів та продуктів переробки пробіотичних бактерій	4
Крупицька Л.О., Капрельянц Л.В., Труфкаті Л.В., Велічко Т.О. Технологія виробництва симбіотичної біологічно активної добавки	13
Мудрак Т.О., Куц А.М., Ковальчук С.С., Кириленко Р.Г., Бондар М.В. Підбір комплексу ферментних препаратів для гідролізу складових зерна при зброджуванні висококонцентрованого суслу	19
Юкало В.Г., Сторож Л.А., Дацишин К.Є., Крупа О.М. Електрофоретичні системи для препаративного фракціонування протеїнів-попередників біоактивних пептидів з коров'ячого молока	26
Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини	
Брикова Т.М., Самохвалова О.В., Гревцева Н.В., Касабова К.Р., Григоренко А.М. Вплив виноградних порошоків на реологічні властивості тіста та показники якості здобного печива	33
Деревенко В.В., Касьянов Г.І., Пилипенко Л.М. Дослідження властивостей виноградних вичавок як об'єкта сушіння	39
Дубініна А.А., Селютіна Г.А., Летуга Т.М., Гапонцева О.В., Фролова Т.В. Зміни споживної цінності редьки різних сортів залежно від способу зберігання	34
Колтунов В.А., Калайда К.В., Заболотна А.В., Волкова Т.В. Швидкість зниження температури плодів перцю солодкого технічної стадії стиглості при їх охолодженні	46
Купчик О.Ю. Визначення важких металів в зразках грибів методом інверсійної вольтамперометрії	54
Малинка О.В., Бельтюкова С.В., Бойченко В.Д. Визначення тартрат-іонів у зразках столової мінеральної води за гасінням молекулярної люмінесценції рутина в комплексі з ітрієм (III)	62
Пасічний В.М., Котляр Є.О., Полумбрік М.М., Полумбрік М.О., Литвяк В.В. Дослідження морфології поверхні варених ковбас, виготовлених із колагеновим білковим препаратом "Білкозин"	68
Фурсік О.П., Страшинський І.М., Пасічний В.М., Кочубей-Литвиненко О.В. Оцінка якості білків варених ковбас з харчовою композицією	73
	80
Технологія і безпека продуктів харчування	
Мардар М.Р., Єгорова А.В., Устенко І.А., Статєва М.С., Черевата Т.М. Сучасна технологія виробництва та стратегія просування нових зернових продуктів на споживчий ринок України	89
Півоваров О.А., Миколенко С.Ю., Гезь Я.В., Щербаків С.Р. Вплив активованої плазмою води на процеси черствіння і безпеку зернового хліба	100
Станкова Н., Гогова Ц., Парамоненко Л. Встановлення технологічних режимів виробництва хліба із замороженого тіста із однозернянки, збагаченого борошном топінамбура	108
TABLE OF CONTENTS	
Biological processes, biotechnology of food products, BAS	
Kapustian A., Cherny N., Nikulina O. Obtaining and characteristics of calcium organic forms on the basis of metabolites and processing products of probiotic bacteria	4
Krupytska L., Kaprelyants L., Trufkati L., Velichko T., Kirilov V. Technology of producing symbiotic biologically active additive	13
Mudrak T., Kuts A., Kovalchuk S., Kyrylenko R., Bondar N. Selection of the complex of enzyme preparations for the hydrolysis of grain constituents during the fermentation of the wort of high concentration	19
Yukalo V., Storozh L., Datsyshyn K., Krupa O. Electrophoretic systems for preparative fractionation of protein precursors of bioactive peptides from cow's milk	26
Chemistry of food products and materials. New raw materials	
Brykova T., Samohvalova O., Grevtseva N., Kasabova K., Grygorenko A. The influence of grape powders on the rheological properties of dough and characteristics of the quality of butter biscuits	33
Derevenko V., Kasyanov G., Pylypenko L. Studying the properties of grape pomace as of an object of drying	39
Dubinina A., Selutina H., Letuta T., Hapontseva O., Frolova T. Changes in the nutritive value of the radish of different varieties depending on the storage method	34
Koltunov V., Kalaida K., Zabolotna A., Volkova T. The rate of the temperature drop in sweet peppers at the technical stage of ripeness during their cooling	46
Kupchik O. Determining heavy metals in mushroom samples by stripping voltammetry	54
Malinka E., Belyukova S., Boychenko V. Determining tartrate ions in the samples of mineral table waters by the decay of molecular luminescence of rutin in complex with yttrium (III)	62
Pasichnyi V., Kotliar Ye., Polumbryk M., Polumbryk M., Litvyak V. Morphology of the surface of cooked sausages made with the collagen-containing protein additive "Bilkozyn"	68
Fursik O., Strashynskiy I., Pasichny V., Kochubei-Lytvynenko O. Quality assessment of proteins in cooked sausages with food compositions	73
	80
Technology and safety of food products	
Maradar M., Yegorova A., Ustenko I., Stateva M., Cherevaty T. Modern technology of production and strategy of promotion of new cereal products on ukrainian consumer market	89
Pivovarov A., Mykolenko S., Hez' Y., Shcherbakov S. Plasma-chemically activated water influence on staling and safety of sprouted bread	100
Stankova N., Gogova T., Paramonenko L. Determining the modes of technological operations in the production of einkorn wheat bread made of frozen dough and enriched with Jerusalem Artichoke Flour	108
Том 12 Випуск 1/2018	
Volume 12 Issue 2/2018	