

З М І С Т	
<i>Нутріціологія, дієтологія, проблеми харчування</i>	
Іоргачова К.Г., Соколова Н.Ю. Котлік С.В. Оптимізація рецептури хлібобулочних виробів пониженої вологості для зниження глікемічного індексу	4
Капрельянц Л.В., Єгорова А.В., Труфкаті Л.В., Пожиткова Л.Г. Функціональні продукти харчування: перспективи в Україні	15
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ</i>	
Жигунов Д.О., Марченков Д.Ф., Лебеденко Т.Є. Коригування якості борошна за допомогою ферментних препаратів: сучасний стан проблеми, шляхи подальшого розвитку	24
Крусір Г.В., Шпирко Т.В., Сагдєєва О.А., Захарчук В.Г. Роль ґрунтового мікробіоценозу в процесі компостування органічної частини твердих муніципальних відходів	34
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Віннікова Л.Г., Синиця О.В., Кишеня А.В. Проблеми температурного оброблення м'ясних продуктів	44
Данчук В.В., Трач В. В., Мідик С.В., Данчук О.В., Ушкалов В.О., Кеппл О. Вміст жирних кислот у печінці японських перепелів за хімічної обробки інкубаційних яєць	58
Nikolova M., Prokopov T., Taneva D., Dimitrov N. Оптимізація екстрагування каротиноїдів органічними розчинниками із продуктів переробки томатів	65
Поліщук Г.Є., Шарахматова Т.Є., Бреус Н.М., Басс О.О. Шевченко І.І. Дослідження особливостей виморожування води в морозиві з крохмальною патокою	71
Топчій О.А., Котляр С.О., Гончаренко Т.Ю., Петрина А.Б., Тарасюк О.А. Використання поліфункціональної добавки з насіння олійних культур у виробництві м'ясних продуктів	78
Пихановська І.В., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В., Павлоцька Л.Ф. Вплив харчової добавки «Магнетофуд» на фізико-хімічні показники та функціонально-технологічні властивості модельних фаршів з яловичини	87
Maryam Sardarodiyani, Akram Arianfar, Ali Mohamadi Sani, Sara Naji-Tabasi Дослідження функціональних характеристик водорозчинного полісахариду, виділеного з насіння Balangu (<i>Lallemantia royleana</i>)	97
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Дейниченко Г.В., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О. Дослідження показників безпечності ягідних соусів із водоростевою сировиною	103
Дулька О.С., Прибильський В.Л., Олійник С.І., Куц А.М., Коваленко О.О. Удосконалення технології підготування води для виробництва квасу	111
Єгоров Б.В., Батєвська Н.О. Розробка удосконаленої технології гранулювання комбикормів	118
Сакібаєв К.Ш., Пилипенко Л.М., Нікітчїна Т.І., Касьянов Г.І. Вдосконалення технології і оцінка споживчих властивостей сухих сніданків	128
Федорова Д.В., Дячук Л.С., Паламарек К.В. Технологія та якість закусочних продуктів із порошками гідро біонтів	136
CONTENT	
<i>Nutriciology, dietology, problems of nutrition</i>	
Iorgachova K., Sokolova N., Kotlik S. Optimization of recipe for bakery products with low-moisture content for reducing the glycemic index	4
Kaprelyants L., Yegorova A., Trufkati L., Pozhitkova L. Functional foods: prospects in Ukraine	15
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Zhygunov D., Marchenkov D., Lebedenko T. Adjusting flour quality by enzymes: current state, problem analysis, future development prospects	24
Krusir G., Shpyrko T., Sagdeeva O., Zakharchuk V. The role of soil microbiocenosis in the composting of the organic component of the municipal solid waste	34
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Vinnikova L., Synytsia O., Kyshenia A. The problems of meat products thermal treatment	44
Danchuk V., Trach V., Midyk S., Danchuk O., Ushkalov V., Kepple O. The fatty acids content in the liver of japanese quails after the chemical treatment of hatching eggs	58
Nikolova M., Prokopov T., Taneva D., Dimitrov N. Optimisation of organic solvent extraction of total carotenoids from bulgarian tomato processing waste	65
Polischuk G., Sharahmatova T., Breus N., Bass O., Shevchenko I. Studies of water freezing features in ice cream with starch syrup	71
Topchii O., Kotliar Ye., Honcharenko T., Petryna A., Tarasiuk O. Use of oilseed polyfunctional supplements in the manufacture of meat products	78
Tsykhanovska I., Skurikhina L., Evlash V., Pavlotska L. Influence of food additive "Magnetofood" on physical and chemical parameters, functional properties of model minced meat systems	87
Maryam Sardarodiyani, Akram Arianfar, Ali Mohamadi Sani, Sara Naji-Tabasi Investigating functional characteristics of water-soluble polysaccharide isolated from Balangu seed (<i>Lallemantia royleana</i>) gum	97
<i>Technology and safety of food products</i>	
Deinychenko G., Lystopad T., Kolisnychenko T. Research of the safety indicators of berry sauces with seaweed's raw materials	103
Dulka O., Prybylskyi V., Oliynyk S., Kuts A., Kovalenko O. The improvement of the water treatment technology for the kvass production	111
Yegorov B., Batietskaya N. The development advanced granulation technology of compound feeds	118
Sakibaev K., Pylypenko L., Nikitchina T., Kasyanov G. Technology improvement and evaluation consumer properties of dry breakfast	128
Fedorova D., Diachuk L., Palamarek K. Technology and quality of food products with powders of hydrobionts	136
Том 13 Випуск 2/2019	
Volume 13 Issue 2/2019	