

З М І С Т	
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАР</i>	
Кананихіна О.М, Ткаченко О.Б, Сугаченко Т.С., Тіглова О.О. Особливості процесу бродіння суслу з білих сортів винограду в умовах Одеського регіону	4
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Ahmadi-Dastgerdi A., Gholami-Ahangaran M., Saafizadeh Z. Бактерицидний та фунгіцидний ефекти ефірної олії <i>Achillea Millefolium</i> при зберіганні майонезу	12
Білецький Е.В., Запаренко Г.В., Савицька А.С., Григоренко А.М. Обґрунтування застосування м'яса страуса в технології м'ясних січених виробів	21
Ghanbari Shendi E., Sivri Ozay D., Ozkaya M.T. Характеристика профілю жирних кислот турецької оливкової олії «Екстра»	29
Віннікова Л.Г, Мудрик В.Є., Агунова Л.В. Сучасні тенденції у виробництві ферментованих м'ясних продуктів	36
Кучерук М.Д., Мідик С.В., Засєкін Д.А., Ушкалов В.О., Кеппл О. Порівняння жирнокислотного складу м'яса органічних та традиційно вирощених курчат-бройлерів	51
Сичевський М.П., Романчук І.О., Мінорова А.В. Переробка молочної сироватки: перспективи в Україні	58
Тищенко Л.М., Штонда О.А., Пилипчук О.С., Менчинська А.А., Шахворостова В.М. Пташині жири. Особливості складу та характеристики стійкості до окислення	69
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Бергілевич О.М., Пилипенко Л.М., Касянчук В.В., Ільєва О.С., Шубін П.А. Ідентифікація харчових патогенів та встановлення рівня їхнього поширення в українській продукції тваринного та рослинного походження методом ПЦР	76
Біленька І.Р., Лазаренко Н.А., Золовська О.В., Дзюба Н.А. Комплексна переробка топінамбура у функціональні харчові продукти	87
Божко Н.В., Тищенко В.І., Пасічний В.М., Мороз О.О. Дослідження харчової та біологічної цінності напівкопченої м'ясомісткої ковбаси комбінованого складу	96
Булій Ю.В., Шиян П.Л., Куц А.М., Мельник І.В. Технологія циклічної ректифікації у спиртовому виробництві	104
Воловик Т.М., Єгорова А.В., Кирименчук О.О., Охотська М.І., Кишеня А.В., Хареба В.В. АТФ-моніторинг як експрес-метод визначення контамінації об'єктів	112
Лілішенцева Г.М., Смоляр Г.В. Дескрипторно-профільний метод визначення якості зразків яблучного соку	118
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Балабай К.С., Кравчук Т.В., Погарський О.С. Розробка кисломолочних оздоровчих напоїв з використанням натуральних рослинних нанодобавок	127
Ходаков О.Л., Осипова Л.А., Саркісян Г.О., Радіонова О.В., Афанасьєва Т.М. Удосконалення купажної технології білих столових напівсухих та напівсолодких вин	138
CONTENT	
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Kananykhina O., Tkachenko O., Suhachenko T., Titlova O. Specific features of fermentation of the must from white grape varieties in the conditions of the Odessa region	4
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Ahmadi-Dastgerdi A., Gholami-Ahangaran M., Saafizadeh Z. Antibacterial and antifungal effect of <i>Achillea Millefolium</i> essential oil during shelf life of mayonnaise	12
Biletsky E., Zaparenko A., Savytska A., Grygorenko A. Justification of the use of ostrich meat in the technology of chopped meat products	21
Ghanbari Shendi E., Sivri Ozay D., Ozkaya M. T. Characteristics of Turkish extra olive oils according to the their fatty acid profile	29
Vinnikova L., Mudryk V., Agunova L. Modern trends in the production of fermented meat products	36
Kucheruk M., Midyk S., Zasekin D., Ushkalov V., Kepple O. Comparison of fatty acid content of organic and traditionally grown broiler chickens	51
Sychevskiy M., Romanchuk I., Minorova A. Milk whey processing: prospects in Ukraine	58
Tyshchenko L., Shtonda O., Menchynska A., Shakhvorostova V. Poultry fats. Specific features of their composition and characteristics oxidation resistance	69
<i>Technology and safety of food products</i>	
Berhilevych O., Pylypenko L., Kasianchuk V., Ilyeva A., Shubin P. Using the PCR method to identify foodborne pathogens and determine their prevalence in Ukrainian food products of animal and plant origin	76
Bilenka I., Lazarenko N., Zolovska O., Dzyuba N. Comprehensive processing of Jerusalem artichoke tubers into functional products	87
Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V., Moroz O. Research of nutritional and biological value of semi-smoked meat-containing sausage	96
Buliy Y., Shiyani P., Kuts A., Melnik I. Cyclic rectification technology in alcohol production	104
Volovyk T., Iegorova A., Kylymenchuk O., Okhotska M., Kyshenia A., Khareba V. ATP monitoring as an express method to determine contamination of objects	112
Lilishentseva A., Smoliar A. Descriptor-profile method for determining the quality of apple juice samples	118
Pavlyuk R., Pogarskaya V., Balabai K., Kravchuk T., Pogarskiy A. Development of healthy sour-milk beverages with the use of natural nanoadditives	127
Khodakov O., Osypova L., Sarkisian H., Radionova O., Afanasieva T. Improvement of the blending technology of medium dry and semi-sweet white table wines	138
Том 13 Випуск 4/2019	
Volume 13 Issue 4/2019	