

<b>З М І С Т</b>	
<b><i>Нутріціологія, дієтологія, проблеми харчування</i></b>	
Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Єгорова А.В., Баландіна Є.О. Математичне проектування полікомпонентних напоїв зі збалансованим нутрієнтним складом	4
<b><i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАР</i></b>	
Бужилов М.Г., Капрельянц Л.В., Пожиткова Л.Г., Соболева Г.С., Кишеня А.В. Ензиматична модифікація пшеничних висівків	13
Капустян А.І., Станкевич Г.М., Черно Н.К. Визначення раціональних режимів отримання низькомолекулярних пептидів із пептидогліканів <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i>	22
Килименчук О.О., Величко Т.О., Мальований М.С., Уманець А.А., Гніліченко А.Д., Лагоцька А. Нетрадиційна сировина для біотехнологічних виробництв та деякі екологічні аспекти її утилізації	32
Мірось С.І., Кучеров В.О., Білоконь С.В., Січняк О.І. Стабільність штамів базидіальних макроміцетів при зберіганні у колекції	39
<b><i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i></b>	
Гафуров К.Х., Мухаммадієв Б.Т., Мірзаєва Ш.У., Кудлошева Ф.С. Отримання екстрактів з рослинної сировини двоокисом вуглецю	46
Жигунов Д.О., Барковська Ю.С., Єгоршин Є.О., Жигунова Г.Д., Барікян К.С. Пшенично-спельтове борошно тип 600 із поліпшеними хлібопекарськими властивостями	53
Mohammadi M., Sardarodiyani M., Salehi E.A., Baghan E.E. Дослідження антиоксидантних властивостей екстракту іранського перцю чилі	63
Синенко Т.П., Безусов А.Т., Дубова Г.Є. Дослідження попередників аромату молочної сироватки в технології ароматизованої піни	70
Токар А.Ю., Матенчук Л.Ю., Миронюк С.С., Щербак М.А., Хареба В.В. Аскорбінова кислота та фенольні речовини у некріплених суничних виноматеріалах	81
Цуй Чженкун, Манолі Т.А., Нікітчїна Т.І., Мо Хайчжень Дослідження тенденцій виробництва продуктів із кальмарів	89
<b><i>Технологія і безпека продуктів харчування</i></b>	
Іоргачова К.Г., Кorkach Г.В., Лебеденко Т.Є., Котузаки О.М. Інноваційна технологія вафельних виробів з функціональними властивостями	98
Головко Т.М., Геліх А.О., Головко М.П., Применко В.Г., Жеребкін М.В. Наукове обґрунтування технології паст на основі прісноводних гідробіонтів, збагачених на селен	109
Касянчук В.В., Бергілевич О.М., Негай І., Дмитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І. Особливості накопичення залишків хлорорганічних пестицидів в медоносних рослинах, бджолиному обніжжі та меді	117
Кошак Ж.В., Покрашинська А.В. Порошок чорноплідної горобини як поліпшувач для виробництва макаронних виробів	125
Шевченко І.І., Полішук Г.С., Котляр Є.О., Осьмак Т.Г., Скочко О.І. Перспективи використання криостабілізуючої білково-полісахаридної композиції у виробництві м'ясних посичених напівфабрикатів	134
<b>C O N T E N T</b>	
<b><i>Nutriciology, dietology, problems of nutrition</i></b>	
Telezhenko L., Dzyuba N., Yegorova A., Balandina Y. Mathematical design of polycomponent beverages with a balanced nutrient composition	4
<b><i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i></b>	
Buzhylov M., Kaprelyants L., Pozhitkova L., Soboleva A., Kishenya A. Enzymatic modification of wheat bran	13
Kapustyan A., Stankevych G., Chernov N. Rational modes definition of the obtaining of low molecular weight peptides from the <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> peptidoglycans	22
Kylymenchuk O., Velichko T., Malovanyy M., Umanets A., Hnilichenko A., Lahotska A. Non-traditional raw materials for biotechnological industries and some environmental aspects of their disposal	32
Miros S., Koocherov V., Bilokon S., Sechnyak A. Stability of basidiomycete strains when preserved in a collection	39
<b><i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i></b>	
Gafurov K., Muhammadiev B., Mirzaeva Sh., Kuldosheva F. Obtaining extracts from plant raw materials using carbon dioxide	46
Zhygunov D., Barkovska Y., Yehorshyn Y., Zhyhunova G., Barikian K. Type 600 wheat-spelt flour with improved bakery properties	53
Mohammadi M., Sardarodiyani M., Salehi E.A., Baghan E.E. Investigating of the antioxidant properties of Iranian chili pepper extract	63
Synenko T., Bezusov A., Dubova H. Research on whey aroma precursors in the technology of flavoured culinary foam	70
Tokar A., Matenchuk L., Myroniuk S., Shcherbak M., Khareba V. Ascorbic acid and phenolic substances in strawberry-based unfortified wine materials	81
Cui Zhenkun, Manoli T., Nikitchina T., Mo Haizhen. Trends in the manufacture of processed squid products	89
<b><i>Technology and safety of food products</i></b>	
Iorgachova E., Korkach H., Lebedenko T., Kotuzaki O. An innovative technology of waffles with functional properties	98
Holovko T., Helikh A., Holovko M., Prymenko V., Zhrebkin M. Scientific rationale of the technology of pastes based on freshwater hydrobionts and enriched with selenium	109
Kasianchuk V., Berhilevych O., Negai I., Dimitrijevič L., Marenkova T. Specific features of accumulation of organochlorine pesticide residues in melliferous plants, bee pollen, and honey	117
Koshak Z., Pokrashinskaya A. Black chokeberry powder as an improver for pasta	125
Shevchenko I., Polishchuk G., Kotliar Ye., Osmak T., Skochko A. Prospects of using the cryostabilizing protein-polysaccharide composition to manufacture semi-finished chopped meat products	134
<b>Том 14 Випуск 1/2020</b>	
<b>Volume 14 Issue 1/2020</b>	