

З М І С Т	
<i>Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування</i>	
Sepahi A., Mahdian E., Salehi E.A., Sani A.M. Вплив борошна з квасолі на життєздатність <i>Lactobacillus Plantarum</i> та якісні характеристики рослинних пробіотичних напоїв	4
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ</i>	
Безусов А.Т., Афанасьєва Т.М., Доценко Н.В., Палвашова Г.І. Перспективи використання побічних продуктів виробництва картопляного крохмалю як компонентів живильних середовищ для культивування молочнокислих бактерій	13
Мудрак Т.О., Ковальчук С.С., Куц А.М., Доценко В.Ф. Дослідження ультратонкої структури клітин різних рас спиртових дріжджів, залежно від концентрації сухих речовин суцла	21
Науменко О.В., Даниленко С.Г., Баль-Прилипка Л.В., Гунько С.М., Мельник І.В. Розробка біотехнології <i>Streptococcus Thermophilus</i> – продуцентів екзополісахаридів	29
Сичевський М.П., Данилова К.О., Олійнічук С.Т. Вплив наночастинок біогенних металів на процес культивування дріжджів <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	37
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Іоргачова К.Г., Соколова Н.Ю. Потенціал борошна з конопляного шроту як рецептурного інгредієнта хлібобулочних виробів зниженої вологості	44
Горанова З., Хвостенко К., Петрова Т. Показники якості бісквітних напівфабрикатів, збагачених продуктами переробки гарбуза	54
Олійник П.В., Вороненко Д.В., Лисюк Р.М. Радіопротекторні властивості поліфенольних сполук харчових і пряно-ароматичних рослин	62
Рубанка К.В., Бессараб А.С., Терлецька В.А. Дослідження впливу поля надвисокої частоти на процес екстрагування чаю зеленого та на якість екстрактів	73
Цихановська І.В., Александров О.В., Лазарєва Т.А. Функціонально-технологічні властивості харчової добавки «Магнетофуд» у виробництві зефіру	81
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Верхівкер Я.Г., Альтман Е.І., Паламарчук А.С., Кушніренко Н.М., Патюков С.Д. Дослідження контактного нагріву плодів та овочів насиченою водяною парою	94
Жигунов Д.О., Хоренжий Н.В., Волошенко О.С., Жигунова Г.Д., Марченков Д.Ф. Обґрунтування технології переробки зерна пшениці в цільнозмелене борошно	102
Ковальова О.С., Півоваров О.А., Кошулько В.С. Дослідження гідротермічної обробки сухого солоду плазмохімічно активованими водними розчинами	113
Крусір Г.В., Кондратенко І.П., Гаркович О.Л., Шпирко Т.В., Лобочька Л.Л. Дослідження та оцінка екологічної безпеки хлібопекарських підприємств	122
Panahi E., Mousavi A.R., Sami M., Mirlohi M. Показники якості томатної пасти при зберіганні в контейнерах <i>Robby</i> у порівнянні зі звичайними способами зберігання.	130
Ушкалов В.О., Данчук В.В., Мідик С.В., Волощук Н.М., Данчук О.В. Мікотоксини молока та молочних продуктів	137
С О Н Т Е Н Т	
<i>Nutriciology, dietology, problems of nutrition</i>	
Sepahi A., Mahdian E., Salehi E.A., Sani A.M. The effect of runner bean flour on the viability of <i>Lactobacillus Plantarum</i> and on the quality characteristics of plant-based probiotic beverages	4
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Bezusov A., Afanasieva T., Dotsenko N., Palvashova H. Prospects of using by-products of potato starch production as components of growth media for lactic acid bacteria cultivation	13
Mudrak T., Kovalchuk S., Kuts A., Dotsenko V. Research on the ultrathin structure of cells of different distillers' yeast races and its dependence on the concentration of dry matter in wort	21
Naumenko O., Danylenko S., Bal-Prylypko L., Gunko S., Melnik I. Development of the biotechnology of <i>Streptococcus thermophilus</i> bacteria as producers of exopolysaccharides. Food science and technology	29
Sychevsky M., Danilova K., Oliynichuk S. The influence of nanoparticles of biogenic metals on culturing the yeast <i>Saccharomyces Cerevisiae</i>	37
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Iorgachova K., Sokolova N. The potential of flour from solvent-extraction hemp oilcake as an ingredient of low-moisture bakery products.	44
Goranova Z., Khvostenko K., Petrova T. Quality parameters of semi-finished sponge cake enriched with pumpkin by-products.	54
Oliinyk P., Voronenko D., Lysiuk R. Radioprotective properties of polyphenolic compounds of edible and aromatic plants	62
Rubanka K., Bessarab A., Terletska V. Research on the effect of super high frequency field on green tea extraction and extract quality	73
Tsykhanovska I., Alexandrov A., Lazarieva T. Functional and technological properties of the food additive <i>Magnetofood</i> in the production of marshmallows	81
<i>Technology and safety of food products</i>	
Verkhivker Y., Altman E., Palamarchuk A., Kushnyrenko N., Patyukov S. Investigation of contact heating of fruit and vegetables with saturated water steam	94
Zhygunov D., Khorenghy N., Voloshenko O., Zhyhunova H., Marchenkov D. Substantiation of the technology of processing wheat grains into wholemeal flour	102
Kovaliova O., Pivovarov O., Koshulko V. Study of hydrothermal treatment of dried malt with plasmochimically activated aqueous solutions	113
Krusir G., Kondratenko I., Garkovich A., Shpyrko T., Lobotskaya L. Research and assessment of the environmental security of bakery enterprises	122
Panahi E., Mousavi AR, Sami M, Mirlohi M. The quality parameters of tomato paste stored in containers <i>Robby</i> in comparison with conventional ways of cold storage	130
Ushkalov V., Danchuk V., Midyk S., Voloshchuk N., Danchuk O. Mycotoxins in milk and in dairy products	137
<i>Шом 14 Випуск 3/2020</i>	
<i>Volume 14 Issue 3/2020</i>	