

З М І С Т	
<i>Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування</i>	
Зенкова М. Біоактивована гречка з точки зору її поживної цінності	4
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ</i>	
Кричківська Л.В., Лисак П.Ю., Бобро М.А., Дубоносів В.Л., Грицаєнко Ю.А. Композиція біоактивних сполук для культивування <i>Brassica juncea</i> czern	11
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Павленко С.І. Розроблення соковмісних напоїв з колагеном	18
Данчук В.В., Ушкалов В.О., Мідик С.В., Вигівська Л.М., Данчук О.В., Корнієнко В.І. Ліпіди молока та субклінічний мастит	26
Манолі Т.А., Нікітчина Т.І., Менчинська А.А., Чженкун Цуй, Баришева Я.О. Потенціал уронідних гідроколоїдів для формування сенсорних характеристик оздоровчих продуктів з гідробіонтів	42
Осіпова Л.А., Радіонова О.В., Ходаков О.Л., Ткаченко Л.О., Абрамова Т.Б. Стан і перспективи переробки вторинної сировини виноробства в Україні	50
Токар А.Ю., Литовченко О.М., Хареба В.В., Матенчук Л.Ю., Побірченко О.М., Хареба О.В. Формування якості некріплених виноматеріалів з плодів бузини чорної	61
Шульга О.С., Чорна А.І., Шульга С.І. Антимікробне біодеградабельне пакування нарізних хлібобулочних виробів	71
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Ангелова Т., Горанова Ж., Петрова Т., Пенів Н. Вплив вибраних параметрів на індекс розширення екструдату та насипну щільність під час екструзії крупки з нуту	79
Сторов Б.В., Цюндик О.Г., Лапінська А.П., Фігурська Л.В. Використання свіжих картопляних очисток у виробництві екструдованої кормової добавки	85
Кривий М.М., Ющенко О.М., Діхтяр О.О., Лісогурська Д.В., Степаненко В.М. Якість меду із <i>Helianthus annuus</i> , отриманого в умовах радіоактивного забруднення	93
Кушніренко Н.М., Паламарчук А.С., Патюков С.Д. Обґрунтування інноваційного способу попередньої обробки сировини рибопереробної промисловості	103
Осіка В.А., Мережко Н.В., Коптюх Л.А., Комаха В.О., Князь С.В. Застосування поліамідамінепіхлоргідрину для отримання екобезпечного вологоміцного водонепроникного пакувального паперу для харчових продуктів	112
Синиця О.В., Віннікова Л.Г. Вплив температурних режимів гідротермічного оброблення на м'ясо птиці	123
Турчина Т.А., Жукотський Е.К., Авдєєва Л.Ю., Декуша Г.В. Регулювання структурно-механічних властивостей суспензії гриба шиїтаке як об'єкта розпилювального сушіння	133
С О Н Т Е Н Т	
<i>Nutriciology, dietology, problems of nutrition</i>	
Zenkova M. Bioactivated buckwheat in terms of its nutritional value	4
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Krichkovskaya L., Lysak P., Bobro M., Dubonosov V., Gritzaenko Yu. Composition of bioactive compounds for cultivation of <i>Brassica juncea</i> czern	11
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Verkhivker Y., Myroshnichenko O., Pavlenko S. Development of collagen-containing drinks	18
Danchuk V., Ushkalov V., Midyk S., Vygovska L., Danchuk O., Korniyenko V. Milk lipids and subclinical mastitis	26
Manoli T., Nikitchina T., Menchinska A., Cui Zh., Barysheva Ya. The potential of uronide hydrocolloids for the formation of sensory characteristics of health products from hydrobionts	42
Osipova L., Radionova O., Khodakov A., Tkachenko L., Abramova T. The current state and trends of processing secondary raw materials of winemaking in Ukraine	50
Tokar A., Lytovchenko O., Khareba V., Matenchuk L., Pobirchenko O., Khareba O. Quality formation of the unfortified wine materials obtained from black elderberries	61
Shulga O., Chorna A., Shulga S. Antimicrobial biodegradable packaging of sliced bakery for restaurants	71
<i>Technology and safety of food products</i>	
Angelova T., Goranova Zh., Petrova T., Penov N. Effect of selected parameters on sectional expansion index and bulk density during the extrusion of chickpea instant semolina	79
Igorov B., Tsiundyk O., Lapinska A., Fihurska L. Using raw potato peel in the production of extruded feed additive	85
Kryvyy M., Yushchenko O., Dikhtiar O., Lisohurska D., Stepanenko V. Quality of <i>Helianthus annuus</i> honey obtained in the conditions of radioactive contamination	93
Kushnyrenko N., Palamarchuk A., Patyukov S. Justification of the innovative method of preliminary processing of fish raw materials	103
Osyka V., Merezko N., Koptjukh L., Komakha V., Kniaz S. Polyamidaminepichlorohydrin application for eco-safe waterfast and waterproof food packaging paper production	112
Synytsia O., Vinnikova L. Influence of the hydrothermal treatment temperature conditions on poultry meat	123
Turchyna T., Zhukotskyi E., Avdieieva L., Dekusha H. Regulation of structural and mechanical properties of shiitake mushroom suspension as an object of spray drying	133
<i>Том 15 Випуск 2/2021</i>	
<i>Volume 15 Issue 2/2021</i>	