

<i>З М І С Т</i>	
<i>Нутриціологія, дієтологія, проблеми харчування</i>	
Олійник П.В., Вороненко Д.В., Лисюк Р.М., Олійник А.П., Олійник С.П. Геропротекторні властивості поліфенольних сполук харчових рослин	4
<i>Біопроцеси, біотехнологія харчових продуктів, БАФ</i>	
Ковальчук С.С., <u>Мудрак Т.О.</u> Підбір технологічних параметрів зброджування суслу високих концентрацій осмофільними расами дріжджів для одержання біоетанолу	15
Пилипенко Л.М., Сторова А.В., Воловик Т. М., Коновка А.С. Олійник Л.Б. Санітарно-технологічний експрес-контроль культивування продуцентів амілолітичних ферментів	23
<i>Хімія харчових продуктів і матеріалів. Нові види сировини</i>	
Благополучна А.Г., Ляховська Н.О. Вплив попередньої обробки хітозаном на якість суніці під час зберігання	30
Дроменко О.Б., Потопов В.О., Янчева м.о., Онищенко В.М. Большакова В.А., Інжиянц А.Т. Дослідження теплофізичних характеристик м'язової та жирової тканини в процесі заморожування-розморожування	40
Менчинська А.А., Манолі Т.А., Тищенко Л.М., Пилипчук О.С., Іванюта А.О., Голембовська Н.В., Ніколаєнко М.С. Біологічна цінність та споживні властивості рибних паст	52
Павлова О.В., Трусова М.М. Оптимізація умов деацетилювання хітинвмісної сировини	63
Папченко В.Ю., Матвєєва Т.В., Хареба В.В., Хареба О.В. Фракціонування олії насіння соняшнику нової лінії	71
Ali Davari, Vahid Hakimzadeh, Elham Mahdian, Mostafa Shahidi-Noghabi. Синтез та характеристика наночасток оксиду міді з використанням водного екстракту квітки Iranian violaceae	80
Harun Diraman. Визначення цис-транс жирних кислот методом капілярної газової хроматографії у складі бульонних кубиків, що реалізуються в Туреччині	86
<i>Технологія і безпека продуктів харчування</i>	
Авдєєва Л.Ю., Жукотський Е.К., Декуша Г.В., Іванов С.О. Аналіз існуючих способів і особливостей сушіння гриба шіітаке	94
Гуменюк О.Л., Замай Ж.В., Цибуля С.Д., Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Дослідження впливу нативного та пророслого насіння гарбуза і кавуна на якість тіста і хліба	108
Лебська Т.К., Баль-Прилипко Л.І., Ковалінська Т.В., <u>Сахно В.І.</u> , Міхнєва Є.Г., Бондаренко Є.В., Кравченко О.С., Бондаренко В.В. Радіаційна технологія пресервів із м'яса рапани	120
Сидоренко О.В., Петрова О.О. Кваліметрія інноваційних продуктів з додаванням креветки <i>Palaemon Adspersus</i>	133
Цихановська І.В., Євлаш В.В., Трищ Р.М., Лазарева Т.А., Александров О.В., Нікуліна А.В. Функціонально-технологічні властивості харчової добавки «Магнетофуд» у виробництві формового желейного мармеладу на агарі й пектині	143
<i>С О Н Т Е Н Т</i>	
<i>Nutriciology, dietology, problems of nutrition</i>	
Oliinyk P., Voronenko D., Lysiuk R., Oliinyk A., Oliinyk S. Geroprotective properties of polyphenolic compounds of food plants	4
<i>Biological processes, biotechnology of food products, BAS</i>	
Kovalchuk S., <u>Mudrak T.</u> Selection of the fermentation technological parameters of high-concentration wort by osmophilic yeast races for obtaining bioethanol	15
Pylypenko L., Yegorova A., Volovyk T., Konovka A., Oliinyk L. Rapid sanitary and technological control of culturing the producers of amylolytic enzymes	23
<i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>	
Blahopoluchna A., Liakhovska N. Effect of chitosan pretreatment on the quality of strawberries during cold storage	30
Dromenko O., Potapov V., Yancheva M., Onishchenko V., Bolshakova V., Inzhyyants A. Research into the thermophysical characteristics of muscle and adipose tissues in the freezing-thawing process	40
Menchynska A., Manoli T., Tyshchenko L., Pylypchuk O., Ivaniuta A., Holembovska N., Nikolaienko M. Biological value and consumer properties of fish pastes	52
Pavlova O., Trusova M. Optimisation of conditions for deacetylation of chitin-containing raw materials	63
Papchenko V., Matveeva T., Khareba V., Khareba O. Fractionation of oil of a new line of sunflower seeds	71
Ali Davari, Vahid Hakimzadeh, Elham Mahdian, Mostafa Shahidi-Noghabi. Synthesis and characterization of copper oxide nanoparticles using aqueous extract of iranian violaceae flower	80
Harun Diraman. The bouillon tables from turkey: determinaton of cis-trans fatty acid profiles by capillary gas chromatography	86
<i>Technology and safety of food products</i>	
Avdieieva L., Zhukotskyi E., Dekusha H., Ivanov S. Analysis of the existing methods and specific features of drying shiitake mushrooms	94
Gumeniuk O., Zamai Zh., Tsybulia S., Khrebtan O., Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread	108
Lebska T., Bal-Prylypko L., Kovalinska T., <u>Sakhno V.</u> , Mikhneva E., Bondarenko Ye, Kravchenko O., Bondarenko V. Preservation of rapana meat by the irradiation technology	120
Sydorenko O.V., Petrova O.O. Qualimetry of innovative products with the addition of the shrimp <i>Palaemon Adspersus</i>	133
Tsykhanovska I., Yevlash V., Trishch R., Lazarieva T., Alexandrov A., Nikulina A. Functional and technological properties of the food additive <i>Magnetofood</i> in the production of moulded agar-based and pectin-based marmalade jelly sweets	143
<i>Том 15 Випуск 3/2021</i>	
<i>Volume 15 Issue 3/2021</i>	