

---

## Зміст

### **ТЕХНОЛОГІЯ**

<b>Олянська С.П., Номировська Я.С.</b> Сторінки життя видатного вченого М.О. Архиповича .....	5
---	---

### **Сировина та матеріали**

<b>Никитюк Л.В., Павлюковець І.Ю., Савенко І.В.</b> Біологічні властивості поверхнево активних речовин <i>nocardia vaccinii</i> imb b-7405 та <i>acinetobacter calcoaceticus</i> imb b-7241, синтезованих на промислових відходах .....	8
---	---

<b>Байрамов Е.Е.</b> Поліпшувачі, що підвищують еластичність і знижують розтяжність клейковини і тіста .....	13
--	----

<b>Ющенко Н.М., Миколів І.М., Кузьмик У.Г.</b> Обґрунтування вибору компонентів композицій натуральних прянощів для кисломолочних паст .....	19
--	----

<b>Бахмач В.О., Пешук Л.В.</b> Удосконалення технології майонезів з використанням рослинної сировини .....	27
--	----

<b>Мацьків О.О., Солод М.І., Василькевич В.О., Івасів В.В.</b> Вивчення основних показників якості суміші лляної, конопляної та гірчичної олій для застосування їх у харчуванні .....	32
---	----

<b>Дубова Г.Є.</b> Характеристика продуктів окиснення ліпідів у реакціях утворення ароматів .....	38
---	----

<b>Полумбрик М.О., Костюк В.С., Совко М.С, Омельченко Х.В., Полумбрик О.М.</b> Галактоманани в харчових технологіях .....	43
---	----

<b>Пушка О.С., Гавриш А.В., Нєміріч О.В., Іщенко Т.І., Ткачук Ю.М.</b> Дослідження структурно-механічних властивостей кулінарного напівфабрикату для пюреподібних перших страв .....	49
--	----

<b>Страшинський І.М., Пасічний В.М., Фурсік О.П.</b> Функціонально-технологічні властивості м'ясних систем з використанням білоквмісної композиції .....	56
--	----

<b>Дулька О.С., Прибильський В.Л., Олійник С.І.</b> Використання сорбційних матеріалів при підготовці води для виробництва хлібного квасу .....	62
---	----

<b>Гусятинська Н.А., Тетеріна С.М., Романченко Н.М., Нечипор Т.М.</b> Застосування дезінфікуючого засобу «жавель-клейд» у виробництві білого цукру з тростинного цукру-сирцю .....	65
--	----

---

### ***Технології: дослідження, застосування та впровадження***

<b>Шкотова Л.В.</b> Амперометричні ферментні біосенсори в індустрії харчових продуктів та напоїв .....	71
<b>Старовойтова С.О., Карпов О.В.</b> Перспективи використання пробіотичних мікроорганізмів в функціональних продуктах харчування та медицині .....	76
<b>Карбовська А.В., Григоренко І.В.</b> Контроль шоколадної продукції в системі технічного регулювання України .....	81
<b>Івчук Н.П., Башта А.О.</b> Аналіз ринку харчових продуктів з харчовими барвниками ...	87
<b>Скроцька О.І., Мор'єва О.В.</b> Досягнення сучасних біотехнологій для отримання модифікованих продуктів харчування .....	94
<b>Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю.</b> Сучасні підходи до проектування рецептур комбінованих багатокомпонентних м'ясних продуктів для військовослужбовців .....	101
<b>Король Ц.О., Козачок І.О.</b> Селекція перспективних лактобактерій із ферментованої рослинної сировини .....	107
<b>Нєміріч О.В., Вашека О.М., Гавриш А.В., Носенко В.Є., Літвинчук С.І., Тарасенко Т.А.</b> Дослідження технологічних властивостей порошку з кабачків, отриманого ЗТП-сушінням .....	113

### ***ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ***

#### ***Процеси харчових виробництв***

<b>Шаповаленко О.І., Євтушенко О.О., Кожевнікова М.І.</b> Контроль ступеня подрібнення .....	119
<b>Петренко В.П., Рябчук О.М., Мирошник М.М.</b> Теплообмін в процесах кипіння та випаровування з вільної поверхні плівок цукрових розчинів в низхідних кільцевих потоках .....	124
<b>Кулінченко В.Р.</b> Кипіння в мікро- і макроканалах (аналітичний огляд). Частина 2. ....	132

#### ***Обладнання та устаткування***

<b>Кривопляс-Володіна Л.О., Валіулін Г.Р., Любімов В.М.</b> Оцінка витратних характеристик пневмосопла для технологічного процесу .....	137
---	-----

#### ***Керування виробничими процесами***

<b>Іващук В.В., Ладанюк А.П.</b> Методологічні концепції розвитку керування багатоасортиментними технологічними виробництвами .....	142
---	-----

#### ***Енергетика та виробничі процеси***

<b>Федоров В.Г., Кепко О.І., Скарбовійчук О.М.</b> Врахування можливості інверсних потоків теплоти під час термічної обробки харчових продуктів .....	147
---	-----