

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ

Сировина та матеріали

Самченко І. О., Олійник С. І. Визначення ефективності оброблення сортівки вуглецевим активованим і модифікованим матеріалом

Булій Ю. В., Куц А. М., Бондар М. В., Мукоїд Р. М. Підвищення якості спирту етилового ректифікованого в процесі брагоректифікації

Гетьман І. А., Михонік Л. А. Технологічні аспекти використання вівсяної закваски спонтанного бродиння в технології пшенично-житнього хліба

Гриценко А. М. Дослідження впливу різних видів гречаного борошна на якість безглютенового хліба

Андронович Г. М., Бондаренко Ю. В., Піддубний В. А., Білик О. А. Вплив насіння олійного льону на формування структурно-механічних властивостей пшеничного тіста

Лисенко О. Л. Дослідження сорбційних і десорбційних властивостей мармеладу

Городецька І. М., Камбулова Ю. В., Кохан О. О., Олексієнко Н. В. Якість здобного печива із застосуванням борошна зеленої гречки, цикорію і керобу

Пухляк А. Г., Кочубей-Литвиненко О. В., Тихончук І. С., Онофрей С. Ф. Комбінування сировини в технології сухих багатокомпонентних молочних сумішей

Леbedenko Т. С., Жигунов Д. О., Хвостенко К. В., Дубкова Т. П. Якість борошна: проблеми з огляду потужних виробництв борошняної продукції та підприємств HORECA

Дубовкіна І. О., Колесник В. В., Полупан В. В., Корецька І. Л. Оцінка якості спиртових напівфабрикатів з рослинної сировини в технології алкогольних напоїв

Технології: дослідження, застосування та впровадження

Гойко І. Ю., Стеценко Н. О. Розроблення напівфабрикату із солоду зернових культур для збагачення харчових продуктів

Кошак Ж. В., Кошак А. Э. Влияние технологических параметров производства на качество комбикормов для рыб

Мищенко О. С., Кизюн Г. О., Можаровська А. А., Олійник С. І. Енергоефективна технологія переробки фракції головної етилового спирту з отриманням спирту етилового ректифікованого

Вашека О. М., Петруша О. О., Арсенієва Л. Ю. Удосконалення методу визначення ефективності пастеризації молока за фосфатазою із застосуванням комп'ютерної колориметрії

РОЗДІЛ 2. ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ

Процеси харчових виробництв

Литвиненко О. А., Пащенко Б. С., Штефан Є. В. Дослідження властивостей керамічних матеріалів для харчової промисловості

CONTENTS

SECTION 1. TECHNOLOGY

Raw Materials and Materials

7 Samchenko I., Oliyunk S. Determination of efficiency of treatment of sorting with carbon activated and modified material

17 Buliy Y., Kutz A., Bondar M., Mukoid R. Improving the quality of rectified ethyl alcohol in the process of rectification

25 Hetman I., Mykhonik L. Technological aspects of using spontaneously fermented oat culture in wheat-rye bread technology

33 Hryshchenko A. Study of the influence of different kinds of buckwheat flour on the quality of gluten-free bread

40 Andronovich G., Bondarenko Yu., Piddubnyi V., Bilyk O. Influence of flax oil seeds on formation structural and mechanical properties of wheat dough

49 Lysenko O. Study of sorption and desorption properties of marmelad

54 Horodetska I., Kambulova Yu., Kokhan O., Oleksiienko N. Quality of butter cookies with the use of green buckwheat flour, chicory and ceroba

62 Pukhliak A., Kochubei-Lytvynenko O., Tykhonchuk I., Onofriy S. Combination of raw materials in technology of dry multi-component milk mixtures

74 Lebedenko L., Zhigunov D., Hvostenko K., Dubkova T. Flour quality: problems in overview of powerful flour products and HORECA enterprises

85 Dubovkina I., Kolesnyk V., Polupan V., Koretska I. Evaluation of the quality of alcoholic semi-finished products from vegetable raw materials in the technology of alcoholic beverages

Technologies: Researches, Application and Introduction

96 Goyko I., Stetsenko N. Development of semi-finished products from grain malt for enrichment of food products

103 Koshak Zh., Koshak A. Influence of technological production parameters on the quality of fish feeds

115 Mischenko O., Kizyn G., Mozharovska A., Oliyunk S. Energy efficient technology for processing the ethyl alcohol head fraction to obtain rectified ethyl alcohol

123 Vasheka O., Petrusha O., Arseniyeva L. Improvement of the method for assessment the efficiency of milk pasteurization using computer colorimetry

SECTION 2. PROCESSES AND EQUIPMENT

Processes of Food Industries

132 Litvinenko O., Pashchenko B., Shtefan E. Research of properties of ceramic materials for food industry

-
- Пакування: розробка, дослідження, переробка**
- Пасічний В. М., Маринін А. І., Желуденко Ю. В. 140
Дослідження впливу елементів активного пакування на мікробіологічну стабільність сосисок варених у процесі зберігання
- Керування виробничими процесами**
- Грибков С. В., Ханбабаєв Р. Р., Харкянен О. В. 149
Аналіз маркетингових заходів торговельної мережі методами Text Mining
- Енергетика та виробничі процеси**
- Степанець О. І., Васильківський К. В., Мироненко С. М., Максименко І. Ф. 158
Енергетична рекуперація і регулювання ходу машин
- Packing: Development, Researches, Processing**
- Pasichniy V., Marynin A., Zheludenko Yu.* Investigation of active packaging influence on cooked sausages microbiological stability during storage
- Control of Production Processes**
- Hrybkov S., Khanbabaev R., Kharkianen O.* Analysis of trading network marketing measures by Text Mining methods
- Power engineering and productions**
- Stepanets O., Vasytkivsky K., Myronenko S., Maksymenko I.* Energy recovery and adjustment of move of machines