ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ

Сировина та матеріали

Ющенко Н. М., Савіцька А. О., Чернова В. Д., Новіков В. В., Плюта В. В. Розробка рецептур та визначення показників якості аюрведичних желейних виробів на основі плодово-ягідної сировини з прянощами — 7

Дорожинська О. С., Кохан О. О. Зміна якості неглазурованих цукерок кристалічної структури на основі комбінації цукрів лактози та фруктози протягом їх зберігання — 18

Технології: дослідження, застосування та впровадження

Масліков М. О., Масліков М. М., Петренко В. П., Бойко В. О. Визначення впливу відбору соку у дифузійних апаратах на прибутковість бурякоцукрового виробництва — 29

Демидова А. О., Шеманська Є. І. Одоруючі речовини рослинних олій і методи їх вилучення — 41

Бублієнко Н. О., Семенова О. І. Біологічна утилізація бурякового жому з використанням метанової ферментації — 50

Камбулова Ю. В., Кохан О. О., Олексієнко Н. В., Ворочек Д. В., Щирська О. С. Удосконалення технології органічної фруктової пастили функціонального спрямування — 58

Авраменко А. Д., Грабовська О. В. Використання резистентного крохмалю у технології кексів функціонального призначення — 66

Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Безпека і мікробіологічна чистота сухого кобилячого та овечого молока для виробництва дитячого харчування — 78

РОЗДІЛ 2. ПРОЦЕСИ ТА ОБЛАДНАННЯ

Процеси харчових виробництв

Гапонюк І. І. Виробничі дослідження камерних апаратів сушіння зерна, виготовлених у США — 87

Туфекчі В. І., Вересоцький Ю. І. Дослідження верхнього жалюзійного розподілення теплоносія та визначення ефективних параметрів сушіння в комплексах розпилювального типу — 96

Пакування: розробка, дослідження, переробка

Кривопляс-Володіна Л. О., Деренівська А. В., Масло М. А., Володін О. С. Оптимізація робочих режимів позиційного пневмоприводу пакувальної машини — 110

CONTENTS

SECTION 1. TECHNOLOGY

Raw Materials and Materials

Yushchenko N., Chernova V., Savitskaya A., Novikov V., Plyuta V. Development of recipes and determination of quality indicators of ayurvedic jelly products on the basis of natural fruit and berry raw materials — 7

Dorozhynska O., Kokhan O. Changing the quality of unglazed candies with a crystalline structure based on a combination of lactose and fructose sugars during storage — 18

Technologies: Researches, Application and Introduction

Maslikov M., Maslikov M., Petrenko V., Boiko V. Determination of the influence of raw juice draf in extractors on the profitability of beet-sugar production — 29

Demydova A., Shemanska Y. Additive substances of vegetable oils and methods for their exposure — 41

Bublienko N., Semenova O. Biological utilization of beet pulp with the use of methane fermentation — 50

Kambulova Yu., Kokhan O., Oleksiienko N., Vorochek D., Shchyrska O. Improvement of the technology of organic fruit functional paste — 58

Avramenko A., Hrabovska O. Use of resistant starch in functional cake technology — 66

Belinska K., Falendysh N. Safety and microbiological purity of powder of may and sheep milk for production of baby nutrition — 78

SECTION 2. PROCESSES AND EQUIPMENT

Processes of Food Industries

Gaponjuk I. Production research of US-made chamber grain dryers — 87

Tufekchi V., Veresotskyi Y. Investigation of the upper louver distribution of the heat carrier and determination of effective parameters of drying in complexes of spray type — 96

Packing: Development, Researches, Processing

Kryvoplias-Volodina L., Derenivska A., Maslo N., Volodin O. Optimization of operating modes of positional pneumatic drive of packaging machine — 110

Харкевич А. О., Якимчук М. В., Якимчук Т. С., Якимчук В. М. Створення та дослідження мехатронного модуля для визначення матеріалу пластикових пляшок у лініях вторинної переробки 121

Kharkevych A., Yakymchuk M., Yakymchuk T., Yakymchuk V. Creation and research of mechatronic module for determination of material of plastic bottles in lines of secondary processing