

ЗМІСТ

Автоматизація та інформаційні технології

Пупена О.М., Міркевич Р.М., Полупан В.В. Використання віртуальних лабораторних робіт з дисципліни «Промислові мережі та інтеграційні технології»

Ладанюк А.П., Безуглов А.О. Підвищення якості регулювання технологічних об'єктів на основі нейронечітких методів

Лاپін М.В., Сідлецький В.М. Використання систем нечіткої логіки для динамічного управління потужністю парових котлоагрегатів

Рішан О.Й., Воронцов О.О. Пристрій для лінеаризації характеристик первинних вимірювальних перетворювачів

Луцька Н.М., Власенко Л.О., Циганенко В.В. Особливості моделювання систем керування технологічними об'єктами з невизначеностями

Біотехнологія і мікробіологія

Пирог Т.П., Павлюковець І.Ю., Савенко І.В. Особливості синтезу поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 на пересмаженій соняшниковій олії

Економіка і соціальний розвиток

Жужукіна Н.І. Економічна безпека підприємств харчової промисловості в сучасних умовах

Макалендра Д.А., Білоусов Д.Ю., Лівар О.В., Кузьмін О.В. Розвиток готельної індустрії в Україні

Омельченко К.Ю. Вирішення основних проблем вирощування сої як шлях забезпечення продовольчої безпеки країни

Чорна Т.М., Слободян О.П., Нецадим Л.П., Заєць В.А. Медико-соціальні наслідки аварії на Чорнобильській атомній електростанції

Менеджмент

і стратегічне управління

Тур О.В. Теоретичні основи стратегічного управління і здійснення стратегічного планування

Рибінцев В.О., Головань О.О., Маркова С.В. Вплив інструментів прямого маркетингу на лояльність клієнтів продуктової мережі супермаркетів

Репіч Т.А. Оптимізація роботи з клієнтами шляхом проведення XYZ-аналізу

Охорона праці і цивільний захист

Гуць В.С., Коваль О.А. Безпека атракціонів

Процеси і апарати харчових виробництв

Долінський А.А., Коник А.В., Радченко Н.Л., Целень Б.Я. Вплив адіабатичного закипання на водневий показник води

CONTENTS

Automation and Information Technologies

7 Pupena O., Mirkevych R., Polupan V. Using virtual laboratories for teaching the discipline "Industrial networks and integration technologies"

17 Ladanyuk A., Bezuhlov A. Improving the quality of technological objects control based on neuro-fuzzy methods

24 Lapin V., Sidletskiy V. Using fuzzy logic systems for dynamic power control of steam boilers

32 Rishan O., Vorontsov O. Device for linearization of characteristics of primary measuring converters

41 Lutska N., Vlasenko L., Tsyhanenko V. Features of modelling control systems of technological objects with uncertainties

Biotechnology and Microbiology

48 Pirog T., Pavliukovets I., Savenko I. Peculiarities of surfactants synthesis by *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 on refried sunflower oil

Enterprise Economy and Social Development

55 Zhuzhukina N. Economic security of food industry in modern conditions

61 Makalendra D., Bilousov D., Livar O., Kuzmin O. Development of hotel industry in Ukraine

76 Omelchenko K. Solving the basic problems of growing soy as a way to ensure food security

83 Chorna T., Slobodyan O., Neshchadym L., Zayets V. Medical and social consequences of the Chernobyl accident

Business Administration and Strategic Management

92 Tur O. Theoretical basis of strategic management and strategic planning performance

101 Rybintsev V., Holovan O., Markova S. Direct marketing instruments impact on grocery supermarket chain customer loyalty

110 Repich T. Optimization of customer service through XYZ-analysis

Occupational Health and Civil Protection

120 Guts V., Koval O. Safety of amusement rides

Processes and Equipment for Food Industries

128 Dolinsky A., Konyk A., Radchenko N., Tselen B. Influence of adiabatic boiling on water pH value

- Десик М.Г., Теличкун Ю.С., Литовченко І.М., Теличкун В.І. Математичне моделювання прогріву тістової заготовки циліндричної форми Дубковецький І.В., Малезжик І.Ф., Бурлака Т.В. Вплив швидкості теплоносія на основні тепломасообмінні параметри конвективно-терморадіаційного сушіння культивованих грибів
- 134 Desyk M., Telychkun Yu., Lytovchenko I., Telychkun V. Mathematical modelling of heating the dough pieces of cylindrical shape
- 141 Dubkovetskiy I., Malezhik I., Burlaka T. Influence of speed coolant on the main heat and mass transfer parameters of convective thermoradiation drying of cultivated mushrooms
- Щенко О.А., Роман Т.О., Мазуренко О.Г. Експериментально-статистичне моделювання процесу сушіння шапинки і ніжки гриба шампінйона
- 149 Yeshchenko O., Roman T., Mazurenko O. Experimental and statistical modeling of the drying of hats and stems of champignons

Тепло- і енергопостачання

Грабова Т.Л., Гапонич Л.С. Розробка ефективних і екологічно безпечних середовищ для високотемпературного охолодження

- 156 Grabova T., Haponych L. Development of effective and eco-friendly media for high-temperature cooling

Харчові технології

Стеценко Н.О., Сімахіна Г.О., Гойко І.Ю., Халапсіна С.В. Дослідження антиоксидантних властивостей антоціанів як необхідних компонентів харчових продуктів в екстремальних умовах життєдіяльності

- 167 Stetsenko N., Simakhina G., Goyko I., Khalapsina S. Research of antioxidant properties of anthocyanins as the perspective components for foodstuffs in extreme conditions of life activity

Пушка О.С., Гавриш А.В., Неміріч О.В., Іценко Т.І. Технологічні властивості кулінарного напівфабрикату для пореподібних перших страв

- 175 Pushka O., Gavrysh A., Nemirich A., Ishchenko T. Technological properties of a culinary semi-finished product for pureed soup

Фоміна І.М., Ізмайлова О.О. Зміна якості пшеничних зернових пластівців підвищеної біологічної цінності під час зберігання

- 185 Fomina I., Izmailova O. Quality change of wheat cereals with increased bioavailability in the process of storage

Кравченко М.Ф., Ярошенко Н.Ю. Дослідження технологічних властивостей фітопорошків Сильчук Т.А., Назар М.І. Аналіз впливу клітковини картоплі на основні процеси в тісті

- 192 Kravchenko M., Yaroshenko N. Research of technological properties of vegetable powders
- 199 Silchuk T., Nazar M. Effect of potato fiber on the main processes in the dough

Запаренко Г.В., Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Артамонова М.В. Вивчення показників якості зернового пшеничного і полб'яного хліба під час зберігання

- 205 Zaparenko A., Oliynyk S., Samokhvalova O., Artamonova M. Investigating quality indexes of grain wheat and emmer bread during its storage

Хацкевич Ю.М., Щербаківа Т.В., Селютіна Г.А. Застосування олій купажованих у виробництві майонезів

- 214 Khatskevych Yu., Sherbakova T., Selyutina G. Use of blended oils in mayonnaise production

Головко М.П., Кузнецова Т.О., Головко Т.М., Скляр А.О. Вивчення комплексу гідролоїдів і встановлення їх взаємного впливу на утворену структуру драглів

- 222 Golovko M., Kuznetsova T., Golovko T., Sklyar A. Studying the complex of hydrocolloids and establishing their mutual impact on the formed jelly structure

Хомич Г.П., Левченко Ю.В., Горобець О.М., Попова Н.В. Вторинні продукти переробки хеномелесу — джерело біологічно активних речовин

- 231 Khomich G., Levchenko Y., Horobets A., Popova N. Secondary processing products of chaenomeles as a source of biologically active substances

Святненко Р.С., Українець А.І., Маринін А.І., Кочубей-Литвиненко О.В. Вплив імпульсних електричних полів на склад і властивості незбираного молока

- 246 Svyatnenko R., Ukrainets A., Marynin A., Kochubei-Lytvynenko O. Effect of pulsed electric fields on the structure and properties of whole milk