

ЗМІСТ

Автоматизація та інформаційні технології

Ладанюк А.П., Луцька Н.М., Кишенько В.Д., Смітюх Я.В., Шумигай Д.А. Комплексування методів теорії керування в системах автоматизації технологічних об'єктів. Частина 2. Приклади

Лисенко В.П., Засць Н.А., Опришко О.О., Комарчук Д.С. Статистичний аналіз оптичних образів об'єктів рослинних насаджень

Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Сич М.А. Моделювання оптимального автоматичного керування процесом біологічної очистки забруднених вод регуляторами дробового порядку

Безпека харчових продуктів і охорона праці

Володченкова Н.В., Накемпій О.К. Дослідження стану повітря робочої зони кондитерів

Біотехнологія і мікробіологія

Харченко Є.В., Скроцька О.І., Пенчук Ю.М., Боднар О.В. Препарати фактора некрозу пухлин: характеристики, способи отримання та модифікації

Економіка і соціальний розвиток

Міненко М.А. Невизначеність інституційного середовища для сталого розвитку переробної промисловості України

Березянюк Т.В. Соціально-трудові практики підприємств харчової промисловості

Процеси і апарати харчових виробництв

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Степанець О.І., Бойко О.О., Вінніченко І.М. Динаміка перехідних процесів у системах анаеробного бродіння

Хитрий Я.С., Пономаренко В.В. Дослідження ежекторів з компактним і диспергованим струменем рідини для сульфитаторів у цукровій промисловості

Ступак Ю.О., Васильківський К.В. Інтенсивні технології енерго- і масообміну при стерилізації харчової продукції

Мірошник В.О., Кіктев М.О. Дослідження впливу характеристик зволоженого корму на параметри передатної функції об'єкта керування

Тепло- і енергопостачання

Бржезицький В.О., Лапоша М.Ю., Маслюченко І.М., Хомініч В.І. Удосконалення високовольтних лінійних скляних ізоляторів

Фізико-математичні науки

Король А.М., Литвинчук С.І., Гуцало І.В., Вишняк В.В. Тунельна прозорість графенової симетричної двобар'єрної структури з бар'єрами швидкості Фермі

CONTENTS

Automation and Information Technologies

7 Ladaniuk A., Lutska N., Kyshenko V., Smiutiukh Ia., Shumyhai D. Complexation of control theory methods in automation systems for technological plants. Part 2. Examples

21 Lisenko V., Zaiets N., Oprishko O., Komarchuk D. Statistical analysis of optical images of vegetable assemblies

28 Lobok O., Goncharenko B., Sych M. Modeling of optimal automatic control of the process of biological clearing of polluted waters by frozen order regulators

Food Products Safety and Occupational Health

36 Volodchenkova N., Nakempiy L. Research of safety climate area confectionery

Biotechnology and Microbiology

42 Kharchenko E., Skrotska O., Penchuk Yu., Bodnar O. Preparations of the tumor necrosis factor: characteristics, production methods and modification

Enterprise Economy and Social Development

49 Minenko M. Uncertainty of the institutional environment for the sustainable development of the processing industry of Ukraine

58 Berezianko T. Social and labour practices of corporates in food industry

Processes and Equipment for Food Industries

68 Shevchenko O., Sokolenko A., Stepanets O., Boiko O., Vinnichenko I. Dynamics of transition processes in systems of anaerobic fermentation

77 Khitriy Ya., Ponomarenko V. The research of ejector with a compact and atomized liquid jet for sulphitation in the sugar industry

86 Stupak Y., Vasilkovskiy K. Intensive technologies energy-, mass transfer during sterilization of food products

92 Miroshnik V., Kiktev N. Investigation of the influence of the characteristics of the damp feed on the parameters of the transferable function of the control object

Heat and Electricity

101 Brzhezytskyi V., Laposha N., Maslyuchenko I., Khominich V. Improvement of high-voltage glass insulators

Physical and Mathematical Sciences

112 Korol A., Litvynchuk S., Hutsalo I., Vyshniak V. Tunneling transparency of the graphene symmetrical double-barrier structure with the Fermi velocity barriers

Харчові технології

Сімахіна Г.О., Халапсіна С.В. Оцінка мікробіологічної чистоти заморожених і дефростованих ягід

Оболкіна В.І., Носенко Т.Т., Дзигар О.О., Рахметов Д.Б. Вивчення вмісту біологічно активних сполук у листі монарди двійчастої з метою використання пряно-ароматичної фітосировини при створенні крекера з подовженим терміном придатності

Бортнічук О.В., Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В. Вплив поліпшувачів на біохімічні процеси в тісті з пшеничними висівками і сухою молочною сироваткою

Грек О.В., Онопрійчук О.О., Тимчук А.В., Овсієнко К.В. Визначення показників якості альбумінової пасти з клітковиною

Рожно О.В., Юрчак В.Г., Рак В.П. Дослідження харчової, біологічної цінності та перетравлюваності безглютенових макаронних виробів з кукурудзяного борошна

Дробот В.І., Михонік Л.А., Грищенко А.М. Вплив структуроутворювачів на якість безглютенового хліба із суміші рисового та кукурудзяного борошна

Скочко О.І., Кищенко І.І. Вивчення криопротекторних властивостей харчових волокон у складі м'ясних фаршевих систем

Пешук Л.В., Горбач О.Я. Розробка комплексної білково-мінерально-вуглеводної добавки на основі білків тваринного походження

Дорохович А.М., Петренко М.М. Вплив зшитого крохмалю, інуліну та білкових ізолятів на процес термооброблення затяжного печива спеціального призначення

Гусятинська Н.А., Нечипор Т.М. Ефективність сучасних дезінфектантів при переробленні цукрових буряків, уражених бактеріями роду *Leuconostoc*

Бессараб О.С., Писарев М.Г., Бандуренко Г.М. Розроблення технології сушеного напівфабрикату з молодію картоплі

Українець А.І., Булій Ю.В., Шиян П.Л., Куц А.М. Ресурсо- та енергозберігаюча технологія ректифікованого етилового спирту

Шаркова Н.О., Жутокський Е.К., Декуша Г.В., Костянець Л.О. Дослідження динамічної в'язкості водної суспензії плодового тіла гриба шиїтаке

Хімічні науки

Майборода О.І., Сімурова Н.В., Ковальова С.О., Брицун В.М. Синтез 2-(4'-піперидилметил)-2,3-дигідро-1H-бензо[de]ізохінолін-1,3-діону та його N-похідних

Зміст журналу «Наукові праці Національного університету харчових технологій» за 2017 рік

Food Technology

119 Simakhina G., Khalapsina S. Estimating the microbiological purity of frozen and defrosted berries

127 Obolkina V., Nosenko T., Dzyhar O., Rakhmetov D. Study of the content of biologically active compounds in monarda didyma leaves with aim of the use of spice-aromatic phyto raw materials in production of crackers with extended shelf life

138 Bortnichuk O., Dotsenko V., Tsirulnikova V. Influence of improvers on biochemical processes in the dough with wheat bran and dry whey

149 Grek O., Onopriichuk O., Tymchuk A., Ovsienko K. The definition of the quality indicators of albumine paste with potato cellulose

158 Rozhno O., Yurchak V., Rak V. Research of food, biological value and digestibility of gluten-free pasta made from corn flour

169 Drobot V., Mykhonik L., Gryshchenko A. The influence of structure forming food additives on the quality of gluten-free bread made from the mixture of rice and corn flour

176 Skochko O., Kyshenko I. Study of cryoprotectoral properties of food fibers in the composition of meat pharmaceuticals systems

182 Peshuk L., Gorbach O. Development of a complex protein-mineral-carbohydrate supplement based on animal proteins

192 Dorohovych A., Petrenko M. The influence of the starch, inulin and protein isolates on the process of thermal processing of protracted cookies for special purpose

199 Husyatynska N., Netchypor T. The efficiency of modern disinfectants in the sugar beet processing affected by bacteria of *Leuconostoc*

207 Bessarab O., Pisarev M., Bandurenko H. Development of technology of dried semi-finished product from young potatoes

213 Ukrainets A., Buliy Y., Shiyanyan P., Kuts A. Resource-saving technology of rectified ethyl alcohol

219 Sharkova N., Zhukotsky E., Dekusha G., Kostyanets L. Investigation of dynamical viscosity of water suspension of shiitake sporocarp

Chemical sciences

226 Maiboroda O., Simurova N., Kovaleva S., Britsun V. Synthesis of 2-(4'-piperidylmethyl)-2,3-dihydro-1H-benzo[de]isoquinoline-1,3-dione and its N-derivatives

233 **Contents of the journal "Scientific Works of the National University of Food Technologies" for 2017**