

## ЗМІСТ

### Автоматизація та інформаційні технології

Лобок О.П., Гончаренко Б.М., Савицька Н.М., Віхрова Л.Г. Визначення  $d$ -області стійкості дробових лінійних динамічних систем

Бойко Р.О., Власенко Л.О., Гладка М.В. Інформаційні технології комплексування методів керування організаційно-технічними (технологічними) системами

### Біотехнологія і мікробіологія

Берегова Х.А., Сидор І.В., Никитюк Л.В., Пирог Т.П. Порівняльна характеристика поверхнево-активних речовин *Nocardia vacinii* IMV B-7405 і препарату Фітолавін як засобів від бактеріозів

Скροцький С.О. Органовмісні відходи виробництва як субстрати для біосинтезу бутанолу бактеріями роду *Clostridium*

### Економіка і соціальний розвиток

Труш Ю.Л., Зайнчковський А.О. Якість сировини на підприємствах хлібопекарської галузі: теоретичний і практичний аспект

Коняга А.В., Дунда С.П. Теоретичні підходи до визначення поняття розвитку підприємства

Головань О.О., Олійник О.М., Маркова С.В., Олійник М.О. Реалізація стратегії глокалізації на вітчизняному ринку харчових продуктів

Страшинська Л.В., Страшинський В.І. Урахування споживчих пріоритетів при виході вітчизняних підприємств на зовнішні продовольчі ринки

Пенчук Г.С. Оцінка результативності діяльності підприємств молочної галузі України

### Менеджмент

#### і стратегічне управління

Микитенко Н.В., Дубініна В.В. Дослідження бізнес-процесів підприємств роздрібною торгівлі за допомогою методів якісного аналізу

Міненко М.А. Механізм адміністрування діяльності суб'єкта господарювання

### Науки про життя

Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Аюрведичні та європейські канони здоров'я

### Охорона праці і цивільний захист

Гудович О.Д., Заєць В.А. Забезпечення підготовки студентів у системі вищої освіти України з дисциплін «Безпека життєдіяльності» та «Цивільний захист»

### Процеси і апарати харчових виробництв

Соколенко А.І., Шевченко О.Ю., Максименко І., Степанець О.І. Динамічні параметри процесів анаеробного бродиння

## CONTENTS

### Automation and Information Technologies

7 Lobok O., Goncharenko B., Savitskaya N., Vihrova L. Determination of the  $d$ -domain of stability of linear dynamical systems with fractional order

16 Boyko R., Vlasenko L., Gladka M. Information technologies of integration of management methods by organizational and technical (technological) systems

### Biotechnology and Microbiology

26 Berehova Kh., Sydor I., Nykytiuk L., Pirog T. Comparative characteristics of *Nocardia vacinii* IMV B-7405 surface active substances and Phytolavin preparation as agents from bacteriosis

34 Skrotskyi S. Organic industrial wastes as substrates for butanol biosynthesis by *Clostridium* bacteria

### Enterprise Economy and Social Development

44 Trush U., Zainchovskiy A. Quality of raw materials at the enterprises of the bakery industry: theoretical and practical aspects

52 Koniaha A., Dunda S. Theoretical approaches to defining the concept of development of the enterprise

60 Holovan O., Oliynyk O., Markova S., Oliynyk M. Implementation of the globalization strategy at the domestic food market

68 Strashynska L., Strashynsky V. Consideration of consumer priorities at expenditure of domestic enterprises on external food markets

79 Penchuk G. Dairy industry in Ukraine: evaluation of business efficiency

### Business Administration and Strategic Management

93 Mikitenko N., Dubinina V. Research of business processes of retail trade enterprises by quality analysis methods

104 Minenko M. Mechanism of administration of an entity's activity

### Life Sciences

112 Ukrayinets A., Simakhina G., Naumenko N. Ayurvedic and european canons of health

### Occupational Health and Civil Protection

122 Gudovych O., Zayets V. Provision of students training on disciplines "Safety of life" and "Civil protection" in the system of higher education in Ukraine

### Processes and Equipment for Food Industries

130 Sokolenko A., Shevchenko O., Maksymenko I., Stepanets O. Dynamic parameters of anaerobic processes

- Сінат-Радченко Д.С., Масліков М.М.* Наближена оцінка термінів зберігання заморожених харчових продуктів 139 *Sinat-Radchenko D., Maslikov M.* The approximate estimation of the expiration date of frozen food
- Нескуба О.О., Чепелик О.М., Чепелик О.О.* 146 *Nescuba O., Chepeliuk O., Chepeliuk O.* Визначення параметрів теплового оброблення ковбаси вареної «Лікарська» в універсальній термокамері Definition of the heat treatment parameters of the cooked sausage «Likarska» in the universal smoking-cooking chamber
- Рачок В.В., Гудзенко В.С., Теличкун Ю.С., Теличкун В.І.* 154 *Rachok V., Gudzenko V., Telychkun Y., Telychkun V.* Формування структури пшеничного тіста в процесі замішування Formation of the structure of wheat dough during the process of kneading

#### Тепло- і енергопостачання

- Галдінов М.В., Пешко В.А., Риндюк Д.В., Черноусенко О.Ю., Лементар С.Ю.* 163 *Haldinov M., Peshko V., Rindyuk D., Chernousenko O., Lementar S.* CFD-моделювання процесу піролізного високотемпературного розкладання сировини рослинного походження у побутових твердопаливних котлах CFD-simulation of the pyrolysis process of high-temperature decomposition of raw materials of plant origin in household solid-fuel boilers

#### Heat and Electricity



#### Харчові технології

- Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.* 175 *Medvid I., Shydlovska O., Dotsenko V.* Дослідження впливу амілолітичних ферментів на мікробіологічні процеси в тісті та якість рисового хліба The research of influence of amylolytic enzymes on microbiological processes in the dough and quality of rice bread
- Шевченко А.О.* 187 *Shevchenko A.* Біохімічні процеси в тісті для діабетичних булочних виробів, збагачених білками та харчовими волокнами Biochemical processes in the dough for diabetic bakery products, enriched with proteins and food fibers
- Заморська І.Л.* 195 *Zamorska I.* Анатомічна будова заморожених ягід суниці залежно від попередньої обробки Anatomic structure of frozen strawberries depending on previous processing
- Гнітєвич В.А., Гончар Ю.М.* 202 *Gnitsevych V., Honchar Y.* Дослідження процесу ферментолізу м'якоті гарбуза Investigation the process of fermentation of pumpkin pulp
- Устименко І.М., Корх Н.С., Тетеріна С.М., Поліщук Г.Є.* 209 *Ustymenko I., Korh N., Teterina S., Polischuk G.* Аналіз мікробіологічних показників харчових емульсій Analysis of microbiological indicators of food emulsions
- Мудрак Т.О., Куц А.М., Ковальчук С.С., Боярчук Я.А.* 216 *Mudrak T., Kuts A., Kovalchuk S., Boiarchuk I.* Селекція та скринінг рас спиртових дріжджів при зброджуванні висококонцентрованого сусла з крохмалєвмісної сировини Selection and screening of spirituous yeast race when fermentation of wort with high concentration from starchy raw material takes place
- Москалюк О.Є.* 225 *Moskalyuk O.* Дослідження термінів зберігання м'ясних паштетів функціонального призначення Study of the terms of storage of meat paste of functional appointment
- Кравченко М.Ф., Михайлик В.С., Ярошенко Н.Ю.* 232 *Kravchenko M., Mykhailyk V., Yaroshenko N.* Технологія пісочного печива з пектином Technology of shortcake with pectin
- Олійник С.І., Прибильський В.Л., Самченко І.О., Тарасюк Л.А.* 238 *Oliinyk S., Prybyl'skyi V., Samchenko I., Tarasiuk L.* Застосування природних мінеральних матеріалів у механічному очищенні води для напоїв Using natural mineral materials for mechanical water treatment for drinks
- Долінський А.А., Ободович О.М., Сидоренко В.В., Гусятинська Н.А.* 247 *Dolinsky A., Obodovych O., Sydorenko V., Husiatynska N.* Реалії сьогодення та перспективи майбутнього підготовки питної і технологічної води The realities of the present and future prospects of drinking and technological water