

ЗМІСТ

Автоматизація та інформаційні технології

Ладанюк А.П., Власенко Л.О., Луцька Н.М., Смітюх Я.В. Проблема забезпечення стійкості інтелектуальних систем керування технологічними об'єктами

Горілий В.Ю., Мошенський А.О. Програмно-апаратний комплекс для моніторингу торф'яних пожеж на радіоактивно забрудненій території

Біотехнологія і мікробіологія

Пирог Т.П., Никитюк Л.В., Палійчук О.І., Луцай Д.А. Стратегія одержання мікробних поверхнево-активних речовин зі стабільними заданими властивостями

Скороцький С.О., Хоменко Л.А., Підгорський В.С. Альгінат натрію як основа для іммобілізації та концентрування бактерій роду *Clostridium*

Данилюкович А., Білінський С. Застосування нано-SiO₂ в технології виробництва еластичних шкір

Покойовець К.Ю., Грегірчак Н.М. Дослідження пробіотичного покриття для харчових продуктів

Економіка і соціальний розвиток

Бойко С.В., Дячук Я.С. Безпека місцевих бюджетів у контексті бюджетної децентралізації в Україні

Ємцев В.І., Ємцева Г.Ф. Соціально-економічні аспекти виробництва органічної продукції в Україні

Драган О.І. Концептуальний підхід до управління талантами на підприємствах харчової галузі

Бергер А.Д. Методичний підхід до обрання цінової стратегії на підприємствах м'ясопереробної галузі

Мазник Л.В. Соціально-відповідальні трудові практики: контекст працевлаштування

Процеси і апарати харчових виробництв

Пonomarenko В.В., Пушанко М.М., Слюсенко А.М., Єщенко О.А. Вплив фізичних властивостей рідин на роботу рідинно-газових ежекторів

Марценюк О.С., Малєжик І.Ф., Зоткіна Л.В. Тарілчасті апарати та їх удосконалення

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Степанець О.І., Бут С.А. Термодинамічна оцінка процесів рекуперації вторинних енергетичних ресурсів

Тепло- і енергопостачання

Мазуренко О.О., Харченко Л.Л., Коломієць Д.П., Мазуренко О.Г. Спосіб спільного визначення теплофізичних характе-

CONTENTS

Automation and Information Technologies

7 Ladanyuk A., Vlasenko L., Lutska N., Smityuh Y. The problem of ensuring the stability of intelligent control system of technological objects

16 Horilyi V., Moshenskyi A. Computer appliance for monitoring peat fires in radioactively contaminated areas

Biotechnology and Microbiology

22 Pirog T., Nikitiuk L., Paliichuk O., Lutsai D. The strategy of obtaining microbial surfactants with stable preset properties

33 Skrotskyi S., Khomenko L., Pidgorskyi V. Sodium alginate as a basis for immobilization and concentrating of bacteria of genus *Clostridium*

48 Danylkovych A., Bilinskii S. Nano-SiO₂ application in the manufacturing technology of elastic skins

58 Pokoiovets K., Hrehirchak N. Research of probiotic coating for food products

Enterprise Economy and Social Development

66 Boiko S., Diachuk Ya. Security of local budgets for the purposes of budget decentralization in Ukraine

75 Yemtsev V., Yemtseva G. Socio-economic aspects of organic production manufacturing in Ukraine

86 Dragan O. Conceptual approach to talent management at food enterprises

96 Berher A. Methodic approach to the selection of price strategy at enterprises of the meat processing industry

105 Maznyk L. Social-responsible labor practices: the context of employment

Processes and Equipment for Food Industries

111 Ponomarenko V., Pushanko N., Slyusenko A., Yeschenko O. Influence of physical properties of liquid on operation of liquid-gas ejectors

121 Martsenyuk A., Malejik I., Zotkina L. The plate-type apparatuses and their improvement

134 Shevchenko O., Sokolenko A., Stepanets O., But S. Thermodynamic evaluation of secondary energy resources recuperation processes

Heat and Electricity

144 Mazurenko O., Kharchenko L., Kolomyiets D., Mazurenko O. Method of joint determination of thermophysical characteristics of materials

ристик матеріалів і метрологічних характеристик теплометричного приладу

Засць Н.А., Штена В.М. Концепція використання водоочисного електродіалізного обладнання при нештатних ситуаціях на харчових виробництвах

Павелко В.І., Мудрак Б.О. Удосконалення системи утилізації теплоти гвинтового компресорного агрегату RENNERS-132

Харчові технології

Олійник С.І., Куц А.М., Острик О.А., Ковальчук В.П., Бей Р.В. Прогнозування стійкості лікєро-горілчанних напоїв

Цихановська І.В., Александров О.В., Кайда Н.С., Євлаш В.В., Коваленко З.І. Удосконалення технології зефіру біло-рожевого з використанням харчової добавки «Магнетофуд»

Пашиова Н.В., Волощук Г.І., Фоменко В.В., Манк В.В. Вплив борошна Знежиреного насіння олійних культур і топинамбура на черствіння житнього хліба

Пасічний В.М., Гармаш Д.В., Лободіна Н.Е., Кривобік Р.А. Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини

Роботко А.Ю., Чорна А.І., Шульга О.С. Їстівний посуд — піклування про екологічне майбутнє планети

Павлюченко О.С., Фурманова Ю.П., Шаповаленко О.І., Радькевич С.М. Удосконалення технології печива на основі вівсяних пластівців для закладів ресторанного господарства

Сімахіна Г.О., Науменко Р.Ю. Обґрунтування складу та способу отримання композиції харчових волокон різноспрямованої дії

Українець А.І., Фролова Н.Е. Аналітична інформація про стан використання ароматизаторів у світі і в Україні та можливості розвитку вітчизняного виробництва

Дорохович В.В., Донець А.С., Суліма В.С., Дорошенко Т.В. Вплив мальтитола, ізомальтитола, еритритолола на формування клейковинного комплексу

Устименко І.М., Поліщук Г.Є. Наукове обґрунтування складу сметанного продукту

Пахомська О.В. Науковий підхід до створення хлібобулочних виробів функціонального призначення

and metrological characteristics of the thermometric device

160 *Zaiets N., Shtepa V.* The concept use of electrodiators in the water treatment equipment in response to sublethal situations in food production

170 *Pavelko V., Mudrak B.* Retrofitting RENNERS-132 screw compressor unit waste heat recovery system

Food Technology

177 *Oliynyk S., Kuts A., Ostryk O., Kovalchuk V., Bey R.* Prediction of the stability of the Distillery drinks

186 *Tsykhanovska I., Alexandrov A., Kaida N., Evlash V., Kovalenko Z.* Improving the technology of white-pink marshmallow using food additive "Magnetofood"

204 *Pashova N., Voloshchuk G., Fomenko V., Mank V.* The influence of the flour of partially defatted oil seeds and artichoke on rye bread staling

217 *Pasichnyi V., Garmash D., Lobodina N., Kryvobik R.* Research of organoleptic parameters during long-term ripening of meat

225 *Robotko A., Chorna A., Shulga A.* Edible utensils is caring about the environment future of the planet

234 *Pavliuchenko O., Furmanova Y., Shapovalenko O., Radkevych S.* Improvement of cookies' technology on the basis of oat flakes for restaurant establishments

243 *Simakhina G., Naumenko R.* Proving the composition and the methods to obtain the complex of food fibers with variously oriented action

251 *Ukrainets A., Frolova N.* The analytical information about status of flavors usage in the world and in Ukraine and possibilities of domestic production development

261 *Dorohovych V., Donets A., Sulyma V., Doroshenko T.* Influence of maltitol, isomaltitol, erythritol on the formation of gluten complex

267 *Ustymenko I., Polischuk G.* Scientific substantiation of the composition of the sour cream product

276 *Pahomska O.* Scientific approach to the creation of bakery products of high functional purpose