

ЗМІСТ Біотехнології

Пирог Т. П., Тимошук К. В., Ключка І. В. 7
Альтернативні антибіотикам антимікробні препарати

Економіка, менеджмент і маркетинг
Жужукіна Н. І., Корєпова А. О. 26
Динаміка ВВП як запобіжник подолання бідності

Міліневська В. Д., Кудренко Н. В. 35
Поняття та види інформаційних систем в управлінні підприємством

Денисенко М. П., Поліщук М. Р., Білко М. В. 41
Співробітництво України з міжнародними фінансовими організаціями

Чернелевський Л. М., Дьоміна М. І. 50
Модернізація Державної податкової служби на прикладі електронного кабінету платника податків

Мельник О. П., Казимірчик Н. М. 57
Застосування концепції кайзен на підприємствах харчової промисловості

Еш С. М., Гончаренко А. С. 63
Роль фондових бірж у розвитку економіки України

Кравченко І. Й. 71
Підходи до визначення оцінки та класифікації речовин із солодким смаком

Механічна та електрична інженерія
Турчина Т. Я., Малецька К. Д., Жукотський Е. К. 82
Досвід удосконалення розпилювальної сушарки для екстрактів термопластичних матеріалів

Поржезінський Ю. Г. 91
Нові технологічні рішення у підготовці води для водогрійних котлів і теплових мереж

Шевченко О. Ю., Бедрик О. В., Малеца В. М. 98
Визначення оптимального числа флегми для ректифікаційної колони циклічної дистиляції та порівняння його із стаціонарним

Соколенко А. І., Васильківський К. В., Литвинчук С. І. 104
Енергоматеріальні імпульси в газорідних середовищах

Фізико-математичні науки
Медвідь Н. В., Гнатівський О. В. 115
Динамічні резонанси енергії в системі дифракційних решіток

Харчові технології
Сімахіна Г. О., Камінська С. В., Литвинець Л. Ф. 125
Характеристика ресурсних складових інноваційного підприємства з виробництва заморожених плодів і ягід

Божко Н. В., Тищенко В. І., Пасічний В. М. 134
Дослідження споживчої та біологічної цінності м'ясомістких посічених напівфабрикатів

Григоренко Н. О., Гусятинська Н. А., Вакулюк П. В., Чібріков В. В. 142
Удосконалення технології цукровмісного соргового сиропу з використанням мембранних методів

CONTENTS Biotechnology

Pirog T., Tymoshuk K., Kliuchka I. 7
Antimicrobial preparations alternative to antibiotics

Economy, Management and Marketing
Zhuzhukina N., Korieпова A. 26
Gross Domestic Product dynamics as a fuse of poverty overcome

Milinevska V., Kudrenko N. 35
The concept and types of information systems in management of enterprise

Denisenko M., Polishchuk M., Bilko M. 41
Cooperation of Ukraine with international financial organizations

Chernelevsky L., Diomina M. 50
Modernization of the State Tax Service on the example of the taxpayer's electronic cabinet

Melnyk O., Kazymirchuk N. 57
Use of the Kaizen concept at the food enterprise

Esh S., Honcharenko A. 63
The role of Stock Exchanges in the development of the economy of Ukraine

Kravchenko I. 71
Approaches to determination of assessment and classification of substances with sweet taste

Mechanical and Electrical Engineering
Turchyna T., Maletzka K., Zhukotskyi E. 82
Experience of improvement of spray dryer for thermoplastic material extractors

Porzhezinsky U. 91
New technological solutions for the preparation of water for hot water boilers and thermal systems

Shevchenko O., Bedrick O., Maleta V. 98
Determination of the optimal phlegm number for the rectification column of a cycle distillation and comparing it to a stationary column

Sokolenko A., Vasylykivsky K., Litvynchuk S. 104
Energy material impulses in gas-liquid media

Physical and Mathematical Sciences
Medvid N., Gnatovskiy O. 115
Dynamic energy resonances in the diffraction grating system

Food Technology
Simakhina G., Kaminska S., Lytvynets L. 125
Characteristics of resource components of innovative enterprise to produce frozen fruit and berries

Bozhko N., Tischenko V., Pasichnyi V. 134
Researching of consumer and biological value of meat-containing semi-finished minced products

Hryhorenko N., Husiatynska N., Vakuliuk P., Chibrikov V. 142
Improvement of technology for obtaining sugar-containing sorghum syrup with the use of membrane methods

- Камбулова Ю. В., Звягінцева-Семенець Ю. П., Решітник Н. Я.* Формування мікроструктури емульсійно-пінної структури кремів із збитих вершків пониженої жирності з лактулозою
- Кочубей-Литвиненко О. В., Білик О. А.* Перспективи використання сухих багатокомпонентних концентратів на основі молочної сироватки в технології хліба пшеничного
- Дудко С. Д., Федоров В. Г.* Досягнення і проблеми у вивченні процесу випікання масивних борошняних виробів: огляд літератури. Частина 2: тепло і масоперенос у пекарній камері печі
- Сильчук Т. А., Сахненко К. О., Зуїко В. І.* Шляхи розширення асортименту хлібних виробів для закладів ресторанного господарства
- Матко С. В., Мельник Л. М., Ткачук Н. А., Зоткіна Л. В.* Дослідження змін в овочевій сировині в процесі ферментування
- Корж Т. В., Супрун-Крестова О. Ю., Кирилюк В. В.* Вплив параметрів водотеплового оброблення насіння льону на перехід сухих речовин у воду
- Романова З. М., Лойко С. М., Романов М. С.* Удосконалення технології пива завдяки використанню пряно-ароматичної рослинної сировини
- Шеманська Є. І., Мачин Н. В.* Технологічні режими пресування олійних культур родини хрестоцвітих
- Жук В. О., Шевченко І. І.* Переваги використання білково-жирових емульсій у технології реструктурованих шинкових виробів
- Дорохович В. В.* Борошняні кондитерські вироби для хворих на цукровий діабет із застосуванням продуктів переробки моркви
- 153 *Kambulova Yu., Zvyagintseva-Semenets Yu., Reshitnik N.* Formation of the microstructure of the emulsion-foam structure of creams from whipped cream with low fat content with lactulose
- 165 *Kochubei-Lytvynenko O., Bilyk O.* Prospects of use of dry multicomponent concentrates on the basis of milk whey in the technology of wheat bread
- 175 *Dudko S., Fedorov V.* Advantages and problems in studying of massive flour goods baking: literature review. Part 2: heat and mass transfer in oven's baking chamber
- 188 *Sylchuk T., Sakhnenko K., Zuiko V.* Ways of extension of assortment of bakery products for restaurant business
- 195 *Matko S., Melnyk L., Tkachuk N., Zotkina L.* The research of changes in vegetable raw materials during the fermentation process
- 204 *Korzh T., Suprun-Krestova O., Kyrylyuk V.* Effect of water thermal treatment parameters of flax seeds on the transfer of dry matters into the water
- 213 *Romanova Z., Loyko S., Romanov M.* Improvement of beer technology due to the use of the spicy-aromatic plant raw material
- 223 *Shemanska Y., Machyn N.* Technological modes of cruciferae oil seeds pressing
- 231 *Zhuk V., Shevchenko I.* Advantages of the use of protein-fat emulsions in the technology of restructured ham products
- 238 *Dorohovych V.* Flour confectionery products for people with diabetes with the use of products from processing carrots

Хімічні науки

- Фоменко В. В., Кроніковський О. І.* Наноматеріали: перспективи використання та ризики для біосфери
- 245 *Fomenko V., Kronikovskiy O.* Nanomaterials: prospects of use and risks for the biosphere

Chemical Sciences