

ЗМІСТ

Біотехнології

Скороцька О. І., Потапенко В. В., Красінко В. О. Отримання практично цінних сполук з використанням рекомбінантних дріжджів *Saccharomyces cerevisiae*. Частина 2: синтез органічних кислот, білків, ферментів та інших сполук

Пирог Т. П., Зварич А. О. Післязрожайна обробка фруктів і овочів для подовження терміну їх зберігання

Економіка, менеджмент і маркетинг

Кундєєва Г. О. Застосування матричного методу в управлінні: мікроекономічний рівень

Скопенко Н. С., Євсєєва-Северина І. В. Комп'ютеризація економічних розрахунків в управлінні

Драган О. І. Wellbeing-технології — новий напрямок у розвитку менеджменту персоналу компаній харчової галузі

Рибачук-Ярова Т. В., Тюха І. В., Дунда С. П. Управління ефективністю операційної діяльності підприємств-виробників ігристих вин в умовах зростання імпорту

Страшинська Л. В., Шеремет О. О. Удосконалення нормативно-правової бази м'ясопереробних підприємств як чинник управління якістю продукції

Механічна та електрична інженерія

Штепа В. М., Козирь О. В., Алексєєвський Д. Г., Заєць Н. А., Роговик А. В. Комбінування озонування, ультрафіолетового опромінення та внесення перекису водню в процесах водоочистки

Харченко Є. І., Чорний В. М. Порівняння методів визначення еквівалентного діаметра сипких матеріалів

Шевченко О. Ю., Соколенко А. І., Максименко І. Ф., Васильківський К. В. Фазові переходи

Харчові технології

Дорохович В. В., Долюк М. Ю., Лукаш К. Р. Визначення можливості та доцільності застосування мальтитулу і борошна амаранту в технології цукрового печива

Пасічний В. М., Гащук О. І., Москалюк О. Є., Гуралевич А. Я. Удосконалення технології ковбасних виробів з використанням білково-жирової емульсії на основі курячого жиру

Холобцева І. П., Серік М. Л., Самохвалова О. В. Вплив добавки білково-мінеральної на властивості клейковини борошна пшеничного

Сімахіна Г. О. Отримання концентратів біофлавоноїдів із лікарської сировини

CONTENTS

Biotechnologies

7 *Skrotska O., Potapenko V., Krasinko V.* Obtaining practically valuable compounds using recombinant yeast *Saccharomyces cerevisiae*. Part 2: synthesis of organic acids, proteins, enzymes and other compounds

21 *Pirog T., Zvarych A.* Post-harvest treatment of fruits and vegetables to extend their shelf life

Economy, Management and Marketing

34 *Kundieieva G.* Application of matrix method in management: microeconomic level

46 *Skopenko N., Yevsieieva-Severyna I.* Computerization of economic calculations in management

55 *Dragan O.* Wellbeing-technologies — new direction in the development of personnel management of the companies of food industry

65 *Rybachuk-Iarova T., Tiukha I., Dunda S.* Management of efficiency of operational activity of enterprises-producers of sparkling wines in the conditions of growth of imports

74 *Strashynska L., Sheremet O.* Improvement of the regulatory legal basis of meat processing enterprises as a factor of product quality management

Mechanical and Electrical Engineering

83 *Shtepa V., Kozyr A., Alekseevskiy D., Zaiets N., Rohovyk A.* Combination of ozonization, ultraviolet radiation and hydrogen peroxide introduction in water treatment processes

91 *Kharchenko Y., Chorniy V.* Comparison of methods for determining the equivalent diameter of bulk materials

100 *Shevchenko O., Sokolenko A., Maksymenko I., Vasylykivsky K.* Phase transitions

Food Technologies

111 *Dorohovych V., Doliuk M., Lukash K.* The possibility and feasibility to use maltitol and amaranth flour in sugar cookies technology

121 *Pasichnyi V., Haschuk O., Moskalyuk O., Huralevych A.* Improvement of sausage products technology using protein-fat emulsion based on chicken fat

129 *Kholobtseva I., Serik M., Samohvalova O.* Effect of protein-mineral additive on the properties of wheat flour gluten

140 *Simakhina G.* Obtaining biophlavonoid concentrates from medicinal raw materials

- Попова Н. В., Мисюра Т. Г., Ляпкало В. С.* 148 *Popova N., Mysiura T., Liapkalo V.* Development of the component composition of apple-cherry juice with evaluation of quality and safety indicators
- Розроблення компонентного складу яблучно-вишневого соку з оцінкою показників якості і безпечності*
- Ковра Ю. В., Станкевич Г. М., Єгорова А. В.* 162 *Kovra Yu., Stankevich G., Yegorova A.* Influence of the extremely low-frequency electromagnetic treatment on microbiological indices of wheat grain
- Вплив вкрай низькочастотної електромагнітної обробки на мікробіологічні показники зерна пшениці*
- Белінська К. О., Фалендиш Н. О.* 170 *Belinska K., Falendysh N.* Increasing the nutritional value of products for infants according to the requirements of nutritiology
- Підвищення харчової цінності продуктів для дитячого харчування з дотриманням вимог нутриціології*
- Шевченко А. О.* 181 *Shevchenko A.* Influence of artichoke powder on microbiological and biochemical processes in the dough in the process of manufacturing bakery products
- Вплив порошку топінамбуру на мікробіологічні та біохімічні процеси в тісті при виготовленні хлібобулочних виробів*
- Корольчук І. М., Юценко Н. М., Кочубей-Литвиненко О. В., Кузьмик У. Г.* 187 *Korolchuk I., Yushchenko N., Kochubey-Litvinenko O., Kuzmyk U.* Study of the influence of spices on the degree of use of protein in the technology of soft cheese from goat's milk
- Вивчення впливу прянощів на ступінь використання білка в технології м'яких сирів з козиного молока*
- Дзюба Н. А., Олійник М. І., Тележенко Л. М., Колесніченко С. Л.* 197 *Dzyuba N., Oliinyk M., Telezhenko L., Kolesnichenko S.* Influence of biomodification on change of morphological structure of collagen-containing fish raw materials
- Вплив біомодифікації на зміну морфологічної структури колагеновмісної рибної сировини*