

## ЗМІСТ

### Автоматизація та інформаційні технології

7 *Роговик А. В., Засць Н. А., Ельперін І. В., Штепа В. М.* Підвищення ресурсоефективності очищення стічних вод цукрового заводу шляхом використання монітору хімічного споживання кисню

16 *Власенко Л. О., Савченко Т. В., Луцька Н. М.* Вибір ієрархії та онтології верхнього рівня для розробки інтелектуальних автоматизованих систем управління промисловим підприємством

### Безпека харчових продуктів і охорона праці

28 *Марценюк О. С., Літвинчук С. І., Марценюк Л. С.* Класичні і квантово-динамічні властивості питної води

### Біотехнології

43 *Пирог Т. П., Іванов М. С., Ярова Г. А.* Антимікробна активність поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241, синтезованих за наявності біологічних індукторів

53 *Старовойтова С. О.* Взаємозв'язок пробіотиків та SARS-COV-2 (Covid-19) *in vivo*

63 *Удимович В. М.* Застосування біоцементації в контексті вирішення екологічних питань

83 *Юнгін О. С., Поточилова В. В., Руднева К. Л., Мошинець О. В.* Стійкість до антибіотиків мікроорганізмів, асоційованих з рановими поверхнями

### Економіка, менеджмент і маркетинг

90 *Петухова О. М., Еш С. М.* Кліринг як вид професійної діяльності

98 *Рибачук-Ярова Т. В., Тюха І. В., Дунда С. П.* Ефективна операційна діяльність — іманентна характеристика конкурентоспроможності та стратегічного розвитку суб'єктів ЗЕД

107 *Удворгелі Л. І., Хаустова К. М., Чорій М. В.* Стратегії адаптації санаторно-курортних закладів в умовах пандемії Covid-19

### Механічна та електрична інженерія

117 *Балута С. М., Йовбак В. Д., Копилова Л. О., Куєвда Ю. В.* Компенсація реактивної потужності в системах електрозабезпечення промислових і цивільних об'єктів

### Харчові технології

129 *Камінська С. В., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Мартиненко Т. А.* Використання заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів у харчових технологіях

140 *Грабовська О. В., Сабадаш Н. І., Авраменко А. Д., Додонова-Судіна К. О., Пастух Г. С.* Розроблення рецептурної композиції рідкого цукрозамінника на основі стевії та мальтозного сиропу для безалкогольних напоїв

## CONTENTS

### Automation and Information Technologies

7 *Rogovyk A., Zaiets N., Elperin I., Shtepa V.* Improving the resource efficiency of sugar plant wastewater treatment by using a monitor of chemical consumption of oxygen

16 *Vlasenko L., Savchenko T., Lutska N.* Choice of hierarchy and ontology of the top level for the development of intellectual automated control systems for industrial enterprises

### Food Products Safety and Occupational Health

28 *Martseniuk A., Litvynchuk S., Martseniuk L.* Classic and quantum-dynamic properties of drinking water

### Biotechnologies

43 *Pirog T., Ivanov M., Yarova H.* Antimicrobial activity of *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 surfactants, synthesized in the presence of biological inductors

53 *Starovoitova S.* Relationships between probiotics and SARS-COV-2 (Covid-19) *in vivo*

63 *Udymovych V.* Application of biocementation in the context of solving environmental issues

83 *Jungin O., Potochilova V., Rudnieva K., Moshynets O.* Antibiotic resistance of microorganisms associated with wound surfaces

### Economy, Management and Marketing

90 *Pietukhova O., Esh S.* Clearing as type of professional activity

98 *Rybachuk-Iarova T., Tiukha I., Dunda S.* Efficient operational activity — immanent characteristics of competitiveness and strategic development of FEA subjects

107 *Udvorgeli L., Khaustova K., Choriy M.* Strategies for adaptation of sanatorium and resort institutions in the conditions of the Covid-19 pandemic

### Mechanical and Electrical Engineering

117 *Baluta S., Jovbak V., Kopilova L., Kuievska Iu.* Compensation of reactive power in electrical supply systems of industrial and civil facilities

### Food Technologies

129 *Kaminska S., Simakhina G., Naumenko N., Martynenko T.* Using the frozen fruit and berry half products in food technologies

140 *Hrabovska O., Sabadash N., Avramenko A., Dodonova-Sudina K., Pastukh H.* Development of a prescription composition of a liquid sweetener based on stevia and maltose syrup for beverages

- Полицук Г. Є., Сатіга В. Я., Осьмак Т. Г., Шевченко І. І. Порівняльний аналіз структуруючої здатності овочевих пюре у складі сумішей морозива 154 *Polischuk G., Sapiga V., Osmak T., Shevchenko I.* Comparative analysis of the potential of vegetable puree in the composition of ice cream mixtures
- Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Стан і перспективи наукових досліджень харчової сировини органічного походження 165 *Belinska K., Falendysh N.* State and prospects of scientific research of food raw materials of organic origin
- Неміріч О. В., Устименко І. М. Обґрунтування складу вершкового пастоподібного продукту з використанням стабілізованої емульгуючим комплексом харчової емульсії 179 *Niemirich O., Ustymenko I.* Justification of the composition of cream spread product using food emulsion stabilized by emulsive complex
- Синиця О. В., Віннікова Л. Г. Вплив режимів низькотемпературного оброблення на якість і безпеку м'яса свинини 187 *Synytzia O., Vinnikova L.* Influence of the low-temperature treatment conditions on quality and safety of the pork meat
- Демидова А. О., Гладкий Ф. Ф., Шеманська Є. І. Дослідження можливості дезодорування соняшникового лецитину 199 *Demydova A., Gladky F., Shemanska Y.* Study of the possibility of deodorization of sunflower lecithin
- Світлій пам'яті талановитого вченого Леоніда Дем'яновича Бобрівника 209**