

## ЗМІСТ

### Автоматизація та інформаційні технології

Поліщук Д. В., Заєць Н. А. Система керування інформаційними потоками тепличного комплексу на основі сценарно-синергетичного підходу

### Біотехнології

Підгерська Т.О., Карлаш Ю. В. Сидерофори як нова альтернатива антимікробним засобам

Пирог Т. П., Іванов М. С. Вплив біологічних індукторів на антиадгезивну активність поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMV B-7241

Зомчак В. В., Грегірчак Н. М. Біотехнологія мікробних полісахаридів, продуценти, використання, техніко-економічне обґрунтування виробництва ксантану

### Механічна та електрична інженерія

Малецька К. Д., Турчина Т. Я., Авдеєва Л. Ю., Макаренко А. А. Інноваційна теплотехнологія виробництва сухої форми білково-фруктових композицій методом розпилювального сушіння

Грінінг К. Р., Десик М. Г. Зміна гранулометричного складу суспензій лікарських і косметичних засобів під час оброблення у бісерному млині

### Харчові технології

Сімахіна Г. О. Динаміка процесу кристалотворення та промислове заморожування плодово-ягідної сировини

Тарасюк Л. А., Олійник С. І., Карпутіна М. В. Сучасна технологія фільтрування природними модифікованими матеріалами для підвищення якості лікєро-горілчаної продукції

Василюшина О. В. Вплив полісахаридних композицій на інтенсивність дихання та якість плодів вишні протягом зберігання

Романовська Т. І., Осейко М. І., Романовський Н. О. Фізичні аспекти утворення олійних гелів

Смірнова А. В., Кириленко Р. Г. Енергетична ідентифікація структур іонних систем на відповідність заданим технічним умовам

## CONTENTS

### Automation and information technologies

7 Polishchuk D., Zaiets N. Information flow management system of the greenhouse complex based on the scenario-synergetic approach

### Biotechnologies

16 Pidgerskaya T., Karlash Yu. Siderophores as a new alternative to antimicrobial agents

36 Pirog T., Ivanov M. Influence of biological inductors on the anti-adhesive activity of *Acinetobacter calcoaceticus* IMV B-7241

47 Zomchak V., Hrehirchak N. Biotechnology of microbial polysaccharides, producers, use, technical and economic justification of xanthan production

### Mechanical and Electrical Engineering

60 Maletska K., Turchyna T., Avdeieva L., Makarenko A. Innovative technology of production dry forms of protein-fruit compositions using spray drying method

72 Hrininh K., Desyk M. Change in granulometrical composition of suspensions of medicinal and cosmetic products during processing in a bead mill

### Food Technologies

83 Simakhina G. Dynamics of crystallization process and the industrial freezing of raw fruit and berries

96 Tarasiuk L., Oliinyk S., Karputina M. Modern filtration technologies with natural modified materials to improve the quality of alcoholic products

110 Vasylyshyna O. The influence polysaccharide composition on the intensity of respiration and the quality of cherry fruits during storage

118 Romanovska T., Oseiko M., Romanovskiy N. Physical aspects of formation of oil gels

127 Smirnova A., Kyrylenko R. Energy identification of the structures of ionic systems in accordance with the specified technical conditions

- Дричик М. Ю., Шульга О. С.* Розроблення системи простежуваності під час виробництва макаронних виробів 139 *Drychuk M., Shulga O.* Development of the traceability system for the pasta production
- Точкова О. В., Баклан І. О., Бессараб О. С.* Вплив ксантану на структурно-в'язкісні характеристики плодово-овочевого пюре 148 *Tochkova O., Baklan I., Bessarab O.* The influence of xanthan on the structural and viscous characteristics of fruit and vegetable puree

**Новини освіти і науки**

- Доробок українських науковців від видавництва CRC Press 164