

Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

<b>Павлюк Р.Ю., Афанасьєва В.А., Яницький В.В., Крячко Т.В., Юр'єва О.О.</b> Нанотехнології БАД із нетрадиційної лікарської та пряно-ароматичної рослинної сировини та їх використання в оздоровчих продуктах .....	3
<b>Перцевой Ф.В., Куц С.П., Рудавська М.В.</b> Споживні властивості коктейлів на основі молочних продуктів, яблучного соку, гарбузової пасти та „Ламідану” .....	11
<b>Малюк Л.П., Зіolkовська А.В.</b> Обґрунтування термінів зберігання плодово-ягідних соусів за умови введення консерванту .....	17
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Коробець Н.В., Максимова Н.П., Гапонцева О.В.</b> Нанотехнології добавок із хлорофіловмісних овочів з рекордним вмістом хлорофілу та інших БАР з використанням механодеструкції .....	23
<b>Перцевой Ф.В., Обноза М.В.</b> Дослідження зміни кислотності сирного продукту м'якого на основі сухого знежиреного молока з використанням борошна кукурудзи.....	33
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Крячко Т.В., Берестова А.А., Глибокий Д.О., Максимова Н.П.</b> Розробка функціонального оздоровчого морозива з використанням наноструктурованих кріопаст із плодовоовочевої сировини з рекордним вмістом БАР.....	41
<b>Маяк В.І., Михайлов В.М., Ляшенко Б.В.</b> Модельні схеми розробки нових ресурсозберігаючих способів виробництва високоякісних пастоподібних концентратів напоїв (ПКН) і цукатів .....	49
<b>Плотнікова Р.В., Гринченко Н.Г., Пивоваров П.П.</b> Дослідження закономірностей сорбції іонів кальцію із розчинів кальцієвмісних солей у рамках отримання молока з регульованим сольовим складом .....	58
<b>Гурський П.В., Бідок Д.О., Перцевой Ф.В.</b> Дослідження впливу агару на реологічні характеристики паст закусочних .....	63
<b>Кайнаш А.П., Віннікова Л.Г.</b> Дослідження терміну зберігання варених ковбас з овочевими добавками.....	69
<b>Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Коробець Н.В., Юр'єва О.О., Максимова Н.П., Черватенко Л.М.</b> Функціональні оздоровчі плавлені сири, збагачені наноструктурованими добавками із хлорофіловмісних овочів та прянощів.....	74
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Крячко Т.В., Лосєва С.М., Маціпура А.С., Глибокий Д.О., Стоєв С.С.</b> Нове про вплив низькотемпературної кріодеструкції та «шокового» заморожування на активність окиснювальних ферментів плодів та овочів.....	82

<b>Пригульська Н.В., Ссногонова Л.І.</b> Функціональні композиції «Імпульс», «Енергія спорту» та «Drive» для продуктів спортивного харчування .....	91
<b>Янчева М.О., Яковлева Ю.В.</b> Сучасні технології заморожування м'ясних напівфабрикатів .....	96
<b>Постнов Г.М., Тимченко Ю.О.</b> Можливості промислових способів екстракції для отримання олії з нових видів сировини .....	103
<b>Колесник А.О., Колесник Т.Л.</b> Дослідження впливу біоорганічного кальцію харчової кістки на функціонально-технологічні властивості м'яса в технології м'ясних січених виробів .....	108
<b>Федак Н.В., Діхтярь А.М., Тимчук С.М.</b> Динаміка змін якості олії за умов тривалого термічного впливу .....	114
<b>Євлаш В.В., Чуйко Л.О., Акмен В.А.</b> Вивчення реологічних властивостей начинок на основі фруктового поре для борошняних кондитерських виробів антианемічної спрямованості .....	120
<b>Мурликіна Н.В., Янчева М.О.</b> Перспективи застосування емульгаторів гліцеридної природи в технологіях м'ясних продуктів .....	128
<b>Дюкарева Г.І., Білецька Я.О.</b> Перспективи використання еламіну під час виробництва зефіру .....	136
<b>Маяк В.І., Михайлов В.М., Ляшенко Б.В.</b> Нові ресурсозберігаючі способи виробництва пастоподібних концентратів напоїв і цукатів з плодово-ягідної сировини .....	144
<b>Юрченко С.Л., Колеснікова М.Б.</b> Можливості використання натуральної рослинної сировини в технології функціональних напоїв .....	152
<b>Большакова В.А., Дроменко О.Б.</b> Розробка технології посічених напівфабрикатів з м'яса кролів .....	158
<b>Искендеров И. Великоглы.</b> Пути использования мелассы в сахарной промышленности .....	166
<b>Пивоварова О.П., Пивоваров Є.П.</b> Дослідження стану води та вологоутримуючої здатності структурованих систем на основі альгінату натрію .....	170
<b>Гльчакова Ж.О.</b> Дослідження загального хімічного складу та харчової цінності закусок емульсійного типу на основі квасолі .....	177
<b>Мостепанюк О.С.</b> Вплив технологічних чинників на структурно-механічні та фізико-хімічні властивості наповнювачів плодово-ягідних капсульних .....	184
<b>Сабадюш Г.О., Горальчук А.Б.</b> Дослідження міжфазних властивостей білків молока в технології отримання молочних десертів .....	191
<b>Тюрікова І.С., Рибак Г.М., Плахотін В.Я.</b> Наукові дослідження з розробки технології виробництва екстрактів з волоського горіха .....	198

<b>Пасічний В.М., Ястреба Ю.А.</b> Обґрунтування параметрів сушіння грибів під час виробництва порошкоподібного напівфабрикату ...	204
<b>Григоренко О.М.</b> Наукові підходи до формування раціонів харчування студентів .....	210
<b>Махоніна М.Ю., Рапшевська Т.О.</b> Вплив тривалості перемішування водної суспензії поліфункціональної добавки із насіння льону на її мікроструктуру .....	219

## Секція 2 ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

<b>Черевко О.І., Кіптеле Л.В., Загорулько О.Є., Постольнік Д.В.</b> Удосконалення процесу концентрування хмелевих екстрактів.....	225
<b>Михайлов В.М., Дьяков О.Г., Шевченко А.О.</b> Теоретичне визначення ефекту інтенсифікації термообробки за умови комбінованого запікання кулінарної продукції.....	230
<b>Дейниченко Г.В., Афукова Н.О.</b> Сучасні методи і технічні засоби перевірки автентичності грошових знаків .....	237
<b>Потапов В.О., Шевченко С.О.</b> Підвищення енергоефективності конвективних процесів тепломасообміну шляхом регулювання швидкості теплоносія .....	244
<b>Седо Ахмед, Пивоваров П.П., Дейниченко Г.В., Крамаренко Д.П.</b> Оптимізація рецептурного складу молочно-білкового фаршу з використанням йодовмісної добавки .....	250
<b>Черевко О.І., Маяк В.І., Постольнік Д.В.</b> Дослідження якості концентрованих продуктів із плодово-ягідної та овочевої сировини та розробка технологічних ліній їх виробництва .....	257
<b>Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гафуров О.В.</b> Дослідження фізико-хімічних властивостей ультрафільтраційних мембран типу ПАН .....	263
<b>Сабадаш С.М., Якуба А.Р.</b> Ефективність конічних циклонів .....	269
<b>Синскоп М.С., Пархоменко Л.О.</b> Дослідження впливу типу граничних умов на власні форми коливань циліндра .....	276
<b>Самойленко С.О., Якименко Г.Я.</b> Корозійна стійкість конструкційних металів у розплавах поверхнево-активних речовин .....	284
<b>Терешкін О.Г., Дмитревський Д.В.</b> Визначення раціональних режимів обробки коренеплодів під час їх очищення парою.....	292
<b>Постнов Г.М., Червоний В.М.</b> До питання визначення тривалості ультразвукової обробки під час отримання водно-жирових емульсій .....	296
<b>Терешкін О.Г., Балик О.В.</b> Визначення ефективного способу пароутворення для стравоварильного устаткування.....	304

Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Алексієнко С.М. Оцінка рівня концентрованої поляризації білка сколотин на поверхні напівпроникних мембран .....	309
Мисюра Т.Г., Зав'ялов В.Л., Бодров В.С., Попова Н.В. Ієрархічна структурна схема процесно-апаратурних ефектів у робочому обсязі колонного віброекстрактора безперервної дії.....	313
Тягун Г.В., Штангеев К.О., Грищенко Д.Г. Расчет времени пребывания растворов и изменения технологических показателей в выпарной установке сахарного завода.....	318

### Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Михайлов В.М., Чуйко А.М. Аналіз поглядів на ієрархічну структуру, формування асортименту товарів та управління їх асортиментним складом .....	327
Дюкарева Г.І., Головка Т.М., Серік М.Л. Визначення впливу НКХ та еламіну на жирутримуючі характеристики паштетів та стійкість паштетної емульсії.....	333
Дубініна А.А., Летуга Т.М., Кузяхметова А.А. Моніторинг безпечності гібридів перцю солодкого за вмістом нітратів.....	338
Крайнюк Л.М., Крутовий Ж.А., Касілова Л.О., Старчасько О.Т., Манжос Н.В. Проблеми удосконалення технологічних карт на кулінарну продукцію .....	342
Савгіра Ю.О., Пілюгіна І.С. Взаємний вплив оксиду сірки (IV) і води під час їх поглинання зерном кукурудзи .....	349
Сорокіна С.В., Карпенко З.П., Полупан В.В. Дослідження якості нового кисломолочного продукту функціонального призначення.	354
Чуйко А.М., Шевченко О.Є., Дюкарева Г.І., Томашевська Р.Я. Покращення структурно-механічних характеристик морозива з добавками тваринного та рослинного походження.....	360
Сорокіна С.В., Карпенко З.П. Збагачення кисломолочних напоїв нетрадиційною сировиною .....	367
Луцьова О.С., Кучерук З.І. Вплив активації дріжджів на газоутворювальну здатність тіста для виробництва дієтичного хліба зі зниженим вмістом білка .....	373
Юдічева О.П. Сучасні підходи до отримання екологічно безпечних продуктів харчування .....	378
Жук В.А., Баля Л.В. Поживна цінність нових консервів з квасолі ..	382
Колтунов В.А., Белінська Є.В. Порівняльна оцінка способів зберігання редису.....	390
Горячова О.О. Збереження споживних властивостей плодів яблук під час виробництва натуральних яблучних соків.....	396

<b>Будник Н.В., Олійник Н.В.</b> Використання харчової кісткової пасти у технологіях виробництва м'ясних січених виробів .....	403
<b>Суткович Т.Ю., Плахотін В.Я.</b> Використання вакууму для отримання збагачених соків та функціональних напоїв.....	411
<b>Голуб Б.О., Рудавська Г.Б., Метельська Н.С.</b> Стабілізація йоду у продуктах харчування для профілактики йододефіцитних захворювань .....	418
<b>Малигіна В.Д., Холодова О.Ю., Молоканова Л.В.</b> Доцільність запровадження системи управління безпечністю під час виробництва ковбасних виробів.....	423
<b>Миколів Т.І., Сімахіна Г.О., Корихалова О.М.</b> Підвищення біодоступності нутрієнтів зерна шляхом механоактивування.....	431

#### **Секція 4 ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

<b>Міщенко Т.В., Пак А.О., Погожих М.І.</b> Колориметричне дослідження сушеної чорної смородини.....	436
<b>Погожих М.І., Цуркан М.М.</b> Дослідження зміни термодинамічного потенціалу системи, яка зневоднюється.....	442
<b>Торяник О.І., Дьяков О.Г., Луцьова О.С.</b> Дослідження спін-спінової релаксації у безбілковому тісті для виготовлення дієтичного хліба з добавками ксантану.....	448
<b>Потапов В.О., Мартинець І.С.</b> Експериментальне визначення масообмінних характеристик харчової сировини .....	453
<b>Головко М.П., Роговий І.С., Шидакова-Каменюка О.Г.</b> Вплив напівфабрикату кісткового харчового на фізико-хімічні та органолептичні властивості пісочного печива .....	459
<b>Онищенко В.М., Янчева М.О., Островерх І.С.</b> Хімічний склад кишок та вміст у них токсичних елементів .....	466
<b>Пестіна Г.О., Торяник Д.О.</b> Оптимізація рецептурного складу реструктурованого напівфабрикату з дині .....	472
<b>Головко Т.М., Полевич В.В.</b> Моделювання рецептурного складу паштетів, виготовлених з використанням НКХ та еламіну .....	478

#### **Секція 5 ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

<b>Дубініна А.А., Летуга Т.М., Круглова О.С.</b> Вивчення бактерицидних властивостей плівок на основі природних компонентів .....	484
<b>Дюкарева Г.І., Акмен В.А.</b> Характеристика властивостей цегли будівельної та її експертна оцінка.....	488

<b>Шлапак О.С.</b> Дослідження споживчих переваг кремів для депіляції м. Луганська.....	493
<b>Колесник Т.Л., Іванова А.А.</b> Експертиза якості полімерних пляшок для харчових продуктів, що реалізуються на ринку України.....	499
<b>Шумський О.В., Полікарпов І.С.</b> Попереджувальні інформаційні товарні знаки в контексті підвищення безпеки споживання товарів...	504

## Секція 6 **ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В НАУЦІ ТА НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ**

<b>Янчева Л. М., Вялікіна С.П., Гірінова Л.В.</b> Інтерактивний комп'ютерний тестовий тренінг як засіб професійного навчання ..	510
<b>Кухарьонюк О.К., Коновалова Т.В.</b> Проблеми побудови комп'ютеризованого інформаційно-освітнього середовища університету.....	518
<b>Тімофєєва О.М., Тімофєєв О.В.</b> Застосування технологій візуалізації .....	524
<b>Артеменко В.С., Бубенець І.Г., Бурлакова Ж.В.</b> Комп'ютерна реалізація концепції бази електронних навчально-інформаційних ресурсів .....	532
<b>Савгіра Ю.О., Кузнецова Т.О., Пілюгіна І.С.</b> Використання програмного пакета Macromedia AuthorWare для розробки комп'ютерних засобів навчання з фізичної хімії .....	539
<b>Артеменко В.С., Бубенець І.Г., Бурлакова Ж.В.</b> Необхідність розробки електронних навчальних ресурсів для перепідготовки маркетологів .....	547
<b>Касілова Л.О., Бурлакова Ж.В.</b> Інформаційні технології як ефективний засіб активізації навчальної діяльності.....	551
<b>Колодач М.В., Кухарьонюк О.К., Коновалова Т.В.</b> Про інформаціологічний розвиток суспільства і освіти .....	559
<b>Алфавітний покажчик</b> .....	565
<b>Зміст</b> .....	567