

Зміст

Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

Перцевой Ф.В., Обозна М.В., Поліщук Г.Є. Дослідження впливу рецептурного складу на в'язкість згустку сирного продукту м'якого	3
Погожих М.І., Євлаш В.В., Неміріч О.В., Гавриш А.В. Технологія жирового напівфабрикату для кондитерської та шоколадної глазури антианемічного спрямування	10
Пивоваров П.П., Пивоваров Є.П., Нагорний О.Ю. Дослідження фізико-хімічних змін наповнених гелів на основі натрію альгінату ($ALgNa$) та натрійкарбоксиметилцелюлози ($NaКМЦ$)	20
Постнова О.М., Лисюк Г.М., Тимчук С.М. Дослідження впливу пасти з зерна нового гібрида високоцукристої кукурудзи на властивості дріжджового тіста і хлібобулочних виробів із пшеничного борошна	23
Колеснікова М.Б., Перцевий М.Ф., Гурський П.В. Дослідження впливу компонентного складу на термічну стійкість структурованого продукту	31
Янчева М.О., Яковлева Ю.В. Вивчення впливу харчових добавок, які мають кріопротекторну дію, на якісні показники м'ясних фаршів	36
Неліна К.П., Гуць В.С., Титор О.Б. Інноваційні технології щодо впровадження у виробництво м'ясо-кісткового продукту з біологічно цінною добавкою (суха молочна сироватка) та амінокислотною добавкою (L-лізин)	42
Неліна К.П., Гуць В.С. Методика визначення гранично допустимої концентрації токсичних речовин під час псування жирів у м'ясо-кістковому продукті (МКП "ПК")	47
Мардар М.Р., Валевська Л.О. Зміни властивостей і структури крохмалю екструдованих зернових продуктів під час екструдування за наявності добавок	51
Пивоваров П.П., Мороз О.В. Закономірності переходу кальцію в іонний стан для ініціювання процесу гелеутворення	56
Мардар М.Р. Розширення асортименту зернових продуктів здорового харчування	62
Кащенко В.Ф., Белозерцева Л.В. Бутерброды в сырной вспененной оболочке	66
Макарова А.Н., Симакова И.В., Шильман Л.З. Анализ питания молодежи	70

Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н., Москалева А.Д., Ястребова Н.В. Разработка рецептур диетических кондитерских изделий с использованием микробного экзополисахарида	75
Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В., Курочка О.С., Прохоренкова О.А. Использование микробных экзополисахаридов в кондитерских изделиях	78
Мельнічук О.Є., Бейко Л.А. Осмотичне збезводнення як спосіб концентрування та його використання у виробництві фруктових концентрованих консервів	84
Стіборовський С.Є., Левіт І.Б., Османова Ю.В. Дослідження властивостей печінкових мас за умови додавання пребіотичної суміші	91
Сабадош Г.О. Визначення основних фізико-хімічних показників якості молочних десертів з пінною структурою	97
Дятлов В.В., Медведкова І.І., Попова Н.О. Інноваційні технології за умов холодильного зберігання свіжих плодів, овочів та грибів .	103
Пивоваров П.П., Пивоваров Є.П., Кондратюк Н.В., Тропко Л.В. Дослідження впливу вільних та зв'язаних іонів на колонієутворюючу здатність біфідобактерій	111
Кучерук З.І., Федак Н.В., Діхтярь А.М., Носко З.І., Тимчук С.М. Вивчення жирно-кислотного складу олії високоолеїнового типу з насіння соняшнику та перспективи її використання у виробництві борошняних кондитерських виробів	117
Єфремова О.С., Горальчук А.Б., Пивоваров П.П. Обґрунтування використання поверхнево-активних речовин у технології рослинних вершків	123
Архіпова А.Д., Колеснікова М.Б., Колісниченко Т.О. Технологія холодних соусів з еламіном	131

Секція 2 ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Черевко О.І., Кіпгела Л.В., Загорулько О.Є., Постольник Д.В. Виробництво фруктові пасти з використанням дикорослої актинідії	138
Михайлов В.М., Дьяков О.Г., Бабкіна І.В., Шевченко А.О. Теоретичне моделювання комбінованого способу теплової обробки	142
Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Савченко Н.В. Дослідження ринку сучасних технічних засобів та методів митного контролю для виявлення вибухових речовин та пристроїв	150

Потапов В.О., Ковш І.С. Використання теплових насосів у процесі сушіння	157
Синскоп М.С., Пархоменко Л.О. Власні коливання складеного циліндра	163
Єфремов Ю.І., Михайлова С.В., Кострова К.В., Деменко А.А. Розробка перспективних технологічних процесів переробки дикорослої та пряно-ароматичної сировини й обладнання з використанням НВЧ-нагріву і вакуумування	171
Некоз О.І., Осипенко В.І., Батраченко О.В. Удосконалення методики розрахунку потужності приводу ножового вала кутера.	176
Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Сефіханова К.А. Дослідження впливу температури молочного згустку та тривалості гомогенізації на консистенцію молочно-білкових кремів	183
Постнов Г.М., Дядюк М.А., Червоний В.М. Економічна ефективність упровадження ультразвукового пристрою для отримання водно-жирових емульсій на підприємствах харчової промисловості	188
Цуркан М.М. Дослідження енергоефективності процесу сушіння ..	193
Постнов Г.М., Червоний В.М., Нечипоренко Д.А., Кузьмінов А.М. Дослідження ультразвукової обробки сировини для м'ясних консервів	201
Потапов В.О., Якушенко Є.М. Розробка моделі процесу змін якості виноградної вичавки під час ЗТП-сушіння.....	205
Терешкін О.Г., Дмитревський Д.В. Особливості очищення картоплі різних сортів паровим способом.....	212
Потапов В.О., Петренко О.В. Гідродинамічна модель конвекційного руху у мастильній оболонці універсального жарильного апарата з проміжним обігрівом.....	217
Потапов В.О., Шевченко С.О., Зеленський О.І. Дослідження теплофізичних властивостей суспензій з вуглецевими нанотрубками, отриманими з коксового пилу.....	221
Білецький Е.В., Толчинський Ю.А., Петренко О.В. Система функцій для щільного в'язкопластичного плинину.....	226
Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Ільгов Д.В. Розробка способу очищення баштаних культур та машини для його реалізації	235
Маяк В.І., Ляшенко Б.В., Смілик М.М. Вплив електровібрації на повзучість і релаксацію напруги цукатної маси з дикорослого терну	240
Білонога Ю.Л., Максисько О.Р. Вплив олії пшеничних зародків на коефіцієнт теплопередачі кожухотрубного теплообмінника	245

Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Михайлов В.М., Чуйко А.М., Томашевська Р.Я. Аналіз методів і наукове обґрунтування методології формування асортименту борошняної продукції.....	253
Лисюк Г.М., Шидакова-Каменюка О.Г., Чухрай О. Вплив насіння льону на якість бісквітного напівфабрикату	260
Крайнюк Л.М., Крутовий Ж.А., Касілова Л.О. Застосування методики комплексної органолептичної оцінки якості кулінарної продукції	266
Крайнюк Л.М., Крутовий Ж.А., Касілова Л.О., Манжос Н.В. Удосконалення технологічних карт у випадку малої кількості спостережень на етапі їх розробки	273
Одарченко М.С., Даниленко Л.В., Бондаренко І.О. Властивості листового тіста під час заморожування	277
Карбівнича Т.В., Коваленко В.О. Мікробіологічні показники напівфабрикату «Борщова заправка» в процесі виробництва та зберігання	282
Постнов Г.М., Акмен В.О., Ушакова А.Г. Обґрунтування доцільності розробки начинок підвищеної біологічної цінності для борошнених кондитерських виробів та заморожених борошнених напівфабрикатів.....	286
Одарченко А.М., Одарченко Д.М., Балим В.Ю., Буток О.С. Дослідження впливу низьких температур на дріжджове тісто з рослинною добавкою	292
Лебська Т.К., Козлова С.Л. Визначення біологічної цінності білка фаршевих виробів із гідробіонтів	300
Дишкантюк О.В., Паргалога І.О. Збагачення продукції ресторанного господарства біологічно активними речовинами.....	309
Постнов Г.М., Ткаченко А.Є. Оцінка якості рибних консервів із додаванням олії.....	316
Назаренко Л.О., Назаренко В.О. Оцінювання конкурентоспроможності ковбасних виробів з використанням експертних методів	322
Дідух Н.А., Молокопой Л.О., Назаренко Ю.В. Визначення протеолітичної активності заквашувальних композицій для виробництва білкових молочних продуктів функціонального та спеціального призначення	329
Баля Л.В. Дослідження зміни якості нових консервів із квасолі під час зберігання.....	336
Касілова Л.О., Крутовий Ж.А., Бородіна Л.В. Деякі проблеми розробки показників якості кулінарної продукції.....	340

Хаустова Т.М., Полевич В.В., Федак Н.В. Оптимізація співвідношення рецептурних компонентів крокетної маси на основі борошна пшеничного.....	346
Колесник А.О., Колесник Т.Л. Вивчення характеристики стану води фаршевих м'ясопродуктів, збагачених на біоорганічний кальцій..	353
Дюкарева Г.І., Кошарновська М.В., Білецька Я.О. Дослідження товарознавчих показників якості зефіру, який реалізується на споживчому ринку Харкова	358
Колтунов В.А., Булах М.В. Оцінка кулінарних властивостей сортів гарбузів, вирощених у Поліській зоні України	364

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

Перцевой Ф.В., Бідюк Д.О. Дослідження емульгуючих властивостей білково-жирової емульсії на основі ядра насіння соняшнику	371
Коваленко В.О., Чернова Л.О., Дьяков О.Г., Москаленко О.В. Розробка параметрів ферментативного протеолізу колагеномісткої сировини колагеназою	378
Синскоп М.С., Півненко А.О. Розробка системного наповнення програмного продукту для розв'язання крайових задач.....	383
Торяник О.І., Дьяков О.Г., Кучерук З.І., Луньова О.С. ЯМР-дослідження вологоутримуючих властивостей добавок ксантану та гуару в безбілковому тісті для виробництва дієтичного хліба.....	388
Пестіна Г.О., Кисельова К.Д. Інтеграція хімії з іншими природничими науками	395
Гніцевич В.А., Федотова Н.А. Колоїдно-хімічні властивості модельних систем рослинної сировини	400
Мостова Л.М., Гапоненко В.О. Динаміка гідролітичних процесів під час пророщування жита	408
Белінська Є.В. Фізичні і теплофізичні властивості коренеплодів редису	414
Мардар М.Р., Кордзая Н.Р. Білкові речовини нових видів хліба з цілого зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів.....	419
Савгіра Ю.О., Пілюгіна І.С. Поверхневі явища на межі двох контактуючих рідин: соняшникова олія – вода	425
Аксьонова О.Ф., Добровольська О.В., Вовченко Д.Є., Савін М.В., Городажев Д.А. Дослідження вмісту флуорид-іонів у чорному та зеленому чаї різних торгових марок.....	430

**Секція 5 ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА
НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ**

Головко М.П., Захаренко В.О., Василенко Н.М. Особливості пористої будови тканин з різним волокнистим складом	437
Колесник Т.Л., Іванова А.А., М'ячиков О.В. Дослідження показників якості поліетиленових пакетів	443

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

Янчева Л.М., Рибін О.М., Вялкіна С.П., Гірінова Л.В. Використання сучасних інтерактивних методів створення навчальних web-ресурсів	448
Кухарьонюк О.К., Коновалова Т.В., Руденко І.В. Інтерактивна система аналізу фінансових результатів діяльності підприємства .	456
Чаговець В.В., Землянко Ю.В. Активізація самостійної роботи студентів	462
Золотарьова І.О., Кушнарєнко Н.С., Сахно О.А. Методичні засади створення курсів дистанційного навчання.....	467
Тімофєєва О.М., Сибірякова І.Г. Автоматизація калькуляційних карток	474
Кочарова Т.Р., Сибірякова І.Г. Проблеми застосування в освіті автоматизованих засобів тестування.....	482
Дюкарева Г.І., Пак А.О., Білецька Я.О. Вплив еламіну на поверхневий натяг водних розчинів	489
Алфавітний покажчик	494
Зміст	497