

## Зміст

### Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Глибокий Д.О., Балабай К.С.</b> Нанотехнології гомогенізованих оздоровчих сиркових продуктів, збагачених наноструктурованими каротиноїдними БАД.....	3
<b>Лисюк Г.М., Олійник С.Г., Самохвалова О.В., Кучерук З.І.</b> До питання класифікації продуктів спеціального призначення .....	12
<b>Гавриш А.В., Євлаш В.В., Неміріч О.В.</b> Створення кондитерської продукції антианемічного спрямування з використанням різних форм заліза.....	19
<b>Павлюк Р.Ю., Наконечна Ю.Г., Хоменко А.В., Кострова К.В.</b> Інноваційні технології соусів-дресингів для оздоровчого харчування з використанням добавок із прямих овочів і вторинної молочної сировини .....	26
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Берестова А.А., Максимова Н.П., Юрченко І.С.</b> Інноваційні технології розробки нових видів морозива для оздоровчого харчування .....	36
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Коробець Н.В., Козюрін Д.М.</b> Розробка технологій наноструктурованих хлорофіловмісних добавок із зелені петрушки та кропу з використанням механодеструкції та механоактивації .....	44
<b>Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Максимова Н.П., Лук'янова В.Г.</b> Нове про вплив різних технологічних чинників на трансформацію каротиноїдів у гідрофільну форму .....	53
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Носіченко Г.В., Какадій Ю.П., Ізова Г.І.</b> Інноваційні технології натуральних вітамінних добавок із ягід та нових видів заморожених молочно-рослинних десертів .	62
<b>Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Максимова Н.П. Савченко О.О.</b> Стабілізація каротиноїдів у порошкоподібних добавках із використанням натуральних антиоксидантів .....	71
<b>Лисюк Г.М., Тимчук С.М., Неміріч О.В.</b> Використання фітогліканів нового гібрида кукурудзи в технології хлібобулочних виробів .....	80
<b>Мороз О.В., Нагорний О.Ю., Пивоваров Є.П.</b> Закономірності виділення вологи гелями для обґрунтування умов зберігання готової продукції.....	87
<b>Колеснікова М.Б., Бреславець Т.В., Юрченко С.Л.</b> Обґрунтування та розробка технології індустріальних напівфабрикатів сирних тортів (чизкейків) для закладів ресторанного господарства .....	95

<b>Янчева М.О., Дроменко О.Б., Яковлева Ю.В.</b> Вплив композиції „КріоЛакт” на якісні характеристики ліпідів м’ясних заморожених посічених напівфабрикатів .....	103
<b>Сокур С.Л., М’ячиков О.В.</b> Інформаційна технологія впливу на харчові продукти .....	108
<b>Громова Т.Я., Крохальова А.А., Туринський В.М.</b> Технологічні рішення щодо перспективних напрямів використання козиного молока .....	114

## Секція 2 ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ І АПАРАТІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

<b>Червко О.І., Кіптела Л.В., Захаренко В.О., Загорулько О.Є., Постольнік Д.В.</b> Обґрунтування стабільності структури багато-компонентних паст із дикорослої плодово-ягідної сировини .....	121
<b>Червко О.І., Маяк О.А., Гарбузова О.С.</b> Екструзія як процес реструктурування м’ясних продуктів .....	128
<b>Маяк В.І., Михайлов В.М., Ляшенко Б.В., Лихобаба О.В.</b> Обґрунтування раціонального способу виробництва пастоподібних концентратів .....	133
<b>Погожих М.І., Пак А.О., Пак А.В., Жеребкін М.В.</b> Технологія та обладнання для виробництва швидковідновлюваних каш із використанням принципів ЗТП-сушіння.....	138
<b>Потапов В.О., Мольський С.М.</b> Підвищення енергоефективності систем кондиціонування повітря із застосуванням принципу акумуляції холоду .....	145
<b>Дейниченко Г.В., Потапов В.О., Терешкін О.Г., Дмитревський Д.В.</b> Визначення раціональних параметрів проведення комбінованого процесу очищення бульб картоплі .....	152
<b>Кіптела Л.В., Плевако В.П., Костенко С.М., Постольнік Д.В., Загорулько А.М.</b> ІЧ-сушіння дикорослої плодово-ягідної сировини .....	160
<b>Дейниченко Г.В., Захаренко В.О., Мазняк З.О., Гафуров О.В.</b> Визначення структурних характеристик ультрафільтраційної мембрани ПАН-100 .....	164
<b>Потапов В.О., Семенюк Д.П., Петренко О.В., Шевченко С.О.</b> Розробка системи обігріву фритюрниці з проміжним теплоносієм, збагаченим вуглецевими нанотрубками .....	171
<b>Афукова Н.О., Рудь О.С.</b> Організація та технічне оснащення виробництва м’ясних напівфабрикатів .....	177

<b>Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Червоний В.М., Нечипоренко Д.А., Голованьова С.П.</b> Кінетика впливу низькочастотних ультразвукових хвиль у системі «вода–м'ясна сировина» на ефективність процесу стерилізації .....	182
<b>Постнов Г.М., Вялікіна С.П., Дмитревський Д.В.</b> Розробка та впровадження в навчальний процес інтерактивних тестів із дисципліни «Механічне обладнання» .....	187
<b>Постнов Г.М., Дядюк М.А., Чеканов М.А.</b> Економічна ефективність упровадження апарата для тендеризації м'яса за допомогою ультразвуку на м'ясопереробному виробництві .....	193
<b>Єфремов Ю.І., Потапов В.О., Одарченко М.С., Михайлова С.В.</b> Теоретичні основи процесу перемішування дрібнодисперсних систем на основі рослинної сировини .....	200
<b>Михайлов В.М., Дьяков О.Г., Бабкіна І.В., Шевченко А.О., Долгих А.В.</b> Створення передумов для удосконалення процесу теплової обробки кулінарних виробів .....	206

### Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<b>Перцевой Ф.В., Обноза М.В., Жукова Я.Ф.</b> Вивчення білкового складу сирного продукту м'якого з концентратом ядра арахісу та борошном кукурудзяним .....	211
<b>Євлаш В.В., Погожих М.І., Акмен В.О.</b> Формування асортименту та якості фруктово-ягідних начинок, збагачених гемовим залізом, для борошняних кондитерських виробів .....	220
<b>Головко М.П., Колесник Т.Л., Колесник А.О.</b> Вплив іонів кальцію напівфабрикату кісткового харчового на перетравлюваність білків м'ясних січених виробів .....	227
<b>Лисюк Г.М., Шідакова-Каменюка О.Г.</b> Дослідження якості заварних пряників із використанням дієтичної добавки «Клітковина ядер волоського горіха».....	233
<b>Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цибань Л.С.</b> Використання магнетиту для зменшення дефіциту заліза в організмі у складі кондитерських виробів .....	239
<b>Головко М.П., Пак А.О., Чуйко М.М.</b> Вивчення гігроскопічних властивостей макаронних виробів, збагачених біоорганічними сполуками кальцію.....	245
<b>Верешко Н.В., Набоков Д.О.</b> Збагачення макаронних виробів картопиноїдами .....	250

<b>Самохвалова О.В., Касабова К.Р., Олійник С.Г.</b> Використання дієтичної добавки «Шрот зародків пшениці харчовий» у технології бісквітного напівфабрикату .....	255
<b>Одарченко Д.М., Одарченко М.С., Гасай Є.Л., Гордієнко В.В.</b> Новий метод експертизи м'яса птиці .....	261
<b>Одарченко А.М., Одарченко М.С., Бабіч А.О., Сюсель О.О.</b> Дослідження основних колориметричних параметрів ягід після холодильного зберігання.....	268
<b>Мурликіна Н.В.</b> Дослідження показників якості та безпечності м'ясного посіченого напівфабрикату з харчовою добавкою на основі соняшникової олії .....	272
<b>Камсуліна Н.В., Гльдирова С.К., Большакова В.А.</b> Використання різних видів молочних препаратів у технологіях ковбасних виробів .....	280
<b>Білецька Я.О.</b> Дослідження втрати йоду за умови використання еламіну як збагачувача .....	288
<b>Дюкарева Г.І., Білецька Я.О.</b> Вплив спільного використання еламіну та ягідних поре на якість зефіру .....	293
<b>Сафонова О.М., Гавриш Т.В.</b> Оптимізація технології хліба зі слабого пшеничного борошна з додаванням поліпшуючих добавок.....	300
<b>Холодова О.А., Сафонова О.М.</b> Вплив порошку топінамбура на якість хліба з борошна пшеничного озонованого .....	305
<b>Бенчук О.П., Чернявська Н.Г., Машта Н.О.</b> Вплив рослинних добавок на окислення жирової основи плавлених сирних продуктів .....	310
<b>Левчук І.В., Кіщенко В.А., Осейко М.І.</b> Аспекти моніторингу олії та насіння соняшнику .....	315

#### Секція 4 ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

<b>Гурський П.В., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В.</b> Дослідження втрат речовин за гідротермічної обробки ядра соняшникового насіння..	322
<b>Погожих М.І., Цуркан М.М.</b> Дослідження кінетики ЗТП-сушіння у функціональних місткостях із полімерних матеріалів.....	329
<b>Захаренко В.О., Чуйко Л.О.</b> До питання дослідження пористої будови тканин.....	335
<b>Малафасв М.Т., Торяник О.І.</b> Дослідження в'язкості водних розчинів NaKMЦ .....	342

<b>Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Чергіна І.О.</b> Визначення вмісту солей важких металів у різних ботанічних сортах баклажанів, що реалізуються на ринках Харкова .....	350
<b>Янютін Є.Г., Воропай Н.І.</b> Регуляризація за методом А.М. Тихонова у задачі керування нестационарними коливаннями циліндричної оболонки .....	354
<b>Перцевий М.Ф., Савгіра Ю.О., Кузнецова Т.О., Колеснікова М.Б.</b> Якісна оцінка міжмолекулярної взаємодії в модельних розчинах харчових речовин .....	360
<b>Аксьонова О.Ф., Пілюгіна І.С., Кожушко А.В.</b> Створення навчальних фільмів із титриметричних методів аналізу .....	368
<b>Рижкова Т.М., Коломитова В.О., Бондаренко Т.А.</b> Оцінка біологічної цінності вершкового масла із козиного молока.....	376
<b>Вишнікіна О.В., Вашкевич О.Ю.</b> Ідентифікація коньячної продукції за допомогою спектрофотометричного методу.....	382
<b>Софронова М.С.</b> N-паралелепіеди та N-політопи як об'єкти багатовимірних задач оптимізаційного геометричного проектування .....	390

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

<b>Сорокіна С.В.</b> Виявлення споживчих переваг до якості квіткових аксесуарів.....	397
--	-----

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

<b>Кір'яков Ю.К., Тимофєєва О.М.</b> Мінімізація виробничих витрат на підприємствах харчування .....	404
<b>Землянко Ю.В.</b> Сучасні тенденції використання інформаційних технологій у навчальному процесі .....	408
<b>Тимофєєва О.М., Онопрієнко І.В.</b> Використання електронних торгів в Інтернеті .....	416
<b>Алфавітний покажчик</b> .....	424
<b>Зміст</b> .....	426