

## Зміст

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

<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Носіченко Г.В., Какадій Ю.П., Соколова Л.М., Лосєва С.М.</b> Нове в технології отримання заморожених ягід та поре з рекордними характеристиками .....	3
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О., Наконечна Ю.Г., Бондаренко В.А.</b> Нанотехнології в сироробній промисловості, засновані на процесах заморожування і низькотемпературної механодеструкції .....	9
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Наконечна Ю.Г., Кострова К.В., Лосєва С.М., Бутенко Н.В.</b> Нові білкові наноструктуровані добавки із квасолі, соуси-діпи та закуски з їх використанням .....	19
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Тимофєєва Н.М., Максимова Н.П., Берестова А.А., Борисенко Т.О.</b> Нанотехнології заморожених поре із плодів цитрусових з унікальними характеристиками .....	27
<b>Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Коробець Н.В., Ткаченко І.В.</b> Нанотехнології дрібнодисперсних хлорофіловмісних рослинних оздоровчих добавок-барвників .....	36
<b>Павлюк Р.Ю., Наконечна Ю.Г., Погарська В.В., Хоменко А.В., Кострова К.В., Кляп Т.П.</b> Вивчення амінокислотного складу дрібнодисперсних добавок із пряних овочів, отриманих із використанням криогенних технологій .....	44
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Маціпура Т.С., Лосєва С.М., Граділь У.І.</b> Нове про каротиноїди та окислювальні ферменти каротиноїдних овочів під час криогенного «шокового» заморожування та подрібнення .....	52
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Стоєв С.С., Лосєва С.М.</b> Інноваційна технологія замороженого дрібнодисперсного поре із ягід журавлини .....	61
<b>Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Наконечна Ю.Г., Леухіна Л.В., Лосєва С.М.</b> Технологія криогенного подрібнення грибів печериці <i>Agaricus bisporus</i> та отримання дрібнодисперсних порошоків .....	70
<b>Погожих М.І., Євлаш В.В., Неміріч О.В., Максименко А.Є.</b> Кінетика сушіння м'яса яловичини способом змішаного тепlopідведення .....	79

<b>Коротасва Є.О., Пивоваров П.П., Неклеса О.П.</b> Характеристика структурно-механічних властивостей розчинів альгінатів і рослинних сумішей для стабілізації сумісних потоків .....	84
<b>Янчева М.О., Гринченко О.О.</b> Фізико-хімічні та біохімічні основи використання низьких температур у технологіях переробки м'яса .....	89
<b>Свідло К.В., Пересічний М.І.</b> Овочеві страви геродієтичного призначення .....	97
<b>Дубініна А.А., Селютіна Г.А., Білоус В.І.</b> Хімічний склад малосольних огірків, виготовлених низькотемпературним безрозсільним способом .....	104
<b>Товма Л.Ф., Пуніна А.Д., Горальчук А.Б.</b> Визначення закономірностей формування міжфазних адсорбційних шарів у технології повітряно-горіхового напівфабрикату .....	109

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

<b>Черевко О.І., Кіптела Л.В., Захаренко В.О., Загорулько О.Є.</b> Визначення міцності структури паст із дикорослої плодово-ягідної сировини .....	116
<b>Кіптела Л.В., Саснко С.Ю., Загорулько А.М., Мольський О.С.</b> Моделювання розповсюдження ІЧ-випромінювання в сушарках із циліндричною формою рефлектора.....	123
<b>Михайлов В.М., Бабкіна І.В., Шевченко А.О., Лук'янов В.І.</b> Модельний розрахунок параметрів процесу комбінованого жарення кулінарної продукції з електроконтактним нагріванням.....	129
<b>Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гузенко В.В.</b> Аналіз процесів концентрування та очищення пектинових екстрактів .....	135
<b>Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гафуров О.В., Підкорчевний О.О.</b> Рациональні параметри мембранної обробки білково-вуглеводної молочної сировини.....	141
<b>Потапов В.О., Гриценко О.Ю., Пономаренко Ю.О.</b> Дослідження процесу сушіння в масообмінних модулях під дією підвищеного тиску .....	148
<b>Потапов В.О., Петренко О.В., Шевченко С.О., Манжай В.В.</b> Застосування модифікованих антиадгезійних композицій у харчовій промисловості.....	154
<b>Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Дмитревський Д.В.</b> Дослідження параметрів комбінованого процесу очищення цибулі ріпчастої.....	159

<b>Постнов Г.М., Червоний В.М., Яковлев О.В., Беспалов Е.В.</b> Удосконалення процесу виробництва рибних консервів із використанням ультразвукових хвиль.....	165
<b>Саснко С.Ю.</b> Комп'ютерне моделювання відбивальної системи камери для сушіння.....	172
<b>Афукова Н.О., Листопадна М.В.</b> Організація та технічне оснащення виробництва бутербродної продукції.....	178
<b>Михайлова С.В.</b> Розрахунок тривалості НВЧ-концентрування та НВЧ-сушіння суміші подрібнених коренів пряних овочів.....	182
<b>Храмичка Ю.Д.</b> Аналіз кінетики впливу гідродинамічного модуля системи «вода–м'ясна сировина» на процес зnezараження ультразвуковими хвилями.....	191
<b>Погребняк А.В., Перкун І.В.</b> Фізичний механізм гідроструминного розрізання харчових продуктів глибокого замороження та якість розрізу.....	196

### Секція 3 ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

<b>Черевко О.І., Крутовий Ж.А., Михайлов В.М., Запаренко Г.В.</b> Борошняні вироби, збагачені органічним селеном, як елементи систем харчування.....	203
<b>Дуденко Н.В., Янчева М.О., Ольховська В.С.</b> Виявлення фальсифікації та вмісту генетично модифікованих організмів у зразках молочного шоколаду.....	213
<b>Дуденко Н.В., Дубініна А.А., Синицина Г.А., Беляєва І.М.</b> Дослідження якісного і безпечного споживання харчових рідин у скляній і ПЕТ-тарі.....	219
<b>Притульська Н.В., Мотузка Ю.М., Антюшко Д.П.</b> Законодавчо- нормативне забезпечення виробництва та обігу харчових продуктів для хворих.....	226
<b>Погребняк В.Г., Перкун І.В., Погребняк А.В.</b> Очищення яблучного соку від важких металів і мікроорганізмів активованими флокулянтами.....	232
<b>Одарченко А.М., Горенюк О.І., Слюсарев В.О.</b> Проблеми законодавчо-правової системи безпечності та якості товарів в Україні.....	241
<b>Крутовий Ж.А., Касілова Л.О., Приказчикова Ю.Ю., Запаренко Г.В., Борисова А.О.</b> Про системний підхід до розробки раціонів харчування.....	246
<b>Дюкарєва Г.І., Гасанова А.Е.</b> Вплив еламіну та стевіозиду на якість клейковини борошна.....	252

<b>Сподар К.В.</b> Вплив умов вирощування та заморожування на зміни парціального мольного об'єму води в томатних овочах .....	257
<b>Гасай Є.Л.</b> Перспективи використання кріоскопічного методу в товарознавчій оцінці замороженої риби та рибної продукції .....	263

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

<b>Червко О.І., Крутовий Ж.А.</b> Математичні аспекти збалансування складу нутрієнтів у системах харчування .....	271
<b>Крутовий Ж.А., Касілова Л.О., Манжос Н.В., Приказчикова Ю.Ю., Запаренко Г.В.</b> Про забезпечення збалансованим кальцієм раціонів одноразового споживання без м'яса та риби .....	287
<b>Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В.</b> Математична модель рецептури бісквіта «Буше» із максимальним вмістом вітамінів групи В і збалансованим складом незамінних амінокислот .....	294
<b>Перцевой М.Ф., Гурський П.В., Кузнецова Т.О.</b> Вивчення ІЧ-спектрів сухих плівок модельних систем на основі желатину .....	302
<b>Мостова Л.М., Мартиненко Л.Г., Комарова М.О., Галясний І.В.</b> Розробка механізму моделювання зміни концентрації вітаміну С у харчовому продукті під час термічної обробки .....	310
<b>Сорокіна С.В., Афанасьєва В.А., Скляр Ю.В.</b> Порівняльне тестування плодоовочевих консервів для дитячого харчування, що реалізуються в торговельній мережі Харкова .....	317
<b>Сорокіна С.В., Афанасьєва В.А., Ліфанова Д.В.</b> Товарознавчі аспекти дослідження спредів, що реалізуються в торговельній мережі Харкова .....	322

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

<b>Чаговець В.В.</b> Сучасні технології розробки електронних підручників .....	329
<b>Добровольська О.В.</b> Використання інформаційно-комунікаційних технологій у дослідницькій діяльності студентів .....	337
<b>Алфавітний покажчик</b> .....	344
<b>Зміст</b> .....	346