

Зміст

Секція 1 **НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

Головко Т.М., Головко М.П., Геліх А.О. Можливі шляхи промислового вирощування двійчастих прісноводних молюсків роду <i>Anodonta</i> для ресторанного господарства.....	3
Тележенко Л.М., Кушнір Н.А., Кашкано М.А. До питання розробки композицій каш функціонального призначення.....	10
Тележенко Л.М., Жмудь А.В. Формування структури соусів-дресингів	17
Юрченко С.Л., Сороколат Н.В. Дослідження впливу техногенічнихчинників на властивості піни	25
Кознолова Ю.О. Напої для спортсменів нового покоління.....	33
Павлюк Р.Ю., Павлишин М.Л. Перспективи використання інноваційних технологій харчових добавок з антоціановими властивостями у харчовій промисловості.....	40

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

Михайлов В.М., Брильов Є.А., Яцук А.Л. Експериментальне визначення коефіцієнта проникності та коефіцієнта опору пористих матеріалів	48
Кіптела Л.В., Плевако В.П., Загорулько А.М. Геометрія розміщення рефлекторів ІЧ-сушарках плодоягідної сировини....	54
Маяк В.І., Ляшенко Б.В., Маяк О.А., Сардаров А.М., Осьмак О.О. Апроксимація реограм сухих конфітурів залежно від терміну зберігання	59
Маяк В.І., Ляшенко Б.В., Маяк О.А., Сардаров А.М., Осьмак О.О. Рівняння стаціонарного руху в'язкопластичних рідин	66
Потапов В.О., Качалов В.В., Михайлова С.В. До питання розрахунку внутрішніх джерел теплоти під час мікрохвильової обробки харчових продуктів	73

Секція 3 **ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Головко М.П., Колесник Т.Л., Колесник А.О., Головко Т.М. Вивчення безпеки м'ясних виробів із кістковою добавкою.....	82
---	----

Головко М.П., Рибцева А.А. Формування асортименту та якості фруктово-ягідних мармеладних виробів на основі дикорослих ягід	89
Пересічний М.І., Собко А.Б. Аналіз харчової та біологічної цінності пудингів функціонального призначення для харчування дітей дошкільного віку	93
Одарченко А.М., Карбівнича Т.В. Порівняльна оцінка якості напівфабрикатів борщової заправки	99
Одарченко А.М., Соколова Є.Б., Максимова А.А. Удосконалення конкурентоспроможності та платоспроможності підприємств м'ясної промисловості за рахунок упровадження системи НАССР	105
Дубініна А.А., Ленерт С.О., Хоменко О.О. Використання арахісу у виробництві продуктів функціонального призначення	109
Бондаренко В.Ф., Овчиннікова І.Ф., Круглова О.С. Товарознавча експертиза якості та безпечності горілки українських виробників..	116
Дюкарева Г.І., Стьопін Р.О. Вплив овочевих та ягідних порошоків на якість макаронних виробів	122
Шидакова-Каменюка О.Г., Рогова А.Л., Місюля І. Вплив дієтичної добавки «клітковина ядер волоського горіха» на якість цукрового печива	128
Рогова А.Л., Положишникова Л.О. Вплив борошна з нуту на поживну цінність виробів із масляного бісквіта	134
Холодова О.Ю. Підвищення якості ковбасних виробів за рахунок використання зернобобової сировини.....	141

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

Головко М.П., Головко Т.М., Геліх А.О. Перспективи використання прісноводних двійчастих молюсків роду <i>anodonta</i> в ресторанному господарстві	150
Торяник О.І., Дьяков О.Г., Воронцова Ж.В. Визначення похибки параметрів нелінійної моделі.....	157
Обозна М.В., Чаговець В.В., Чаговець Л.О., Перцевой Ф.В. Оптимізація параметрів гідротермічної обробки модельної системи сирного продукту з використанням рослинних добавок	164

Маяк В.І., Маяк О.А. Структурно-механічні властивості цукатів із додаванням квіткового пилку.....	172
Кухтин М.Д., Мельнічук О.Є., Сельський Р. Мікробіологічні аспекти наукового обґрунтування режимів стерилізації консервів «десерт із каббуза».....	177
Артамонова М.В., Пілюгіна І.С., Іванова Н.С. Визначення оптимальних умов екстракції барвних речовин із кріопорошку суданської троянди	185
Василишина О.В. Особливості кристалоутворення під час заморожування плодів вишні	192
Поварова Н.М. Виробництво ковбасних виробів із зниженим вмістом нітриту натрія.....	196

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

Головко М.П., Захаренко В.О., Сахедова О.Р., Циганенко В.В. Ринок взуття в Україні та аналіз двогодинної вологоємності натуральної шкіри	202
Головко М.П., Василенко О.О., Геліх А.О. Підвищення обізнаності та компетентності споживачів у виборі харчових продуктів.....	207
Дубініна А.А., Ленерт С.О., Круглова О.С. Розробка раціональної форми пакування з комбінованого біорозкладувального пакувального матеріалу для фруктових та овочевих паст і соусів.....	213
Віннікова В.О., Бондаренко В.Ф., Березовський Д.В. Перспективи розвитку нових послуг в Україні	219

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

Пілюгіна І.С., Аксьонова О.Ф., Сибірякова І.Г. Розробка програмного засобу навчального призначення для організації самостійної роботи студентів з теми «жорсткість води»	224
Алфавітний покажчик	231
Зміст	232