

ЗМІСТ

Секція 1. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Михайлов В.М., Чуйко М.М., Чуйко А.М. Маркетингові дослідження щодо підвищення ефективності просування на вітчизняний ринок нових функціональних продуктів	7
Нечепуренко К.Б., Листопадна М.В., Пивоваров П.П. Дослідження термостабільних структурованих емульсій у технології м'ясних січених виробів.....	16
Любенко Г.Д., Обозна М.В., Перцевої Ф.В., Дьяков О.Г. Визначення молекулярної рухливості води в термостійкій молоковмісній начинці	25
Обозна М.В., Перцевої Ф.В., Дьяков О.Г. Актуальність розробки сирного продукту м'якого з рослинними добавками та дослідження вмісту вільної та зв'язаної вологи в продукті.....	32
Черно Н.К., Озоліна С.О., Нікітіна О.В. Дослідження умов вилучення спирто- та водорозчинних речовин із культивованих грибів.....	43
Кравченко М.Ф., Криворучко М.Ю., Антоненко А.В. Безпечність нових борошняних виробів на основі пророщеного зерна пшениці.....	51
Юрченко С.Л. Дослідження властивостей сучасної рибної сировини та розробка технології фірмових рибних страв.....	58
Цуканова О.С., Кучерук З.І. Дослідження перетравлюваності вуглеводів безбілкового хліба в умовах <i>in vitro</i>	64
Набоков Д.О., Гревцева Н.В., Дьяков О.Г., Моргун О.В. Вплив овочевих кріопаст на час спін-спінової релаксації у макаронному тісті	72
Шидакова-Каменюка О.Г., Рогова А.Л., Гогулько Н.В. Використання шроту з плодів розторопші в технології масляного бісквіту	80
Ботштейн Б.Б., Чорна Н.В. Удосконалення технології використання пряно-ароматичних сумішей у виробництві м'ясних страв	89
Калакура М.М., Щирська О.В. Розробка нової технології десертних виробів, збагачених функціональними інгредієнтами.....	99
Кушнір Н.А. Основи технології отримання колагену з рибної колагеновмісної сировини	107

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

Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Рудоченко О.В. Визначення показників безпеки напівфабрикатів для молочних коктейлів на основі сколотин	117
Дейниченко Г.В., Карнаушенко Ю.В., Гузенко В.В., Мар'єнков Ю.І. Аналітичний огляд прогресивних процесів сушіння гідробіонтів	124
Потапов В.О., Гриценко О.Ю. Аналіз енергоефективності процесу сушіння в тепломасообмінному модулі за умови підвищеного тиску	133
Савченко-Перерва М.Ю., Якуба О.Р. Удосконалення апаратів із зустрічними закрученими потоками для харчових виробництв	142
Постнов Г.М., Червоний В.М., Василенко В.Ю. Інноваційний спосіб отримання майонезу.....	147
Постнов Г.М., Чеканов М.А., Червоний В.М., Яковлєв О.В. Електрохімічний метод визначення швидкості перебігу масообмінних процесів під час засолення океанічної риби	153
Маяк В.І., Маяк О.А., Ляшенко Б.В., Сардаров А.М. Нові високоєфективні технології виробництва концентрованих продуктів із плодоовочевої сировини	160
Білецький Е.В., Петренко О.В. Визначення гідравлічних опорів під час течії ступеневих рідин.....	167
 Секція 3. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Черевко О.І., Крутовий Ж.А. Про створення індивідуальних систем управління харчуванням лікувального призначення	177
Головко М.П., Колесник Т.Л., Яковлєв І.О. Формування нових поживних властивостей варених ковбас	187
Постнова О.М., Лисюк Г.М., Париш П.С. Дослідження впливу нетрадиційної сировини з оболонки гречки на властивості бісквіта	194
Свідло К.В., Пересічний М.І. Концепція прогнозування рівня якості кулінарної продукції геродієтичного призначення	202
Прісс О.П., Калитка В.В. Скорочення втрат під час зберігання овочів, чутливих до низьких температур	209
Самохвалова О.В., Касабова К.Р. Зміни показників якості маффінів оздоровчого призначення під час зберігання.....	221

Камсуліна Н.В., Дроменко О.Б., Городажев Д.А. Дослідження впливу технологічних чинників на функціонально-технологічні властивості тваринних білків фірми «Scanflavour» ...	231
Дюкарева Г.І., Соколовська О.О. Вплив водного екстракту стевії на кінетику набрякання агару	242
Прісс О.П., Кулик А.С. Якісні показники зелені петрушки під час зберігання з використанням гідрогелю та антиоксидантів	252
Сердюк М.Є., Байберова С.С. Прогнозування якісних технічних показників плодів яблуні залежно від стресових абіотичних факторів.....	261

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

Дьяков О.Г., Воронцова Ж.В., Торяник О.І. Особливості визначення часу спін-спінової релаксації в рідких харчових продуктах	273
Хомич Г.П. Використання ферментативного каталізу під час виробництва соку з чорниці	281
Малафасв М.Т. Обертання молекул води як рух сферичного маятника в неоднорідному полі сил	291
Крутовий Ж.А. Системи харчування лікувально-профілактичної дії та математичний інструментарій для їх створення.....	299
Артамонова М.В., Пілюгіна І.С. Оптимальні умови екстракції барвних речовин кріас-порошку з чорноплідної горобини	308
Мостова Л.М., Комарова М.О., Мартиненко Л.Г. Моделювання впливу технологічних параметрів на час термічної обробки харчових продуктів.....	318
Медведкова І.І. Аналіз вмісту білків та амінокислот під час зберігання свіжих культивованих грибів <i>Pleurotus ostreatus</i>	327
Потапов В.О., Семенюк Д.П. Тривалість заморожування харчової сировини з урахуванням теплофізичних характеристик.....	337

Секція 5. ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Сорокіна С.В., Акмен В.О. Проведення експертизи твердого туалетного мила	344
---	-----

Шайхлісламов З.Р., Янушкевич Д.А. Актуальні питання розвитку інформаційних технологій під час митного оформлення товарів і транспортних засобів..... 353

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

Гірінова Л.В., Сибірякова І.Г. Можливості технологій cloud computing у дистанційному навчанні 361

Лебединець І.В., Сасенко С.Ю., Костенко С.М. Застосування комп'ютерного моделювання під час проведення лабораторних робіт 369

Алфавітний покажчик 379

CONTENS

Section 1. NEW TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

Mikhailov V., Chuiko M., Chuiko A. Marketing research to improving the efficiency promotion on domestic market new functional foods.....	7
Hechepurenko K., Listopadnaua M., Pivovarov P. Investigation thermostable hard emulsions in the technologies of meat minced products.....	16
Lyubenko G., Obozna M., Pertsevoy F., Dyakov O. Molecular water mobility in thermoduric milk-containing filling	25
Obozna M., Pertsevoy F., Dyakov O. Actuality of mild cheese products with herbal supplements and research content of free and bound moisture in the product.....	32
Cherno N., Osolina S., Nikitina A. The investigation of conditions of the ethanol- and water-soluble substances extraction from cultivated mushrooms.....	43
Kravchenko M., Kryvoruchko M., Antonenko A. Safety of new floury products on the base of germinated wheat.....	51
Iurchenko S. Investigation of contemporary fish rew material and development of technology for fish meals	58
Tsukanova Ye., Kucheruk Z. In vitro researching the digestibility of carbohydrates of non-protein bread.....	64
Nabokov D., Grevtseva N., Dyakov A., Morgun O. Influence of vegetable cryopastes on the time of spin-spin relaxation in pasta dough	72
Shidakova-Kamenyuka E., Rogovaya A., Gogulko N. The usage of thistle fruit oil cake in the technology of butter biscuit.....	80
Botshtein B., Chorna N. The improving of the technology of the use of spicy and aromatic mixtures in meat dishes production	89
Kalakura M., Schirskaya O. Development of new technology of dessert products fortified with functional ingredients	99
Kushnir N. Basics of technology of obtaining collagen from collagen containing fish raw material.....	107

Section 2. EQUIPMENT OF FOOD PRODUCTION ENTERPRISES AND IMPROVEMENT OF PROCESSES AND APPARATUSES OF FOOD PRODUCTION ENTERPRISES

Dejnichenko G., Yudina T., Rudochenko O. Determination of semi-products safety indicators for buttermilk milkshakes.....	117
---	-----

Dejnichenko G., Karناushenko Y., Guzenko V., Marenkov Y. Analytical review of progressive drying processes for hydrobionts	124
Potapov V., Gritsenko O. Analysis of the efficiency of the process of drying in the heat-mass transfer module at high pressure	133
Savchenko-Pererva M., Yakuba A. Improvement of devices with counter involute streams for food industry	142
Postnov G., Chervonyi V., Vasilenko V. Innovative method for mayonnaise producing	147
Postnov G., Chekanov M., Chervonyi V., Yakovliev O. Electrochemical method of determining the rate of mass transfer processes during ocean fish salting	153
Mayak V., Mayak O., Liashenko B., Sardarov A. New effective technologies of production of concentrated products on the base of fruit and vegetable raw material.....	160
Biletsky E., Petrenko O. The definition of hydraulic resistances under flowing of non-newtonian fluids.....	167

Section 3. IMPROVEMENT OF FOOD PRODUCTS QUALITY

Cherevko O., Krutovyi G. On the creation of personal management systems of nutrition for medication of diseases	177
Golovko M., Kolesnyk T., Yakovlev I. The formation of new nutritional properties of boiled sausages.....	187
Postnova O., Lysyuk G., Parish P. Investigation of unconventional raw material influence from buckwheat coating on biscuit properties.....	194
Svidlo K., Peresichnyi M. The concept of forecasting quality level of culinary gero-dietetic product	202
Priss O., Kalitka V. Reduction of losses during storage vegetables sensitive to low temperatures	209
Samokhvalova O., Kasabova K. Changes in quality indexes of health-improving muffins during storage.....	221
Kamsulina N., Dromenko O., Gorodazhev D. The research of the influence of technological factors on the functional and technological properties of animal proteins of Scanflavour company	231
Dyukareva G., Sokolovska O. Influence of water stevia extract on the kinetic of agar swelling	242
Priss O., Kulik A. Qualitative indexes of parsley during storage with the use of hydrogel and antioxidants.....	252

Serdyuk M., Bayberova S. Forecasting quality technical indicators of apple fruits depending on stress abiotic factors..... 261

Section 4. **CHEMICAL, PHYSICAL, MATHEMATICAL METHODS OF RESEARCH OF FOOD PRODUCTS QUALITY**

Diakov A., Vorontsova Zh., Toryanik A. The peculiarities of determination of spin-spin relaxation time in liquid foods 273

Khomych G. Use enzymatic catalysis in the production of blueberries juice..... 281

Malafayev N. Rotation of water molecules as the motion of spherical pendulum in the inhomogen field forces..... 291

Krutovyi G. Food systems for medication and prophylaxis of diseases and the mathematical methods for their creation 299

Artamonova M., Piliugina I. Optimal conditions for the extraction of colouring agents krias-powder from chokeberry..... 308

Mostova L., Komarova M., Martynenko L. Modeling the impact of technological parameters on the duration of heat treatment of food products 318

Medvedkova I. Analysis of proteins and amino acids content during storage of cultivated mushrooms *Pleurotus ostreatus* 327

Potapov V., Semeniuk D. Duration of freezing of raw food materials with respect to thermal characteristics 337

Section 5. **COMMODITY RESEARCH AND EXPERTISE OF NON-FOOD PRODUCTS**

Sorokina S., Akmen V. The examination of solid toilet soap 344

Shaykhlislamov Z., Yanushkevych D. Topical issues of developing information technologies in customs clearance of goods and vehicles..... 353

Section 6. **INFORMATION TECHNOLOGIES IN SCIENCE AND EDUCATIONAL PROCESS**

Girinova L., Sybiryakova I. Cloud computing technology opportunities in the distance education 361

Lebedinets I., Saenko S., Kostenko S. The use of computer design in laboratory works 369

Alphabetical index 379