

ЗМІСТ

Секція 1. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

| | |
|---|----|
| Черевко О.І., Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Борисова А.О. Нетрадиційні борошняні вироби та їх внесок у забезпечення добових потреб у нутрієнтах циклових раціонів | 7 |
| Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Бессараб О.С., Борисова А.О., Балабай К.С. Кріогенна технологія дрібнодисперсних порошкоподібних добавок із топінамбура (англ. мова) | 17 |
| Павлюк Р.Ю., Погарський О.С., Каплун О.А., Борисова А.О., Лосєва С.М. Нове в технології заморожування хлорофіловмісних овочів із рекордними характеристиками (англ. мова) | 29 |
| Одарченко А.М., М'ячиков О.В., Гасай Є.Л., Албатова Я.Ю. Новий вид спреду підвищеної біологічної цінності..... | 40 |
| Камсуліна Н.В., Скуріхіна Л.А., Губаль Л.М. Дослідження функціонально-технологічних властивостей білків із насіння соняшнику..... | 50 |
| Онищенко В.М., Шубіна Л.Ю., Мілько Р.О. Удосконалення технології склеєних кишкових оболонок..... | 61 |
| Шідакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Касабова К.Р., Кравченко О.І. Перспективи використання шротів горіхової сировини для збагачення борошняних кондитерських виробів... | 69 |

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

| | |
|--|-----|
| Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Сефіханова К.А., Гончарова К.М. Обґрунтування економічної доцільності використання напівфабрикатів білково-вуглеводних | 82 |
| Дейниченко Г.В., Погребняк А.В. Гідроструминне водополімерне розрізання заморожених харчових продуктів | 94 |
| Дейниченко Г.В., Мазняк З.О., Гузенко В.В., Даниленко В.О. Аналітичний огляд сучасних процесів водопідготовки та водоочищення (англ. мова) | 103 |
| Постнов Г.М., Круглова О.А., Червоний В.М., Яковлев О.В. Економічна ефективність упровадження ультразвукового апарата для соління риби | 114 |

| | |
|--|-----|
| Петренко О.В., Семенюк Д.П. Використання сучасних інженерних рішень під час проектування систем холодопостачання на шляху до енергозбереження та енергоефективності | 123 |
| Савченко-Перерва М.Ю. Експериментальне дослідження впливу апаратів із зустрічними закрученими потоками на ефективність уловлення | 134 |

Секція 3. ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

| | |
|---|-----|
| Михайлов В.М., Маяк О.А., Сардаров А.М. Використання дигідрокверцетину в безалкогольних напоях (англ. мова)..... | 147 |
| Пасічний В.М., Гердчук А.М., Герасименко М.Ю., Неводюк І.В. Дослідження властивостей білково-жирових емульсій для м'ясовмісних напівфабрикатів оздоровчого спрямування | 155 |
| Осокіна Н.М., Любич В.В., Возіян В.В. Вихід борошна із зерна спеліть залежно від зволоження та відволоження зерна..... | 165 |
| Сидоренко О.В., Коротецький В.П., Боліла Н.О. Напрями реформування галузі рибного господарства України | 176 |
| Колесник Т.Л., Колесник А.О. Дослідження безпеки варених ковбас, що містять барвник із крові, за санітарно-бактеріологічними показниками | 188 |
| Шубіна Л.Ю., Доманова О.В., Дзигар В.С. Динаміка якісних характеристик смажених ковбас у модифікованих оболонках під час зберігання | 197 |
| Доманова О.В., Гльченко А.А. Дослідження якісних характеристик смажених ковбас у модифікованих оболонках..... | 204 |
| Ющенко Н.М., Белемець Т.О. Використання молочної сироватки для отримання екстрактів на основі листа стевиї..... | 214 |
| Ковальов О.В., Миколів І.М., Бабко Є.М., Якобчук Р.Л. Двохетапне випікання хліба з використанням проміжного вакуумно-випарного охолодження..... | 222 |

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

| | |
|--|-----|
| Червко О.І., Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Борисова А.О. Кількісний аналіз збалансованості нутрієнтів у раціонах одноразового споживання другого покоління (англ. мова)..... | 233 |
| Червко О.І., Крутовий Ж.А., Запаренко Г.В., Борисова А.О. Довготривалі циклові раціони в системах харчування: забезпечення добових потреб у дефіцитних нутрієнтах | 242 |

| | |
|--|-----|
| Михайлов В.М., Синькоп М.С., Пархоменко Л.О., Михайлова С.В., Софронова М.С. Використання R-функцій для математичного моделювання процесів теплової обробки | 254 |
| Головко М.П., Применко В.Г., Головко Т.М. Дослідження мікробіологічних показників якості соусу емульсійного типу «Селеновий»..... | 262 |
| Головко М.П., Головко Т.М., Геліх А.О. Дослідження якісного складу мінеральних речовин м'якого тіла прісноводних двостулкових моллюсків роду <i>Anodonta</i> та їх морських аналогів – молюсків роду <i>Mytilus</i> | 270 |
| Головко М.П., Павліш Л.О. До питання нормування якості та безпечності кухонної солі..... | 278 |
| Корзун В.Н., Антонюк І.Ю. Технологія каннеллоні «Сорренто» із підвищеним вмістом йоду та фолієвої кислоти | 286 |
| Черно Н.К., Озоліна С.О., Нікітіна О.В. Отримання залізовмісних комплексів на основі полісахаридів гливи звичайної (<i>Pleurotus ostreatus</i>) | 295 |
| Біленька І.Р., Лазаренко Н.А., Голінська Я.А. Розробка композицій для виробництва концентрованої продукції з використанням пастернаку..... | 303 |
| Кочубей-Литвиненко О.В., Іщенко В.М., Лопатько К.Г., Фоменко В.В. Перетворення компонентів молочної сироватки в процесі електроіскрового оброблення | 316 |
| Харандюк Т.В., Косів Р.Б., Паляниця Л.Я., Березовська Н.І. Вплив концентрації сусла на стадії культивування дріжджів на зброджування висококонцентрованого пивного сусла | 326 |
| Шматков Д.І., Артюх С.М., Кіпоренко Г.С. Дослідження можливостей застосування термоіндикаторних фарб для контролю якості харчових продуктів | 33 |
| 5 | |
| Мостица К.В. Оцінка конкурентоспроможності віскі в Україні | 343 |

Секція 5. ТОВАРОЗНАВСТВО ТА ЕКСПЕРТИЗА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

| | |
|---|-----|
| Дюкарева Г.І., Полупан В.В., Войник В.І. Порядок та особливості митного оформлення косметичних кремів під час переміщення через митний кордон у режимі «Імпорт»..... | 356 |
| Алфавітний покажчик | 367 |
| Вимоги до оформлення статей | 375 |

CONTENS

Section 1. NEW TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTS

| | |
|---|----|
| Cherevko O., Krutovyi G., Zaparenko G., Borysova A. Unconventional floury products and their contribution to the provision of daily needs in nutrients of cyclic diets | 7 |
| Pavlyuk R., Pogarskaya V., Bessarab A., Borysova A., Balabai K. Cryogenic technology of fine-dispersed powdered additives from topinambour | 17 |
| Pavluk R., Pogarskiy A., Kaplun O., Borysova A., Loseva S. The new in freezing tecnology of chlorophyll-containing vegetables with record characteristics | 29 |
| Odarchenko A., Myachykov O., Gasai E., Albatova Ya. New kind of spread with the increased biological value | 40 |
| Kamsulina N., Skurikhina L., Gubal L. Study of functional and processing properties of proteins in sunflower seeds | 50 |
| Onishchenko V., Shubina L., Mil'ko R. Improvement of the technology of glued guts casings | 61 |
| Shidakova-Kamenyuka E., Novik A., Kasabova K., Kravchenko O. The perspectives of using extraction cake of nuts for the enrichment of floury confectionary products..... | 69 |

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

| | |
|---|-----|
| Deynichenko G., Zolotukhina I., Sefikhanova K., Goncharova K. Substantiation of economic expediency of the use of protein and carbohydrate semi-finished products..... | 82 |
| Deynichenko G., Pogrebnnyak A. Using water-polymer jet cutting of frozen food products..... | 94 |
| Deynichenko G., Mazniak Z., Guzenko V., Danilenko V. Analytical characteristics of modern processes water treatment | 103 |
| Postnov G., Kruglova O., Chervonyi V., Yakovliev O. Economic efficiency introduction ultrasonic equipment for salting fish..... | 114 |
| Petrenko O., Semeniuk D. The use of modern engineering solutions for the design of refrigeration systems as a way of energy conservation and efficiency | 123 |

| | |
|--|-----|
| Savchenko-Pererva M. Experimental research of the influence of apparatuses with counter swirling flows on the efficiency of collection..... | 134 |
|--|-----|

Section 3. IMPROVEMENT OF FOOD PRODUCTS QUALITY

| | |
|---|-----|
| Mykhailov V., Mayak O., Sardarov A. Use of dihydroquercetine in alcohol-free beverages..... | 147 |
| Pasichniy V., Geredchuk A., Gerasimenko M., Nevodyuk I. The study of the properties of protein-fatty emulsions for meat-containing semi-finished health-improving products | 155 |
| Osokina N., Lubich V., Voziyan V. Yield of flour from spelt grain depending on humidifying and softening grain..... | 165 |
| Sydorenko O., Korotetskyy V., Bolila N. Directions of reforming fishing sector in Ukraine | 176 |
| Kolesnyk T., Kolesnyk A. Investigation of safety of boiled sausages with blood colouring agent according to sanitary and bacteriological indices..... | 188 |
| Shubina L., Domanova E., Dzygar V. Dynamics of qualitative characteristics of fried sausages in the modified covers at storage | 197 |
| Domanova O., Il'chenko A. The research of qualitative characteristics of fried sausage modified membrane..... | 204 |
| Yushchenko N., Belemets T. Use of milk whey for obtaining extracts based on stevia leaves..... | 214 |
| Kovalev O., Mykoliv I., Babko E., Yakobchuk R. Two stage bread baking with interim vacuum evaporation cooling..... | 222 |

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

| | |
|--|-----|
| Cherevko O., Krutovyi G., Zaparenko G., Borysova A. Quantitative analysis of nutrients balance in daily diets of the second generation .. | 233 |
| Cherevko O., Krutovyi G., Zaparenko G., Borysova A. Durable frame diets in the nutrition systems: daily needs provision in deficient nutrients..... | 242 |
| Mikhaylov V., Sinekop M., Parhomenko L., Michaylova S., Sofronova M. R-functions application for mathematical modelling of heat treatment processes | 254 |
| Golovko M., Primenko V., Golovko T. Investigation of microbiological parameters of emulsion type sauce «Selenium» | 262 |

| | |
|---|-----|
| Golovko N., Golovko T., Geliikh A. Research of qualitative composition of minerals in soft body freshwater bivalve mussels of anodonta genus and their marine analogues – the mussels of mytilus genus | 270 |
| Golovko M., Pavlish L. To the question of quality and safety of salt rationing | 278 |
| Korzun V., Antonyuk I. Technology of «Sorrento» cannelloni with the increased maintenance of iodine and folacin | 286 |
| Cherno N., Ozolina S., Nikitina O. Preparation of iron-containing complexes based on polysaccharides of <i>Pleurotus ostreatus</i> | 295 |
| Belenkaya I., Lazarenko N., Golinskaya Y. The development of compositions for concentrated food production using parsnip | 303 |
| Kochubei-Lytvynenko O., Ischenko V., Lopatko K., Fomenko V. Conversion of whey components during electrical discharge processing ... | 316 |
| Kharandiuk T., Kosiv R., Palyanytsya L., Berezovska N. Influence of wort concentration on high gravity brewing at the stage of yeast cultivation | 326 |
| Shmatkov D., Artuh S., Kiporenko A. Research of possibilities for applying of temperature-sensitive paints for quality control of foodstuffs | 335 |
| Mostyka K. Evaluation of whisky competitiveness in Ukraine | 343 |

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

| | |
|---|-----|
| Dyukareva G., Polupan V., Voynyk V. Order and peculiarities of the customs clearance of cosmetic creams during the displacement across the customs border in the regime «Import» | 356 |
| Alphabetical index | 367 |
| Requirements for the articles | 375 |