

Зміст

	стор.
<i>Ялпачик Ф.Ю., Янаков В.П., Скляр І.В.</i> Формулювання технічних характеристик тістомісильних машин періодичної дії	3
<i>Циб В.Г., Полудненко О.В.</i> Аналіз методів оцінювання якості змішування рідких компонентів при виробництві безалкогольних напоїв	7
<i>Гербер Ю.Б., Гаврилов О.В., Вербицький О.П.</i> Дослідження теплових процесів в пластинчастому апараті при виробництві молочних продуктів	13
<i>Олексієнко В.О., Колосков Д.О.</i> Проблеми травмування зерна при переміщенні і завантаженні його в силоси та пропозиції щодо його зниження	20
<i>Паляничка Н.О.</i> Модель подрібнення жирової фази молока при імпульсній гомогенізації	24
<i>Петриченко С.В., Гвоздєв О.В.</i> Нові матеріали для пакування харчових продуктів	30
<i>Самойчук К.О., Ковальов О.О.</i> Використання нормалізації в струменевому гомогенізаторі молока з роздільною подачею вершків	37
<i>Клевцова Т.О.</i> Методи математичного моделювання, що застосовуються для процесу сепарації зерна	46
<i>Ялпачик В.Ф., Ялпачик Ф.Е., Стручаев Н.И.</i> Извлекающий аппарат ротационного типа	52
<i>Бойко Т.Ю.</i> Обґрунтування конструктивно-технологічної схеми машини для переробки плодкових вичавок	59
<i>Юрченко С.Л., Сороколат Н.В.</i> Вивчення властивостей розчинів піноутворювачів	65
<i>Акуленко С.В., Желудков А.Л.</i> Влияние режимов куттерования мяса кур механической обвалки на его водосвязывающую способность	73
<i>Бескровний О.І.</i> Практична реалізація результатів моделювання процесу пластикації кондитерських мас	81
<i>Бондарев Р.А., Киркор М.А.</i> Обоснование применения роторного классификатора для разделения пищевых порошков	89
<i>Віннікова В.О.</i> Порівняльна характеристика споживчих властивостей сиркової пасти збагаченої Омега – 3 та Омега – 6	97
<i>Дюкарева Г.І., Соколовська О.О.</i> Перспективи використання стевії в кондитерській промисловості як піноутворювача та стабілізатора	103

<i>Котляр О.В., Горальчук А.Б., Гринченко О.О.</i> Вплив на піноутворюючу здатність рецептурних компонентів сухого збивного напівфабрикату	109
<i>Кузьміна Т.О., Расторгуєва М.Й., Бобирь С.В.</i> Розробка рекомендацій для збереження якісних властивостей льоносировини під час тривалого зберігання	117
<i>Курмаз Я.В.</i> Обґрунтування використання пшеничних висівок при виробництві функціональних м'ясних продуктів	125
<i>Ляліна Н.П., Резвих Н.І., Березовський Ю.В.</i> Оптимальні параметри приготування трести безнаркотичних конопель способом холодноводного мочіння	131
<i>Мороз О.В.</i> Розробка моделі технологічного процесу отримання гранульованих продуктів на основі рослинної сировини	139
<i>Пільненко А.К.</i> Розрахунок технологічних параметрів машини для нарізання гастрономічних продуктів	146
<i>Проскурня І. О.</i> Обґрунтування використання курячого м'яса та овочевих соків для виробництва варених ковбас дієтичного призначення	154
<i>Савченко-Перерва М.Ю., Якуба О.Р.</i> Розрахунок втрат тиску апарата із зустрічними закрученими потоками після вдосконалення для харчової промисловості	160
<i>Черевична Н.І., Ольховська В.С.</i> Застосування методологічного підходу до розробки та впровадження системи управління якістю бісквітної продукції на основі концепції НАССР	168
<i>Шеменчук Ю.В.</i> Теоретичне обґрунтування застосування показників NOR, PSE і DFD Яловичини в промисловості	174