

Зміст

Вступ

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЛЕГКИХ ПРИМЕСЕЙ НА КОНУСНО-КАСКАДНОЙ ПОВЕРХНОСТИ. Тищенко Л.Н., Слипченко М.В.

МОДИФІКАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПИТНОГО ПАСТЕРИЗОВАНОГО МОЛОКА З ДОВГОТРИВАЛИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ. Машкін М.І., Могутова В.Ф., Богомоллов О.В., Токолов Ю.І., Денисенко С.А.

ДО ПИТАННЯ МАТЕМАТИЧНОГО МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ВІБРОПНЕВМАТИЧНОГО РОЗДІЛЕННЯ ЗЕРНОВИХ СУМІШЕЙ. Бредихін В.В., Тищенко Л.М., Півень М.В.

ОБОСНОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ЛЕНТОЧНО-БАРАБАН-НОГО МЕХАНИЗМА ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫХ ЛЕНТОЧНЫХ НОРИЙ – ЭЛЕВАТОРОВ. Богомоллов А.В., Белостоцкий В.А., Лукьянов И.М.

ОБ УПРОЩЁННОМ РАСЧЁТЕ ДВИЖЕНИЯ ЧАСТИЦЫ В ПОТОКЕ ВОЗДУХА. Ольшанский В.П., Ольшанский С.В.

ДО ОЦІНЮВАННЯ ТОЧНОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ЗЕРНА. Шерстюк В.С., Рідний Р.В., Сіняєва О.В.

ПРОБЛЕМИ ПРАВОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФІЛАКТИКИ ПРАВОПОРУШЕНЬ В ГАЛУЗІ ОХОРОНИ ПРАЦІ, ЯК ОДНОГО З ПРІОРИТЕТНИХ НАПРЯМКІВ ВПЛИВУ НА СТАН ВИРОБНИЧОГО ТРАВМАТИЗМУ І ПРОФЕСІЙНОЇ ЗАХВОРЮВАНОСТІ. Семашко Л.А.

РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МОРОЗИВА З КОЗИНОГО МОЛОКА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ. Бондаренко Т.А., Рижкова Т.М.

ВПЛИВ КОМБІНАЦІЙНИХ СОЛУЧЕНЬ ЗАКВАШУВАЛЬНОЇ МІКРОФЛОРИ НА ЯКІСТЬ ТА ВИХІД КОЗИНОГО КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ. Рижкова Т.М.

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ СТРУКТУРИ ВИРОБІВ З БЕЗГЛУТЕНОВОЇ БОРОШНЯНОЇ СИРОВИНИ. Лобачева Н.Л., Шаніна О.М.

АНАЛІЗ ІЧ-СПЕКТРІВ КЛЕЙКОВИНИ ТА ТІСТА З ПШЕНИЧНОГО ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО БОРОШНА З ВИКОРИСТАННЯМ БІЛКОВИХ ДОБАВОК. Зверев В.О., Шаніна О.М.

ЗМІНА КІНЕМАТИЧНОЇ В'ЯЗКОСТІ КЛЕЙСТЕРІЗОВАНОЇ БОРОШНЯНОЇ СУСПЕНЗІЇ ПШЕНИЦІ ПІД ЧАС ПРОРОЩУВАННЯ ЗЕРНА, ПІДДАНОГО НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНІЙ ОБРОБЦІ. Фоміна І.М., Івахненко О.О., Савіна І.С.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОНЕНТІВ НА ТРИВАЛІСТЬ СТРУКТУРОУТВОРЕННЯ МОДЕЛЬНОЇ СИСТЕМИ ПАСТ ЗАКУСОЧНИХ. Гурський П.В., Бідюк Д.О., Перцевої Ф.В.
ДО РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ТРЕСТИ З ЇЇ ПЕРЕВЕРТАННЯМ У ПРОЦЕСІ ВИЛЕЖКИ СТЕБЕЛ. Гридякін В.О., Богомолів О.В., Гонтар В.Ю.

ДОСЛІДЖЕННЯ ФРАКЦІЙНОГО БІЛКОВОГО СКЛАДУ І НАДМОЛЕКУЛЯРНОЇ СТРУКТУРИ МОДЕЛЬНИХ РОЗЧИНІВ, ЩО МІСТЯТЬ ЖЕЛАТИН І КАЗЕЇН. Жукова Я.Ф., Перцевий М.Ф., Обозна М.В., Кузнецова Т.О., Гурський П.В.

ОПТИМІЗАЦІЯ ПАРАМЕТРІВ ГІДРОТЕРМІЧНОЇ ОБРОБКИ МОДЕЛЬНОЇ СИСТЕМИ СИРНОГО ПРОДУКТУ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ ДОБАВОК. Обозна М.В., Чаговець В.В., Чаговець Л.О., Перцевої Ф.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК САЛЕПУ – ЗАГУСНИКА ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СИСТЕМ. Малюк Л.П., Балацька Н.Ю.

ЛОКАЛІЗАЦІЯ РАДІОНУКЛІДІВ В ГОСПОДАРСЬКО-БОТАНІЧНИХ СОРТАХ РЕДЬКИ, ПОШИРЕНИХ В СХІДНІЙ УКРАЇНІ. Дубініна А.А., Селютіна Г.А., Гапонцева О.В.

РОЗРОБКА СПОСОБУ ВИДАЛЕННЯ ТОКСИЧНИХ РЕЧОВИН З КОРЕНЕПЛОДІВ МОРКВИ І ПЛОДІВ ГАРБУЗА. Дубініна А.А., Летуга Т.М., Віннікова В.О.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ СЬОМГИ ОХОЛОДЖЕНОЇ. Хацкевич Ю.М., Черевична Н.І., Марченко О.Д.

ВИЗНАЧЕННЯ МЕХАНІЗМУ ЗАБРУДНЕННЯ НАНОФІЛЬТРАЦІЙНИХ МЕМБРАН ПРИ РОЗДІЛЕННІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ. Киричук І.І., Мирончук В.Г., Змієвський Ю.Г.
ПЛЮЩЕННЯ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА. Шаповаленко О.І., Харченко Є.І., Фурманова Ю.П., Свиридчук Н.

ЗБЕРІГАННЯ КОМБІКОРМІВ, ЩО МІСТЯТЬ СУХУ МОЛОЧНУ СИРОВАТКУ. Козюля І.В., Янюк Т.І., Шаповаленко О.І.

ХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ВЛАСТИВОСТІ БОРОШНА, ВИРОБЛЕНОГО З ЛУЩЕНОГО ЗЕРНА. Верещинський О.П.

ВПЛИВ МЕХАНІЧНОЇ ДІЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ОЛЕКЛЕЙСТЕРИЗОВАНОЇ КРОХМАЛЬНОЇ ДИСПЕРСІЇ. Слободнюк Р.Є., Прасол Д.Ю.