

ЗМІСТ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ВИРОБНИЦТВА, ПЕРЕРОБКА ПРОДУКТІВ ТВАРИНИЦТВА ТА ЇХ ЗБЕРІГАННЯ

TECHNOLOGICAL ENSURING OF PRODUCTION, PROCESSING OF PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN AND THEIR PRESERVATION

1. **Білонога Ю.Л., Білонога Д.М., Максисько О.Р., Турчин І.М.**
ОПТИМІЗАЦІЯ ПАРАМЕТРІВ ВІДЦЕНТРОВОЇ СУШАРКИ З
ПСЕВДОЗРІДЖЕНИМ ШАРОМ В СИСТЕМІ ТВЕРДЕ ТІЛО –
ПОВІТРЯ 3
2. **Боднарчук О.В.**
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КИСЛОВЕРШКОВОГО ТА
СОЛОДКОВЕРШКОВОГО МАСЛА ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ 11
3. **Галух Б. І., Паска М.З., Драчук У.Р.**
ДОСЛІДЖЕННЯ СТІЙКОСТІ МАЙОНЕЗНИХ ЕМУЛЬСІЙ
ВИГОТОВЛЕНИХ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВИХ
ВОЛОКОН 21
4. **Гачак Ю.Р., Дмитрович О., Нечай М.**
ВИКОРИСТАННЯ СИРОПІВ ІМУННОГО СПРЯМУВАННЯ В
ТЕХНОЛОГІЇ ЙОГУРТІВ 31
5. **Гребельник О. П., Пірова Л.В.**
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ МОЛОКА КІЗ ЗААНЕНСЬКОЇ
ПОРОДИ 38
6. **Грибан В.Г., Милостива Д.Ф.**
ЗАБІЙНІ ЯКОСТІ ТА ХІМІЧНИЙ СКЛАД ЯЛОВИЧИНИ ЗА
ЗБАГАЧЕННЯ РАЦІОНУ МІКРОЕЛЕМЕНТАМИ 45
7. **Жукова Я.Ф., Деміхов Ю.М., Петров П.І.**
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТРОСТИННОГО ТА БУРЯКОВОГО ЦУКРУ
МЕТОДОМ АНАЛІЗУ СТАБІЛЬНИХ ІЗОТОПІВ ВУГЛЕЦЮ 50
8. **Іванов С.В., Пасічний В.М., Страшинський І.М., Фурсік О.П.**
ВПЛИВ НАНОКОМПОЗИТІВ НА ПОКАЗНИКИ БІЛКОВИХ
ПРЕПАРАТІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ 57

9. **Ковтун Ю.А., Рашевська Т.О.**
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОБАВОК З КОМПЛЕКСОМ
ГЕПАТОПРОТЕКТОРНИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ НА
ПОКАЗНИКИ СТРУКТУРИ ТА КОНСИСТЕНЦІЇ МАСЛЯНОЇ
ПАСТИ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ТЕМПЕРАТУРИ ТА ТЕРМІНУ
ЗБЕРІГАННЯ 62
10. **Кухтин М. Д., Перкій Ю. Б., Шах А.Є.**
ХАРАКТЕРИСТИКА МОЛОКА СИРОГО ЗА ПОКАЗНИКАМИ
ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ, ЯКЕ НАДХОДИТЬ НА
МОЛОКОПЕРЕРОБНІ ПІДПРИЄМСТВА ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ
ОБЛАСТІ 69
11. **Лепета Л.В.**
ТЕХНОЛОГІЇ ОТРИМАННЯ БЕЗМІКРОБНИХ ПОРОСЯТ 76
12. **Лесновська О.В.**
БІОХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ПОВНОЦІННІСТЬ МОЛОКА ОВЕЦЬ 82
13. **Мартинюк І. О., Ромашко І. С.**
РОЗРОБКА ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЗАГАЛЬНОГО ХІМІЧНОГО
СКЛАДУ БІЛКОВО - ЖИРОВИХ ЕМУЛЬСІЙ НА ОСНОВІ
БІЛКОВИХ КОМПОЗИЦІЙ З АМАРАНТОВИМ БОРОШНОМ 88
14. **Мусій Л.Я., Цісарик О.Й.**
БІОХІМІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ СКЛАДУ ЖИРНИХ КИСЛОТ
ЛІПІДІВ КИСЛОВЕРШКОВОГО МАСЛА, ВИГОТОВЛЕНОГО В
ЛІТНІЙ ТА ЗИМОВИЙ ПЕРІОДИ 92
15. **Наговська В.О., Сливка Н.Б., Білик О.Я.**
ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ
КЕФІРУ З ПШЕНИЧНИМИ ВИСІВКАМИ 103
16. **Ощипок І.М., Ярошевич В.І.**
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАНОЦИТРАТІВ В
ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ З М'ЯСОМ ПТИЦІ 108
17. **Пасічний В. М., Хайдер М., Шевченко Т. П., Єленець Ю. А.**
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДГОТОВКИ М'ЯСА
ПЕРЕПЕЛІВ ДЛЯ ЇХ ПРОМИСЛОВОГО ВИКОРИСТАННЯ 114
18. **Паска М.З., Маркович І.І., Симонов Р.**
ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ
НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС ІЗ ЧАСТКОВОЮ ЗАМІНОЮ
М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ БОРОШНОМ СОЧЕВИЦІ 119
19. **Паска М. З., Жук О.І., Галух Б.І., Драчук У.Р.**
ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В СУЧАСНИХ УМОВАХ НА
ПІДПРИЄМСТВАХ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ 129
20. **Паска М.З., Лескович О.В.**
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ПРОДУКТІВ 137
21. **Ромашко І.С., Мартинюк І.О.**
УТИЛІЗАЦІЯ ЖИРОВИХ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБКИ РИБИ 148

22. **Скульська І.В., Цісарик О.Й.**
ВМІСТ ВІЛЬНИХ АМІНОКИСЛОТ БРИНЗИ В ЗАЛЕЖНОСТІ
ВІД СКЛАДУ МІКРОБІАЛЬНОЇ КОМПОЗИЦІЇ 151
23. **Степанищев М.І.**
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТЕМПЕРАТУРИ ПАСТЕРИЗАЦІЇ
МОЛОКА НА ЗМІНУ РІВНЯ ПРОТЕОЛІЗУ, ЛПОЛІЗУ ТА
ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ СИРУ З ДВОМА
ВИДАМИ ПЛІСЕНІ 161
24. **Тищенко В.І., Божко Н.В.**
ЗАЛЕЖНІСТЬ ЯКОСТІ СВИНИНИ ВІД УМОВ
ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ТРИВАЛОСТІ ВИТРИМКИ СВИНЕЙ
ПЕРЕД ЗАБОЄМ 167
25. **Фоміна М.В., Дашковський О.О.**
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ МАРГАРИНУ "СОНЯЧНИЙ
ОСОБЛИВИЙ" ВІДПОВІДНО ДО ДСТУ 4465:2005 176
26. **Чохань М.І.**
ГНУЧКІ ЕЛЕМЕНТИ ОПТИЧНИХ СЕНСОРІВ НА ОСНОВІ
СПРЯЖЕНИХ ПОЛІМЕРІВ 184
27. **Юкало В.Г., Сторож Л.А., Штокало М.О.**
ВИЗНАЧЕННЯ УМОВ ОТРИМАННЯ ПРИРОДНИХ
БІОАКТИВНИХ КАЗЕЇНОВИХ ФОСФОПЕПТИДІВ 192
28. **G. Kalinina**
MILK DRINKS IN FOOD OF SCHOOL STUDENTS 201