



Зміст

1.	Арсеньєва Л.Ю., В.М. Мельниченко Виявлення фальсифікації жирової сировини у виробництві комбінованих харчових Продуктів	3
2.	Білонога Ю.Л., Максисько О.Р., Білонога Д.М., Приходська С.В. Вплив коефіцієнта поверхневого натягу рідкого теплоносія на середню товщину приграничного ламінарного шару в рекуперативних теплообмінниках	7
3.	Боднар Г.Й., Шаповалов О.В., Федисин Я.І., Гембара Т.В. Математичне моделювання процесів в електроприводі водяного насоса з акумуляторними батареями	11
4.	Власенко В.В., Власенко І.Г. Використання нізину у виробництві варених ковбас функціонального спрямування	21
5.	Вовк В.В., Паска М.З. Перспективи створення нових видів майонезних продуктів, збагачених продуктами бджільництва	27
6.	Возненко М.А., Бондаренко І.І., Яценко Б.О., Неміріч О.В. Технологічні аспекти виготовлення збивної страви з порошком з топінамбуру	32
7.	Волос В.О., Ціж Б.Р., Варивода Ю.Ю., Чохань М.І., Гончар Ф.М. Деякі основні співвідношення алгебри асиметричних узагальнених функцій в задачах не- однорідної теплопровідності і термопружності	37
8.	Гачак Ю.Р., Ваврисевич Я.С. Застосування криопорошку «Гарбуз» в технології сиркових мас різної жирності	41
9.	Кишенько І.І., Крижова Ю.П., Філоненко М.І. Дослідження ферментного препарату трансглютамінази на модельних зразках реструкту- рованих шинок з яловичини	46
10.	Лісовська Т.О., Чорна Н.В., Юкало В.Г. Вивчення структурно–механічних характеристик тіста на основі борошняних сумішей з екструдованим кукурудзяним борошном	51
11.	Мусій Л.Я., Цісарик О.Й. Дослідження процесів ферментації та фізичного визрівання вершків у весняно–літній період року при виробництві масла з пробіотичними властивостями	56
12.	Неміріч О.В., Петруша О.О., Гавриш А.В., Трофимчук Л.В. Оцінка якості кремів зі сметани з порошком з обліпихи	63
13.	Пасічний В.М., Храпачов О.В., Маринін А.І. Використання модифікованого газового середовища та вакуумування при пакуванні і зберіганні охолодженого м'яса та напівфабрикатів з нього	68
14.	Редіна Н.М., Адамчук Л.О., Ніколаєва Н.В., Бріндза Я. Морфологічна характеристика бджолиного обніжжя одержаного з <i>Brassica napus</i> L.	73
15.	Родак О.Я., Філь М.І. Розроблення рибних пресервів підвищеної біологічної цінності	79
16.	Савчук Ю.Ю., Усатюк С.І., Янчик О.П. Дослідження дисперсності напою з волоського горіха	83

17.	Сагайдак М.Є., Бліщ Р.О., Прибильський В.Л., Мудрак Т.О., Куц А.М. Підбір культур мікроорганізмів для виробництва хлібного квасу	87
18.	Святненко Р.С., Маринін А.І., Кочубей–Литвиненко О.В., Захаревич В.Б. Вплив імпульсного електромагнітного поля на життєздатність <i>Escherichia coli</i> в модельному розчині молочної сироватки	92
19.	Сичевський М.П., Орлюк Ю.Т. Реологічні характеристики білково–сироваткової суміші	95
20.	Скульська І.В., Цісарик О.Й. Дослідження структурно–механічних показників бринзи за часткової заміни кухонної солі хлоридом калію	99
21.	Сливка І.М., Цісарик О.Й. Біотехнологія створення вітчизняних бактеріальних препаратів для молочної промисловості України	103
22.	Федишин Я.І., Вадець Д.І. Високотемпературне рентгенографічне дослідження теплових властивостей кристалічних тіл	111
23.	Фурсік О.П., Страшинський І.М., Пасічний В.М. Визначення амінокислотного складу та мікробіологічних показників варених ковбас	115
24.	Ціж Б.Р., Аксіментьєва О.І., Ольхова М.Р., Горбенко Ю.Ю. Сенсорні властивості плівок поліаніліну, отриманих на оптично–прозорих носіях	121
25.	Черниш М.С., Неміріч О.В. Дослідження впливу порошку з бананів на показники якості желевної продукції	126
26.	Янчик М.В., Драненко О.В., Неміріч О.В. Технологія виробництва кондитерських напівфабрикатів з порошками з банану та моркви..	130
27.	Дудкіна О.О., Гавриш А.В., Неміріч О.В., Іщенко Т.І., Тернавська І.М. Показники якості та безпеки фонданів спеціального призначення	134
28.	Власенко В.В., Крижак С.В. Біохімічні зміни в м'ясному фарші на етапі посолу з використанням культур РЦІ–47 та СБІ–05	139
29.	Божко Н.В., Пасічний В.М., Бордунова В.В. М'ясомісткі варені ковбаси з використанням м'яса качки	143
30.	Семко Т.В. Перспективні напрямлення в виробництві кисло–сичужних сирів	147
31.	Пасічний В.М., Полумбрик М.М. Внесення колагенвмісних сумішей в фаршеві системи	150
32.	Сливка Н.Б., Михайлицька О.Р., Турчин І.М. Розроблення технології ферментованих напоїв на основі сироватки	154
33.	Власенко В.В., Семко Т.В., Соломон А.М., Бондар М.М. Закваски і їх види у сировиробництві	157
34.	Білик О.Я., Дроник Г.В. Обґрунтування параметрів зберігання сироватки–сировини у технології сиру «Урда»	161
35.	Галух Б.І., Паска М.З., Драчук У.Р., Басараб І.М. Вплив емульгаторів, стабілізаторів і структуроутворювачів на формування споживчих властивостей жирових продуктів	165
36.	Мацук Ю.А., Іщенко Н.В., Супрун Е.М., Пасічний В.М. Теоретичні та прикладні аспекти виробництва м'ясо–рибних напівфабрикатів	171
37.	Окуневська С.О., Ткаченко Н.А., Назаренко Ю.В. Визначення ефективності режиму теплового оброблення молочної основи у технології сиркових десертів для людей, схильних до артеріальної гіпертензії	174



Content

1.	Arsen'eva L.Y., Melnychenko V.N. Determination of fatty acid sladu different fats and changes during heat treatment	3
2.	Bilonoha Y.L., Maksysko O.R., Bilonoha D.M., Prykhodska S.V. Influence the surface tension of the heat transfer fluid on average thickness of the boundary laminar layer in recuperative heat exchanger	7
3.	Bodnar G.J., Shapovalov O.V., Fedyshyn J.I., Hembara T.V. Mathematical modeling of processes in the electric drive of water pump with batteries	11
4.	Vlasenko V.V., Vlasenko I.G. Nizynu use in production cooked sausages funtsionalnoho direction	21
5.	Vovk V.V., Paska M.Z. Prospects of creation of new types of the mayonnaise foods enriched by foods of beekeeping ..	27
6.	Voznenko M.A., Bondarenko I.I., Yatsenko B.O., Nyemirich O.V. Technological aspects of the manufacture of whipped artichoke powder	32
7.	Volos V.O., Tsizh B.R., Varyvoda Yu.Yu., Chokhan M.I., Gonchar F.M. Some basic relations of asymmetric distributions algebra in the tasks of inhomogeneous heat conduction and thermoelasticity	37
8.	Hachak U.R., Vavrysevych J. The use of cryopowder «Pumpkin» in the technology of cheese masses with different fat content	41
9.	Kishenko I.I., Kryzhova Y.P., Filonenko M.I. Research of fermented compound transglutaminase on the model samples of restrusted beef ham.....	46
10.	Lisowska T., Chorna N., Yukalo V. Study the structural and mechanical properties dough of flour mixture I extruded corn flour ..	51
11.	Musiy L.Y., Tsisaryk O.Y. Study of the cream fermentation and physical maturation in the spring–summer period under the production of butter with probiotic properties	56
12.	Niemirich A., Petrusha O., Gavrish A., Trofymchuk L. Analysys of quality of sour creams with a powder of sea buckthorn	63
13.	Pasichniy V.M., Khrapachov O.V., Marynin A.I. Use of modified atmosphere and vacuuming for packing and storage of cooled meat and its semi–products	68
14.	Redina N.M., Adamchuk L.O., Nikolaieva N.V., Brindza J. Morphological characteristics of bee pollen obtained from <i>Brassica napus</i> L.	73
15.	Rodak, O., Fil, M. Development of fish preserves high biological value	79
16.	Savchuk Y.Y., Usatiuk S.I., Yanchyk O.P. Dispersion research of drink from walnut	83
17.	Sagaydak M., Blisch R., Prybyl'skyy V., Mudrak T., Kuts A. Selection of cultures of microorganisms for the production of bread kvass	87
18.	Svyatnenko R., Marynin A., Kochubej–Litvinenko O., Zakharevych V. Impact of pulsed electromagnetic field on <i>Escherichia coli</i> vitality in model solution of milk serum	92

19.	Sychevskiy N., Orlyuk Yu. Reological characteristics of whey protein mixture	95
20.	Skulska I., Tsisaryk O. Investigation of structural and mechanical parameters for brynza under the partially replace sodium chloride on potassium chloride	99
21.	Slyvka, I.M., Tsisaryk, O.Y. Biotechnology of national bacterial preparations for the dairy industry of Ukraine	103
22.	Fedyshyn Y.I., Vadets D.I. High temperature, radiographic research of thermal properties of crystalline solids	111
23.	Fursik O., Strashynskiy I., Pasichniy V. Definitions amino acid composition and microbiological indicators of cooked sausages	115
24.	Tsyzh B.R., Aksimentyeva O.I., Olhova M.R., Horbenko Yu.Yu. Sensory properties of polyaniline films, obtained on the optically transparent carriers	121
25.	Chernysh M.S., Niemirich O.V. The research of influence of banana powder on jelly products	126
26.	Ianchyk M.V., Dranenko O.V., Niemirich O.V. Technology of confectionery semifinished with bananas and carrots	130
27.	Dudkina O.O., Gavrysh A.V., Nemirich O.V., Ishchenko T.I., Ternavska I.M. Quality and safety indicators of fondans for special purpose	134
28.	Vlasenko V.V., Kryzhak S.V. Biochemical changes in minced meat during salting plants using RTSI-47 and SBI-05	139
29.	Bozhko N.V., Pasichniy V.M., Bordunova V.V. Meat-containing cooked sausage containing the meat of a duck	143
30.	Semko T. Future directions in acid-rennet cheeses production	147
31.	Pasichniy V.M., Polumbryk M.M. Collagen containing mixtures impact on sensory properties of chicken forcemeat systems	150
32.	Slyvka N., Myhaylytska O., Turchyn I. Development of technology of fermented drinks based on whey	154
33.	V.V. Vlasenko, T.V. Semko, A.M. Solomon, M.M. Bondar Starter and their types in cheese making	157
34.	Bilyk O.Ya., Dronyk G.V. Grounding of storage options of raw whey in «Urda» cheese technology	161
35.	Halukh B., Paska M., Drachuk U., Basarab I. Influence of emulsifiers, stabilizers and structurantson the formation of consumer propertiesof fat-based products	165
36.	Matsuk Y.A., Suprun E.M., Ischenko N.V., Pasichniy V.M. The theoretical and applied aspects production of the meat and fish products	171
37.	Okunevska S.O., Tkachenko N.A., Nazarenko J.V. Determining of the effective conditions of heating for milk body under the technology of production of cream cheese for people with arterial hypertension	174