

**Науковий вісник Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.
Серія: Харчові технології**

**Scientific Messenger of Lviv National University
of Veterinary Medicine and Biotechnologies.
Series: Food Technologies**

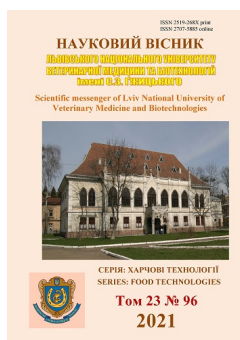
ISSN 2519–268X print
ISSN 2707-5885 online

doi: 10.32718/nvlvet-f96
<https://nvlvet.com.ua/index.php/food>

Зміст

- Карпик Г. В., Кухтин М. Д., Сельський В. Р., Назарко І. С., Покотило О. С., Гайдамака М. Г.**
Дослідження технологічних властивостей хліба виготовленого з додаванням бурякового квасу 3
- Лю Я., Сабадаш С., Гао Д., Шан Ф., Дуань Ч.**
Вплив параметрів вакуумної мікрохвильової сушки на фізико-хімічні властивості буряків .. 8
- Король-Безпала Л. П., Мерзлов С. В., Маршалок В. А., Мерзлова Г. В., Шурчкова Ю. О., Калініна Г. П., Гребельник О. П.**
Органолептичні показники та харчова цінність арахісу смаженого із мережі готельно-ресторанних комплексів Київщини 15
- Чижанська Н. В., Поліщук А. А.**
Жирнокислотний склад сала свиней при використанні різних кормових засобів в раціонах . 19
- Голембовська Н. В.**
Дослідження змін показників якості напівфабрикатів під час зберігання 23
- Мерзлов С. В., Шурчкова Ю. О., Цebro А. Д., Гребельник О. П., Калініна Г. П., Роль Н. В.**
Фізико-хімічні та органолептичні показники рослинного молока, яке використовують у готельно-ресторанних комплексах 28
- Пешук Л. В., Сімонова І. І.**
Перспективи використання екстрактивних олій з пряно-ароматичної сировини в технології формованих напівфабрикатів 33
- Самілик М., Цинь С., Ло Я.**
Вплив введення рисових висівок на кисломолочний напій 39
- Білонога Ю., Стибель В., Максисько О., Драчук У.**
Використання нових чисел подібності B_l та B_{lurb} для оптимізації розрахунку та вибору теплообмінного обладнання за роботи з нанофлюїдними теплоносіями 46
- Лебеденко Т., Крусір Г., Шунько Г., Соколова В., Соколова Т., Макас А.**
Екологічний менеджмент в готельно-ресторанному комплексі 54
- Сливка Н. Б., Скульська І. В.**
Розроблення технології йогурту з кавою 61
- Свідрак І. Г., Афтаназів І. С., Строган О. І., Шевчук А. О.**
Кінематичне проєціювання в сучасних технологіях 67
- Сливка Н. Б., Білик О. Я., Дроник Г. В., Наговська В. О.**
Дослідження якісних показників морозива парфе з овочевими наповнювачами 76
- Бомба М. Я., Майкова С. В., Ромашко І. С., Шемедюк Н. П.**
Особливості застосування біологічно цінної рослинної сировини Сколівщини у виготовленні страв галицької кухні 82
- Сторожук В. М., Кшивецький Б. Я., Масєвська О. М., Сомар Г. В., Соколовський І. А., Мельников О. В.**
Основні аспекти захисту навколишнього середовища від міського шуму 88
- Цісарик О., Сливка І., Дроник Г., Мусій Л., Сенченко О.**
Технологія йогурту “Карпатський” із використанням штаму *Enterococcus faecium*, як допоміжної культури з пробіотичними властивостями 93

17. **Мерзлов С. В., Шурчкова Ю. О., Недашківський В. М., Мерзлова Г. В., Недашківська Н. В.**
Оцінка меду як десерту в готельно-ресторанних комплексах 102



**Науковий вісник Львівського національного університету
ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького.
Серія: Харчові технології**

**Scientific Messenger of Lviv National University
of Veterinary Medicine and Biotechnologies.
Series: Food Technologies**

ISSN 2519–268X print
ISSN 2707-5885 online

doi: 10.32718/nvlvet-f96
<https://nvlvet.com.ua/index.php/food>

Content

- Karpyk G., Kukhtyn M., Selskyi V., Nazarko I., Pokotylo O., Haidamaka M.**
Research of technological properties of bread made with the addition of beet kvass 3
- Liu Y., Sabadash S., Gao D., Shang F., Duan Z.**
Influence of vacuum microwave drying parameters on the physicochemical properties of red
beetroots 8
- Korol-Bezpala L., Merzlov S., Marshalok V., Merzlova H., Shurchkova Y., Kalinina H.,
Hrebelnyk O.**
Organoleptic characteristics and nutritional value of roasted peanuts from the chain of hotel and
restaurant complexes in Kiev region 15
- Chyzhanska N., Polishchuk A.**
Fatty acid composition of swine fat when using different feedstuffs in diets 19
- Holembovska N.**
Research on changes of the quality indicators of semi-finished products during during storage 23
- Merzlov S., Shurchkova Yu., Tsebro A., Grebelnik O., Kalinina G., Rol N.**
Physical, chemical and organoleptic characteristics of plant milk, which is used in hotel and
restaurant complexes 28
- Peshuk L., Simonova I.**
Prospects for using extractive oils of spicy-aromatic raw materials in the technology of formed
semi-finished products 33
- Samilyk M., Qin X., Luo Y.**
The influence of the introduction of rice bran on fermented milk drink 39
- Bilonoga Y., Stybel V., Maksysko O., Drachuk U.**
Use of new similarities Bl and $Bl_{urb.}$ to optimize the calculation and selection of heat exchange
equipment for working with nanofluid coolants 46
- Lebedenko T., Krusir G., Shunko H., Sokolova V., Sokolova T., Makas A.**
Environmental management in the hotel and restaurant complex 54
- Slyvka N. B., Skulska I. V.**
Development technology of yogurt with coffee 61
- Svidrak I. G., Aftanaziv I. S., Strogan O. I., Shevchuk A. O.**
Kinematic projection in modern technologies 67
- Slyvka N. B., Bilyk O. Ya., Dronyk G. V., Nagovska V. O.**
Research of quality indicators of parfe ice cream with vegetable fillers 76
- Bomba M. Ya., Maykova S. V., Romashko I. C., Shemediyuk N. P.**
Features of application of biologically valuable vegetable raw materials of Skolivschina in
galician cuisine dishes preparation 82
- Storozhuk V. M., Kshyvetsky B. Y., Mayevska O. M., Somar H. V., Sokolovskyi I. A.,
Melnikov A. V.**
Main aspects of environmental protection from urban noise 88
- Tsaryk O., Slyvka I., Dronyk G., Musii L., Senchenko O.**
The use of the strain *Enterococcus faecium* in the technology of yogurt “Carpathian” as an
ancillary culture with probiotic properties 93

17. **Merzlov S., Shurchkova Yu., Nedashkivskyi V., Merzlova G., Nedashkivska N.**
Evaluation of honey as a dessert in hotel and restaurant complexes 102

НАУКОВИЙ ВІСНИК
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
імені С.З. ГЖИЦЬКОГО
заснований у 1998 році

Scientific Messenger
of Lviv National University
of Veterinary Medicine and Biotechnologies

СЕРІЯ: ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ
SERIES: FOOD TECHNOLOGIES

Том 23 № 96

Підписано до друку 25.11.2021. Формат 60x84/8
Гарн. Times New Roman. Папір офсетний № 1. Ум. друк. арк. 12,79
Наклад 300 прим. Зам. № 25/11.

Друк ФОП Корпан Б.І.
Львівська обл., Пустомитівський р-н., с Давидів, вул. Чорновола 18
Ел. пошта: bkorpan@ukr.net, тел. 093-480-6141
Код ДРФО 1948318017, Свідоцтво про державну реєстрацію
В02 № 635667 від 13.09.2007