

ЗМІСТ

Вимоги до наукових статей 8

I. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Гніцевич В. А., Васильєва О. О.

Обґрунтування параметрів
виробництва збивних десертів
на основі напівфабрикату
з топінамбура та кизилу..... 11

**Безусов А. Т., Дубова Г. Є.,
Рогова Н. В., Мельник О. І.**

Аргументація вибору
рослинних об'єктів для
відновлення аромату 18

Тюрікова І. С., Пересічний М. І.

Розроблення технології
плодоовочевих смузі з
використанням біологічно
цінного волоського горіха 27

**Рогова А. Л.,
Шидакова-Каменюка О. Г.,
Медведь Л. М.**

Вплив ядра насіння соняшнику
на фізико-хімічні властивості
дріжджових виробів 38

Роговий І. С.

Зміна властивостей емульсії
пісочного тіста під дією
кальцієвмісної добавки 48

Чоні І. В., Суткович Т. Ю.

Використання природних
стабілізаторів у технології
емульсійної продукції 54

II. НОВІ РЕСУРСО- ТА ЕНЕРГОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ І ТОРГІВЛІ

Скрипник В. О., Фарієєв А. Г.

Енергетична та соціально-економічна
ефективність апарата для
двостороннього жарення м'яса
під дією електричного струму 60

III. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

**Терешкін О. Г., Дуб В. В.,
Горелков Д. В., Дмитревський Д. В.**

Удосконалення процесу очищення
цибулі ріпчастої та розробка
обладнання для його реалізації 69

**Дейниченко Г. В., Золотухіна І. В.,
Беляєва І. М.**

Вплив гомогенізації на склад
жирової фази та органолептичні
показники м'якого морозива
на основі сироватки 76

**Дейниченко Г. В., Мазняк З. О.,
Гузенко В. В.**

Дослідження тривалості
процесу мембранної обробки
рідких високомолекулярних
полідисперсних систем 81

IV. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ПРОМИСЛОВИХ ТОВАРІВ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

**Кожушко Г. М., Басова, Ю. О.
Губа Л. М.**

Розвиток системи технічного

регулювання – шлях підвищення енергоекономічності та якості світлотехнічної продукції..... 88

Кожушко Г. М., Дугніст Л. В.
Особливі вимоги до світлодіодних світильників..... 97

V. ЕКОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ТОВАРІВ НАРОДНОГО СПОЖИВАННЯ

**Назаренко Е. А., Нікозять Ю. Б.,
Іващенко О. Д.**
Результат моніторингу екологічної безпеки сільськогосподарських культур при підвищеному вмісті фторидів у ґрунтах біогеохімічної провінції на прикладі Полтавської області 114

VI. ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Капліна Т. В., Столярчук В. М.
Оцінка якісних показників

булочних виробів на основі емульсії та борошна, оброблених у вихровому шарі феромагнітних частинок..... 121

Кайнаш А. П., Назаренко В. О.
Визначення якості м'ясних напівфабрикатів..... 128

Голембовська Н. В., Лебська Т. К.
Вплив пікохвильової обробки на показники якості м'яса карпа..... 134

VII. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Володько О. В.
Дослідження механічних та електричних характеристик нових резистивних матеріалів 140

Порхунов О. О., Порхунов О. І.
Аналіз віброзахистних властивостей лабораторної пральної машини марки ТПЗ-М 147

СОДЕРЖАНИЕ

Требования к научным статьям..... 8

I. ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Гнищевич В. А., Васильева Е. А.

Обоснование параметров
производства взбитых десертов
на основе полуфабриката из
топинамбура и кизила..... 11

**Безусов А. Т., Дубова Г. Е.,
Роговая Н. В., Мельник О. И.**

Аргументация выбора
растительных объектов для
восстановления аромата 18

**Тюрикова И. С.,
Пересичный М. И.**

Разработка технологии плодоовощного
смюзи с использованием биологически
ценного грецкого ореха..... 27

**Роговая А. Л.,
Шидакова-Каменюка Е. Г.,
Медведь Л. Н.**

Влияние ядра семян подсолнечника
на физико-химические свойства
дрожжевых изделий 38

Роговой И. С.

Изменения свойств эмульсии
песочного теста в присутствии
кальцийсодержащей добавки..... 48

Чони И. В., Суткович Т. Ю.

Использование природных
стабилизаторов в технологии
эмульсионной продукции 54

II. НОВЫЕ РЕСУРСО- И ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ТОРГОВЛИ

Скрышник В. А., Фарисеев А. Г.

Энергетическая и
социально-экономическая
эффективность аппарата для
двустороннего жарения мяса
под действием электрического тока 60

III. ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

**Терешкин О. Г., Дуб В. В.,
Горелков Д. В., Дмитревский Д. В.**

Усовершенствование процесса
очистки лука репчатого и разработка
оборудования для его реализации 69

**Дейниченко Г. В., Золотухина И. В.,
Беляева И. М.**

Влияние гомогенизации на состав
жировой фазы и органолептические
показатели мягкого мороженого
на основе сыворотки..... 76

**Дейниченко Г. В., Мазняк З. А.,
Гузенко В. В.**

Исследование продолжительности
процесса мембранной обработки
жидких высокомолекулярных
полидисперсных систем 81

IV. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОМЫШЛЕННЫХ ТОВАРОВ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, МЕТРОЛОГИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

**Кожушко Г. М., Басова Ю. А.,
Губа Л. Н.**

Развитие системы технического

регулирования – путь повышения энергоэкономичности и качества светотехнической продукции..... 88

Кожушко Г. М., Дугнист Л. В.
Особые требования к светодиодным светильникам 97

V. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ НАРОДНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ

Назаренко Э. А., Никозять Ю. Б., Иващенко Е. Д.
Результат мониторинга экологической безопасности сельскохозяйственных культур при повышенном содержании фторидов в почвах биогеохимической провинции на примере Полтавской области 114

VI. КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Каплина Т. В., Столярчук В. Н.
Оценка качественных показателей

булочных изделий на основании эмульсии и муки, обработанных в вихревом слое ферромагнитных частиц 121

Кайнаш А. П., Назаренко В. А.
Определение качества мясных полуфабрикатов 128

Голембовская Н. В., Лебская Т. К.
Влияние пиковолновой обработки на показатели качества мяса карпа..... 134

VII. ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Володько О. В.
Исследования механических и электрических характеристик новых резистивных материалов 140

Порхунов А. А., Порхунов А. И.
Анализ виброзащитных свойств лабораторной стиральной машины марки ТПЗ-М 147

CONTENTS

Requirements to scientific articles 8

I. INNOVATIVE TECHNOLOGY OF FOOD PRODUCTION

Gnitsevych V., Vasil'yeva E.

Justification production
parameters whipped dessert
on the basis of semi products
made of jerusalem artichoke
and dogwood 11

**Bezysov A., Dubova H.,
Rogova N., Melnyk O.**

Argumentation of plants objects
choice to restore the aroma 18

Tiurikova I., Peresichnyi M.

Development of technology
of fruit and vegetable
smoothies with the use of
valuable walnuts 27

**Rogova A.,
Shidakowa-Kamenyuka O.,
Medwed L.**

The effect of sunflower seed
kernel on physical and chemical
properties of yeast products 38

Rogovyi I.

Changing of properties
of emulsion in the presence
of short pastry calcium-
supplements 48

Choni I., Sutkovych T.

Use of natural stabilizers in
technology emulsion products 54

II. NEW RESOURCE AND ENERGY SAVING TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION AND TRADE

Skrypnyk V., Farisieiev A.

Energetical and socioeconomic
efficiency of apparatus for
bilateral frying of meat under
the action of electric current 60

III. INNOVATIVE PROCESSES OF FOOD PRODUCTION

**Tereshkin O., Dub V., Gorelkov D.,
Dmitrevskiy D.**

Improving the process cleaning
onion and development of
equipment for its implementation 69

**Deynychenko G., Zolotukhina I.,
Belyaeva I.**

Influence homogenization
of the fat phase and organoleptic
indicators of soft ice cream
serum based 76

**Deynichenko G., Mazniak Z.,
Guzenko V.**

Research duration of membrane
treatment of liquid high molecular
polydisperse systems 81

IV. QUALITY AND SAFETY OF INDUSTRIAL PRODUCTS, STANDARDIZATION, METROLOGY, CERTIFICATION AND QUALITY CONTROL

**Kozhushko G., Basova Y.,
Guba L.**

Development of technical
regulation – way increase energy
efficiency and quality of lighting
engineering production 88

Kozhushko G., Duhnist L. Special requirements for led downlight97	the vortical layer of ferromagnetic particles.....121
V. ENVIRONMENTAL SAFETY OF CONSUMER GOODS	
Nazarenko E., Nikozjat J., Ivashchenko E. The results of ecological security monitoring of agricultural plantings under high concentration of fluorides in soils of biogeochemical province example Poltava region..... 114	Kainash A., Nazarenko V. Evaluation of quality meat products 128
VII. ENGINEERING AND TECHNICAL PROVISION OF HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT	
VI. PRODUCT QUALITY IN HOTEL AND RESTAURANT MANAGEMENT	
Kaplina T., Stolyarchuk V. An estimation of quality rating of rolls and buns on basis of emulsion and flour, treated in	Golembovskaya N., Lebskaya T. Effect pikovave processing on the properties meat of carp..... 134
	Volodko O. Research of mechanical and electric characteristics of new resistive materials..... 140
	Porkhunov O., Porkhunov O. Analysis of vibration isolation properties of laboratory washing machine brand ТП3-М..... 147

ВИМОГИ
до наукових статей, які подаються до публікації в тематичному збірнику
«Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі.
Серія «Технічні науки»

До опублікування у збірнику приймаються статті, які ніколи не публікувалися раніше. Стаття має бути написана на актуальну тему, містити результати глибокого наукового дослідження, новизну та обґрунтування наукових висновків відповідно до поставленої мети.

Тематичні розділи збірника:

Інноваційні технології харчових виробництв;
Нові ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових виробництв і торгівлі;
Технологічне обладнання харчових виробництв;
Інноваційні процеси харчових виробництв;
Теорія та практика товарознавства харчових продуктів;
Якість і безпека промислових товарів, стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю;
Якість продукції готельно-ресторанного господарства;
Інженерно-технічне забезпечення готельно-ресторанного господарства.

1. Стаття подається однією з мов: українською, російською, англійською, німецькою. Статті публікуються мовою оригінала. Виклад статті повинен бути чітким, стислим, без повторень, відредагованим, не містити граматичних помилок.

2. З метою формування англійської веб-сторінки журналу відповідно до вимог МОН України (Наказ № 1111 від 17.10.2012 р.) з 01.01.2013 р. подані авторами статті повинні супроводжуватись **розширеною анотацією англійською мовою обсягом до однієї сторінки тексту.**

3. Анотацію слід подавати українською, російською та англійською (**розширений варіант**) мовами з повним бібліографічним описом статті та ключовими словами (шрифт Times New Roman № 10, розмішувати безпосередньо перед основним текстом, виділяти окремі абзаци з відступом 15 мм).

4. **Анотації** мають бути структурованими, обсягом 100–150 слів.

Структура анотації:

- предмет, мета дослідження;
- методи проведення дослідження;
- результати дослідження;
- висновки.

5. До ключових включаються 5–7 слів або словосполучень.

6. Назва статті, прізвище, ім'я та по батькові слід надавати трьома мовами.

7. До статті окремим файлом надаються **відомості про авторів трьома мовами** (прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання, місце роботи, посада, контактний телефон та адреса для листування).

8. Статті, відредаговані у текстовому редакторі MS Word, з урахуванням поданих вимог форматування (полуторний міжрядковий інтервал, шрифт Times New Roman № 14, вирівнювання по ширині), слід надавати в електронному вигляді.

9. Формат сторінки А4 (210×297);

10. Обсяг статті – 15–20 тис. знаків (8–9 сторінок).

11. Міжрядковий інтервал – полуторний, поля сторінок (мм): верхнє – 20, нижнє – 20, ліве – 20, праве – 15.

12. **Структура статті:**

- індекс УДК розмішувати у верхньому лівому кутку сторінки;
- назва статті (по центру) трьома мовами;
- ініціали та прізвище автора (авторів) (по центру) трьома мовами;
- анотація трьома мовами;

- ключові слова трьома мовами;
- основний текст статті;
- список літератури.

Згідно з вимогами Президії ВАК України від 15.01.03 №7-05/1 **основний текст** статті повинен мати такі **структурні елементи**:

- постановка проблеми в загальному вигляді та зв'язок із найважливішими науковими чи практичними завданнями;
- аналіз останніх досліджень і публікацій, у яких започатковано розв'язання поданої проблеми і на які спирається автор, виділення нерозв'язаних раніше частин загальної проблеми, яким присвячується означена стаття;
- формування цілей статті (постановка завдання);
- виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів;
- висновки із зазначених проблем і перспективи подальших досліджень у поданому напрямі.

13. У ході викладу матеріалу статті слід використовувати безособову форму дієслів.

Фізичні величини необхідно представляти в системі СІ.

Оформлення статті має бути витримано в одному стилі (текст, функція, змінні, матриця-вектор, число – шрифтом Times New Roman, а грецькі букви і символи – Symbol).

14. **Формули** та символи, які в них входять і згадуються в тексті, набирати тільки в редакторі формул Microsoft Equation 2.0 (і подальших версіях). Кожен новий рядок формули має бути окремим об'єктом, крім систем рівнянь, об'єднаних фігурною дужкою, або матриць.

Формули слід розміщувати через інтервал після тексту, текст після формули – також через інтервал. Нумерація формул – у круглих дужках, вирівнювання – по правому краю межі тексту.

15. **Рисунки** слід надавати в чорно-білому (B/w) форматі та форматах WMF (створені безпосередньо в Word або збережені у вказаному форматі та обов'язково згруповані), BMP, або PCX і поміщені в кадр.

Ілюстрації, діаграми, схеми, таблиці повинні бути чорно-білого кольору. Рисунок слід розташовувати після посилання на нього у тексті статті, він повинен мати номер та назву.

16. **Таблиці** оформлюють відповідно до вимог Державного стандарту України і розміщують або в тексті статті, або на окремих сторінках у тій послідовності, в якій у статті на них посилаються.

17. **Посилання на цитовані джерела та їх бібліографія** повинні відповідати Державному стандарту України. Використання джерел є обов'язковим, їх перелік слід подавати наприкінці статті. Рекомендується у списку літератури використовувати не менше п'яти позицій.

Список використаних джерел слід подавати **мовою оригіналу** джерел відповідно до чинних вимог (бюлетень ВАК № 5 2009 р.) і у **транслітерації англійською мовою**, що необхідно для відстеження цитувань.

Список літератури має складатися з двох блоків:

- ЛІТЕРАТУРА – джерела мовою оригіналу, оформлені відповідно до українського стандарту бібліографічного опису (форма 23, затверджена наказом ВАК України від 03 березня 2008 р. №147). За допомогою сайту <http://vak.in.ua> можна полегшити процедуру оформлення наукових джерел зрозуміло та уніфіковано.
- REFERENCES – той же список літератури, транслітерований у романському алфавіті (рекомендації за бібліографічним стандартом APA-2010, правила до оформлення транслітерованого списку літератури знаходяться на сайтах <http://dse.ua>; <http://litopys.org.ua>, <http://translit.ru>).

Контактна інформація



Україна, 36000, Полтава, вул. Коваля, 3, кафедра товарознавства продовольчих товарів (к. 341)
Горячова Олена Олександрівна, відповідальний секретар збірника «Науковий вісник ПУЕТ».



goryachova_ea@bk.ru (для подачі матеріалів в електронному вигляді).



Вітаємо ювіляра!

18 лютого 2016 року минає 80 років Шафрану Леоніду Мойсейовичу, доктору медичних наук, професору, заслуженому діячеві науки і техніки України, Почесному працівникові морського і річкового флоту України, першому заступнику директора ДП «Український науково-дослідний інститут медицини транспорту» МОЗ України (м. Одеса).

За 50 років своєї активної і різнобічної наукової діяльності Леонід Мойсейович зробив вагомий внесок у розвиток морської медицини, медицини транспорту, промислової, транспортної і біохімічної токсикології, гігієни та токсикології полімерних матеріалів, а також у теорію і практику пожежної безпеки та токсикології горіння полімерів,

проблему адаптації людини в екстремальних умовах виробничого та навколишнього середовища, психофізіологію операторської праці.

Л. М. Шафран народився у м. Коростені Житомирської області, в родині службовців. Після закінчення середньої школи усе його життя було пов'язане з Одесою, де спочатку закінчив із відзнакою Військово-морське медичне училище, а згодом навчався на лікувальному факультеті Одеського державного медичного інституту ім. Н. І. Пирогова і одночасно на біологічному факультеті Одеського державного університету ім. І. І. Мечникова.

З 1959 року працював помічником епідеміолога, лікарем, а 1965 року організував і очолив токсикологічну лабораторію, яка згодом стала науково-практичним центром медицини водного транспорту. Брав участь у десятках морських рейсів як судновий лікар і лікар-дослідник, у тому числі в кругосвітньому плаванні на теплоході «Котовський». Результати досліджень лягли в основу цілої низки положень і медичних застосувань до Міжнародного кодексу морських перевезень небезпечних вантажів (IMDG Code), вітчизняних «Правил морської перевезки опасных грузов».

Наукова діяльність Л. М. Шафрана досить плідна, він є автором понад 600 наукових праць, зокрема 18 монографій, посібників і довідників, має близько 30 авторських свідоцтв і патентів. Активно займається науковою громадською діяльністю, як член правління українських наукових товариств гігієністів, токсикологів, голова асоціації мікроелементологів України, член експертної ради ДАК МОН України, член спеціалізованої ради при Інституті медицини праці НАМН України, голова комісії з гігієни і токсикології полімерних матеріалів Комітету з питань гігієнічного регламентування МОЗ України, член редакційних рад ряду вітчизняних і зарубіжних наукових періодичних видань.

Своє 80-річчя Л. М. Шафран зустрічає в чудовій формі, він сповнений науковими планами, творчими ідеями та починаннями, бере участь у підготовці наукових кадрів вищої кваліфікації.

Колектив Полтавського університету економіки і торгівлі щиро вітає Вас, Леоніде Мойсейовичу, з ювілеєм – 80-річчям від дня народження! У цей урочистий день бажаємо Вам добра, оптимізму, молодечих сил, добробуту, творчого натхнення, достатку, втілення задумів, успіхів і здобутків. Хай Ваші мудрість, професіоналізм, жага до всього нового, прогресивного збагачує скарбницю світової науки новітніми ідеями, задумами та розробками.

