

## ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	5
----------------	---

### ПЕРЕРОБЛЕННЯ РОСЛИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ

<i>Олійнічук С.Т., Сосницький В.В.</i> Прогресивні технології біопалива з рослинної сировини.....	8
<i>Дробот В.І., Михонік Л.А., Семенова А.Б.</i> Технологічні аспекти використання борошна спельти у хлібопеченні.....	15
<i>Грушецький Р.І., Хомічак Л.М., Гриненко І.Г.</i> Одержання синбіотика на основі інуліну та біфідобактерій.....	18
<i>Батог Ю.О., Олійнічук С.Т., Лисак Т.І., Коваль О.О.</i> Лігніно-целюлозна біомаса як сировина для виробництва біоетанолу другого покоління.....	23
<i>Лисак Т.І., Олійнічук С.Т., Батог Ю.О., Коваль О.О.</i> Амінокислотний обмін в умовах отримання спиртових бражок із крохмалевмісної сировини.....	28
<i>Йовбак У.С., Оболкіна В.І.</i> Розробка желейної глазурі на основі морквяного пектиновмісного соку з додаванням комплексних структуроутворювачів.....	35
<i>Писарець О.П., Дробот В.І.</i> Вплив комплексних поліпшувачів на технологічний процес та якість виробів з кукурудзяним борошном.....	40

### ПЕРЕРОБЛЕННЯ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ

<i>Романчук І.О.</i> Порівняльний аналіз правового регулювання обов'язкових вимог до харчових продуктів в Україні, Митному та Європейському союзах.....	44
<i>Вербицький С.Б.</i> Можливості експорту м'яса і м'ясних продуктів до країн-членів ЄС: вимоги та перспективи.....	47
<i>Усатенко Н.Ф., Охріменко Ю.І.</i> Експрес-метод оцінки якості м'ясних продуктів.....	51
<i>Недорізанюк Л.П., Франко О.В., Войцехівська Л.У.</i> Вплив композицій бактеріальних препаратів на зниження залишкового вмісту нітриту натрію.....	56
<i>Боднарчук О.В., Кігель Н.Ф., Єресько Г.О.</i> Дослідження впливу способу активізації бакпрепарату у виробництві кисловершкового масла.....	59
<i>Гудима В.В., Кігель Н.Ф.</i> Виділення, ідентифікація та вивчення властивостей молочнокислих бактерій із кефірних грибків та кефіру.....	64
<i>Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Малова В.В., Чуманська Г.С.</i> Вплив часткової заміни хлориду натрію на хлорид калію на розвиток культур білої плісені <i>Penicillium candidum</i> та <i>Geotrichum candidum</i> у поживному середовищі.....	71
<i>Вербицький С.Б., Тесленко Л.П., Пацера Н.М.</i> Дослідження можливості долучення структурно-механічних характеристик рідких молочних продуктів до нормативних вимог щодо їх якості.....	76
<i>Жукова Я.Ф., Король Ц.О., Петрищенко С.С.</i> Особливості накопичення діацетилу та ацетальдегіду упродовж ферментування вершків культурами <i>L. lactis ssp. lactis biovar. diacetylactis</i> .....	84
<i>Орлюк Ю.Т., Степанищев М.І.</i> Процес визрівання сирів з двома видами плісені.....	89
<i>Калмикова Г.Ф.</i> Процес визрівання сиру «Осінній».....	94
<i>Шугай М.О., Чорна Н.А., Кігель Н.Ф.</i> Мікробіологічна якість вітчизняних сирів.....	98

## ЕКОНОМІКА

<i>Коткова Н.С., Коваленко О.В.</i> Оцінка варіації динаміки урожайності олійних культур в Україні.....	103
<i>Шмаглій О.Б.</i> Розвиток інноваційної інфраструктури пивоваріння України.....	112
<i>Сіра Ю.В.</i> Дослідження впливу ціноутворюючих чинників у виробництві молочної продукції.....	120
<i>Бокій О.В.</i> Інвестиційно-інноваційна інфраструктура ринку продукції хлібопекарської галузі.....	126
<i>Лукашенко Н.О., Котков С.В.</i> Вплив внутрішніх і зовнішніх чинників на розвиток цукрових підприємств у бурякоцукровому комплексі України.....	132