

## ЗМІСТ

<i>М.П. Сичевський.</i> Наукове обґрунтування розвитку біотехнологій в харчовій промисловості .....	9
---	---

### ТЕХНІЧНІ НАУКИ

#### ПЕРЕРОБЛЕННЯ ТВАРИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ

<i>К.В. Котилова.</i> Генерування та трансфер інновацій – пріоритетні напрямки діяльності Інституту продовольчих ресурсів НААН .....	15
<i>Л. В. Баль-Прилико, Е. Р. Старкова.</i> Вдосконалення біотехнології копчено-вареного балику з використанням бактеріального препарату Vastoferm CS -300 та композиції багатокomпонентного розсолу .....	22
<i>Л.У. Войцехівська, В.Ю. Лизова, Л.М. Борсолук, Т.В. Шелкова.</i> М'ясні консерви для прикорму дітей грудного та раннього віку .....	28
<i>Н.Ф. Кігель, С.В. Горобець, М.О. Булаєвська, А.О. Гнатюк, О.В. Голуб.</i> Метод детекції біогенних магнітних наночастинок у біологічному матеріалі різної природи .....	33
<i>О.В. Науменко.</i> Методи селекції фаготолерантних штамів лактобактерій .....	38
<i>І.О. Романчук, Т.В. Рудакова, Л.О. Моїсеєва, О.П. Гондар.</i> Рисове борошно як стабілізатор у складі кисломолочних продуктів .....	46
<i>Ц.О. Король, Г.С. Чуманська, Я.Ф. Жукова.</i> Вплив жирової фази на інтенсивність протеолітичних процесів у сирах з білою плісінню .....	53
<i>М.О. Шугай, Я.Ф. Жукова, Н.А. Чорна, Г.Ф. Калмикова, Ю.І. Охріменко.</i> Використання <i>Lactobacillus casei</i> spp. <i>Casei</i> 055 для захисту сиру від кишкової палички .....	63
<i>О.В. Боднарчук, Г.О.Єресько, Н.Ф. Кігель.</i> Дослідження структурно-механічних характеристик спредів .....	73
<i>С.Б. Вербицький, О.В. Черняк, Н.М. Пацера.</i> Продовольча безпека та агропромисловий комплекс: засадничі принципи та можливість їхньої реалізації у практиці технічного регулювання .....	79
<i>Г.Ф. Калмикова, О.В. Боднарчук.</i> Формування реологічних показників сиру термокислотного під час ферментації сирної маси .....	87
<i>О.І. Потемська, Н.Ф. Кігель, С.Г. Даниленко, В.М. Закревська.</i> Відбір молочнокислих бактерій за реологічними характеристиками .....	92
<i>О.І. Скоромна, Г.М. Огороднічук, Т.Л. Голубенко, О.О. Шуляк.</i> Підвищення якості молока – нові перспективи для розвитку харчової галузі Вінниччини .....	100
<i>І.А. Дюдіна, Т.В. Стрікаленко.</i> Обґрунтування подовження терміну зберігання молочних продуктів при використанні реагенту «Акватон» в їх виробництві .....	107
<i>М.М. Шинкарик, В.Я. Вороцук, Г.О. Єресько, Т.В. Рудакова, С.А. Наріжний.</i> Оптимальні гідродинамічні режими роботи роторно-вихрового емульсора при обробці сиркових мас .....	117
<i>А. А. Менчинська, Т.К. Лебська.</i> Біологічна цінність паст на основі рибної ікри .....	125

#### ПЕРЕРОБЛЕННЯ РОСЛИННИЦЬКОЇ СИРОВИНИ

<i>Л.М. Хомічак, С.В. Ткаченко, Т.В. Шейко, В.М. Титарчук.</i> Визначення швидкості фільтрування напівпродуктів цукрового виробництва .....	131
<i>С.Т. Олійнічук, Т.І. Лисак, О.О. Коваль.</i> Зброджування сусла підвищеної концентрації з крохмалевмісної сировини .....	139

<i>В.В. Шутюк, С.М. Василенко, Ю.О. Дашковський.</i> Інженерне моделювання комбінованого сушіння продуктів рослинного походження з використання мікрохвильового способу підведення енергії .....	144
<i>Н.О. Григоренко, В.О. Штангеев, Л.М., Хомічак.</i> Нова перспективна сировина для цукрової галузі .....	153
<i>А.М. Дорохович, О.В. Горзей.</i> Фруктова начинка для маффінів спеціального призначення .....	157
<i>А.В. Ковтун, В.М. Ковбаса, В.Я. Пічкур.</i> Вплив харчових волокон на органолептичні показники формованих картопляних чіпсів .....	163
<i>С.Ю. Миколенко, Я.В. Гезь.</i> Дослідження хлібопекарських властивостей спельтового та гарбузового борошна при використанні плазмохімічно активованої води.....	170
<i>А. Б. Семенова, О. П. Писарець, В. І. Дробот.</i> Порівняння вуглеводно-амілазного комплексу пшеничного та спельтового борошна .....	178
<i>А.І. Андріянова, О.В.Дишкантюк.</i> Технологія Sous-Vide в харчуванні військовслужбовців .....	183
<i>О.І. Семенова, Л.Р. Решетняк, Н.О. Бублієнко, А.В. Жилик.</i> Біологічне дефосфатування промислових стічних вод .....	189
<i>О.М. Заславський, О.М. Козич, Н.Д. Козич, А.Д. Кустовська, О.О. Великанов.</i> Електрофізичні властивості водних розчинів цитрату магнію (3:2).....	196
<i>В.В. Гудима, К.В. Котилова, О.В. Науменко.</i> Мікробний профіль грибкових кефірних заквасок .....	205
<i>В. І. Дробот, О. П. Іжевська, О. Д. Тесля, Ю. В. Бондаренко.</i> Ефективність використання шроту насіння льону у хлібопекарській промисловості.....	210

## ЕКОНОМІЧНІ НАУКИ

<i>О.В. Коваленко.</i> Оцінка стану та рівнів монопольної влади на ринках продукції харчової промисловості .....	214
<i>І.В. Власенко.</i> Формування та розвиток ринку м'ясної сировини в Україні .....	227
<i>О.І. Куць,</i> Формування ефективної продовольчої системи України в умовах глобалізації .....	233
<i>О.Б. Шмаглій.</i> Особливості просторової організації сировинної бази харчової промисловості України .....	239
<i>Л. О. Яценко.</i> Експрес-оцінювання конкурентоспроможності галузей харчової промисловості .....	251
<i>О. А. Ткач.</i> Оцінка ефективності факторів матеріальної мотивації на підприємствах хлібопекарської промисловості .....	261
<i>О.В. Бокій.</i> Методологічні підходи до оцінки ринку хлібобулочних виробів України .....	268
<i>Г.П. Лисенко.</i> Засади державної стратегічної політики розвитку сировинного потенціалу м'ясопереробної галузі .....	279
<i>Н.С. Юрченко.</i> Світовий досвід підвищення конкурентоспроможності харчової промисловості на основі кластерного підходу.....	285