

Зміст

стор.

1. Стручаев Н.И., Ялпачик В.Ф. Использование холодильной установки для рециркуляционной сушки бычков	3
2. Ялпачик Ф.Ю., Буденко С.Ф. Молотки дробарок кормів, їх коливання і методика розрахунку	10
3. Дейниченко Г.В., Афукова Н.О., Шабельська І.І. Дослідження масообмінних процесів під час виробництва цукатів з дикорослої сировини	19
4. Мінько С.А. Механізація обробітку ґрунту в плодovих насадженнях	25
5. Малюта С.І., Малюта І.В. Визначення кінцевих моментів періодичного руху зернового матеріалу по поверхні решета	29
6. Дейниченко Г.В., Постнов Г.М., Червоний В.М., Старков В.О. Теоретичне та експериментальне визначення раціональної тривалості ультразвукової обробки для отримання водно-жирових емульсій	34
7. Бурдо О.Г., Різниченко Т.А., Ружицька Н.В. Моделювання процесу концентрування цукрових розчинів в мікрохвильовому вакуум-випарному апараті	41
8. Горбенко О.А., Стрельцов В.В., Доценко Н.А., Кім Н.І. Дослідження конструкцій робочих органів олієвідтискних пресів	49
9. Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Удовенко О.О., Омельченко О.В., Перекрест В.В. Дослідження фактору концентрації білково-вуглеводної молочної сировини	56
10. Ялпачик В.Ф., Кюрчев С.В., Верхованцева В.О. Дослідження ентальпії у процесі зберігання зернової маси із застосуванням охолодження	62
11. Янаков В.П. Адаптація тестомесильных машин к корабельным условиям эксплуатации	68
12. Доценко Н.А. Дослідження алгоритмів оцінювання систем управління якістю підприємств з урахуванням вимог міжнародних стандартів серії ISO 9000	77
13. Бойко В.С., Муравйов А.Н. Методика визначення основних параметрів об'ємного друку харчових продуктів	86
14. Малюта С.І. Щодо обґрунтування відстані між поперечними рядами робочих органів культиватора	91
15. Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Мазняк З.О., Мельник О.Е., Скриль А.В. Інтенсифікація процесу ультрафільтраційного концентрування сколотин	96
16. Паляничка Н.О., Петриченко С.В., Антонова Г.В., Левченко Л.В. Визначення основних залежностей ефективності імпульсної гомогенізації молока	105

17. Ялпачик В.Ф., Стручаєв М.І., Тарасенко В.Г. Експериментальне визначення коефіцієнта теплопровідності при заморожуванні 113
18. Бойко В.С. Теоретичне обґрунтування течії в'язко-пластичної рідини по каналу формувача при об'ємному друці (3D) 119
19. Петриченко С.В., Паляничка Н.О., Олексієнко В.О. Спосіб інтенсифікації сушіння макаронних виробів 125
20. Олексієнко В.О., Петриченко С.В., Вершков О.О., Олексієнко В.В. Аналіз методів і засобів очищення та сепарації зерна 132
21. Прісс О.П., Бурдіна І.О. Вплив компонентного складу субстрату на біологічно активні речовини антиоксидантного типу в зелені базиліку 140
22. Сердюк М.Є., Гапріндашвілі Н.А., Байберова С.С. Кінетика інтенсивності дихання плодів яблуні при зберіганні за обробки антиоксидантними композиціями 150
23. Змєєва І.М. Методика визначення параметрів гідравлічного тракту для підвищення продуктивності та точності процесу розливу за умов оптимального поєднання технологічних факторів та конструктивних параметрів 158
24. Дейниченко Г.В., Терешкін О.Г., Горєлков Д.В., Дмитревський Д.В., Бондаренко Р.Ю. Дослідження процесу механічного доочищення топінамбуру під час проведення комбінованого способу очищення 164
25. Григоренко О.В., Мовчан Є.І. Удосконалення технології виробництва соку яблучного натурального прямого віджиму 172
26. Самойчук К.О., Полудненко О.В., Циб В.Г. Аналіз процесу протитечійно-струминного змішування напоїв 178
27. Погребняк А.В., Погребняк В.Г. Особенности процесса гидроструйной обработки пищевых продуктов резанием 184
28. Дейниченко Г.В., Самойчук К.О., Ковальов О.О., Пацький І.Ю. Дослідження діаметру каналу подавання вершків струминного гомогенізатору молока 195
29. Горач О.О., Богданова О.Ф. Оцінка якості льняної целюлози з метою виготовлення виробів технічного призначення 206
30. Ялпачик В.Ф., Буденко С.Ф., Тарасенко В.Г. Використання холодильної обробки при виробництві плодкових соків 213