

Зміст

	стор.
1. <i>Кюрчев С.В., Кюрчева Л.М., Верхованцева В.О.</i> Визначення важливого фактора якості пшениці у процесі зберігання із застосуванням охолодження	3
2. <i>Мікульонюк І.О.</i> Конструкції кільцевих насадок масообмінних апаратів харчових і споріднених виробництв	12
3. <i>Самойчук К.О.</i> Багатократна і багатоступінчаста гомогенізація молока	22
4. <i>Дейниченко Г.В., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О.</i> Обґрунтування доцільності використання водоростевої сировини при виготовленні соусів із дикорослих та культивованих ягід	29
5. <i>Болгова Н.В.</i> Аналіз молочних сумішей на основі козячого молока	37
6. <i>Гончарова О.В., Миколенко С.Ю.</i> Вплив плазмохімічно активованої води на функціональні характеристики спіруліни як кормового чинника	43
7. <i>Постнов Г.М., Червоний В.М., Максименко М.М., Гулий А.В.</i> Спосіб отримання рибного бульйону з кісткових анатомічних частин ставкової риби з використанням ультразвуку	51
8. <i>Шамшура М.В., Кузьміна Т.О.</i> Тенденції розвитку текстильної та трикотажної промисловості в Україні	59
9. <i>Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Савченко А.М., Чернушенко О.О.</i> Розробка технології солодких соусів підвищеної харчової цінності	66
10. <i>Божко Н.В., Тищенко В.І., Яковенко Я.М., Пасічний В.М.</i> Перспективи використання регіональної аквакультури у виробництві посічених напівфабрикатів	75
11. <i>Прищепов М.А., Иванов Д.М., Прищепова Е.М.</i> Расчёт мощности приводного и тормозного асинхронных двигателей при частотном регулировании скорости в обкаточно-испытательных стендах механических передач	82
12. <i>Шинкарук М.В., Кузьміна Т.О.</i> Вирощування і переробка ненаркотичних конопель в Україні	99
13. <i>Заморська І.Л.</i> Вплив тривалості затримки з охолодженням на природні втрати маси ягід суниці	106
14. <i>Ялпачик В.Ф., Буденко С.Ф., Олексієнко В.О., Червоткіна О.О.</i> Дослідження коефіцієнта тертя гранульованого жому моркви	112
15. <i>Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Мельник О.Е., Перекрест В.В.</i> Дослідження фактора концентрації білково-вуглеводної молочної сировини	119
16. <i>Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І.</i> Медико-біологічні дослідження м'ясопродуктових виробів з рослинними	125

наповнювачами

17. *Кондрашина Л.А., Кошель О.Ю., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В.* Розробка інноваційної стратегії технології збивного випеченого напівфабрикату з використанням желатину 132
18. *Ломейко О.П., Єфіменко Л.В.* Вплив вакуумного охолодження плодів черешні на коефіцієнт втрати маси 138
19. *Паламарчук І.П., Вітенько Т.М., Паляничка Н.О., Буденко С.Ф., Вершков О.О.* Визначення оптимальної геометричної форми отворів поршня-ударника імпульсного гомогенізатора молока 147
20. *Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Мацук Ю.А., Марченко І.М.* Сучасні аспекти використання рибної сировини у технологіях м'ясомістких продуктів 153
21. *Кошель О.Ю., Кондрашина Л.А., Бідюк Д.О., Перцевой Ф.В., Трофімов Д.О.* Аналітичне обґрунтування та розробка моделей технології термостійкої молоковмісної начинки з використанням желатину 159
22. *Саввич О.В., Чернушенко О.О.* Вплив мікрохвильової сушки на структуру желатину 167
23. *Петриченко С.В., Лобода О.І.* Моделювання процесу електрокопчення риби 174
24. *Харкевич В.Г.* Экспериментальное исследование новой конструкции измельчителя ударного действия при разрушении хрупких пищевых материалов 182
25. *Дейниченко Г.В., Гузенко В.В., Омельченко О.В., Перекрест Н.Г.* Апаратурна реалізація виробництва сушених нерибних продуктів моря 189
26. *Юдіна Т.І., Назаренко І.А.* Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням вторинної молочної сировини 196
27. *Калина В.С., Філіпенко Д.В., Мичкань І.С.* Аналіз способів гідротермічної обробки зерна при виробництві крупи та борошна для дитячого харчування 204
28. *Орловська Ю.В., Трач О.Р.* Вплив ультразвукових полів на пористість блоку льоду в установках блочного виморожування 210
29. *Різниченко Т.А., Ружицька Н.В.* Моделювання та методика розрахунку процесу концентрування цукрових розчинів у мікрохвильовому вакуум-випарному апараті 217
30. *Кошель О.Ю., Мельник О.Ю., Перцевой Ф.В.* Використання модифікованого крохмалю у начинках для кондитерських виробів 223
31. *Перцевой Ф.В., Душенко Д.К., Бідюк Д.О., Маренкова Т.І.* Вивчення впливу технологічних чинників на процес структуроутворення розчинів желатину 229
32. *Змеєва І.М., Бондаренко О.В.* Моделювання процесу заповнення банки при гравітаційному методі розливу до 236

зазначеного рівня

33. *Стручаєв М.І., Загорко Н.П., Тарасенко В.Г.* Формування заморожених соків 246
34. *Погорілий С.П.* Аналіз тягових показників МЕЗ-330 «Автотрактор» 253
35. *Янаков В.П.* Исследование терминологии замеса теста 261
36. *Гриньова Д.В., Болгова Н.В.* Паштет з м'ясом перепела з антиоксидантними властивостями 269
37. *Самойчук К.О., Левченко Л.В., Циб В.Г.* Обґрунтування параметрів отворів поршня пульсаційного гомогенізатора молока 274
38. *Горбенко О.А., Доценко Н.А., Кім Н.І.* Дослідження факторів впливу на процес механічного відокремлення олії 281
39. *Колтунов В.А., Калайда К.В.* Енергетична цінність плодів солодкого перцю залежно від сорту 290
40. *Прісс О.П., Коротка І.О.* Функціонування системи антиоксидантного захисту базиліку залежно від компонентного складу субстрату 299
41. *Богза В.Г., Горбенко О.А., Доценко Н.А., Норинський О.І., Кім Н.І.* Ефективна система зберігання зерна різної вологості в газовому середовищі 306
42. *Мирненко Ю.П., Бакарджиев Р.О., Парахін О.О.* Виробництво овочів на фермерських городах за новими технологіями 312
43. *Бойко В.С., Тарасенко В.Г., Муравйов А.М.* Визначення параметрів течії в'язко-пластичної рідини при об'ємному формуванні харчових продуктів 318
44. *Лисенко О.В., Адамова С.В.* Аналіз світового досвіду використання відновлюваних джерел енергії 326