

ЗМІСТ

Біотехнологія і мікробіологія

Юкало В.Г., Сторож Л.А., Карпик Г.В. Молекулярно-масовий розподіл казеїнових фосфопептидів

Данилкович А.Г., Лишук В.І., Охмат О.А. Біотехнологічні процеси в технології формування шкіряних матеріалів

Швець В.В., Карпенко О.В., Лубенець В.І., Новіков В.П. Особливості використання композицій на основі продуктів біотехнології для укорінення живців туї західної

Головко М.П., Головко Т.М., Геліх А.О. Дослідження акумуляції важких металів у м'якому тілі прісноводних молюсків роду *Anodonta*

Андреева О.А., Майстренко Л.А., Ніконова А.В. Дослідження структури та властивостей біотехнологічного колагенвмісного препарату

Кондрашевська К.Р., Ключка І.В., Пирог Т.П., Пенчук Ю.М. Розмаїття мікробних вторинних метаболітів

Шаповалов Є.Б., Шаповалов В.Б., Салавор О.М., Якименко І.Л. Порівняння нормативної бази ЄС та України щодо виробництва біогазу з органічних відходів

Економіка і соціальний розвиток

Страшинська Л.В. Ринок хліба і хлібобулочних виробів України: тенденції, проблеми та перспективи розвитку

Кундєєва Г.О. Інноваційний розвиток економіки України: капітал здоров'я

Процеси і апарати харчових виробництв

Захаров В.В., Устїнов О.А., Змієвський Ю.Г., Мирончук В.Г. Застосування алгоритму наївного басового класифікатора для розрахунку та прогнозування процесів озонування

Бурдо О.Г., Сиротюк І.В., Левтринська Ю.О., Терзієв С.Г. Технології направленої енергетичної дії у процесах зневоднення гомогенних і гетерогенних харчових систем

Самілік М.М. Вплив температури цукрового утфелю останнього ступеня кристалізації на реологічні властивості міжкристалного розчину

Кривопляс-Володіна Л.О., Гавва О.М., Деренівська А.В. Оптимізація синтезу пакувальних машин за критерієм ефективності

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Вінніченко І.М., Васильківський К.В. Особливості масообмінних процесів в анаеробних газорідних середовищах

Харчові технології

Паска М.З., Маслійчук О.Б. Контроль якості м'ясних функціональних котлет

CONTENTS

Biotechnology and Microbiology

7 Yukalo V., Storozh L., Karpuk H. Molecular-mass distribution of casein phosphopeptides

14 Danylkovych A., Lishchuk V., Okhmat O. Biotechnological processes in the technology of forming of leather materials

25 Shvets V., Karpenko O., Novikov V., Lubenets V. Peculiarities of use of the compositions based on biotechnology products for rooting of thuja cuttings

32 Golovko N., Golovko T., Gelikh A. Investigation of heavy metals battery in the soft body of the freshwater mussels of genus *Anodonta*

38 Andreyeva O., Maistrenko L., Nikonova A. Research of structure and properties of biotechnological collagen-containing preparation

44 Kondrashevskaya K., Kliuchka I., Pirog T., Penchuk Yu. Diversity of microbial secondary metabolites

61 Shapovalov Ye., Shapovalov V., Salavor O., Yakymenko I. Comparison of EU and Ukraine regulatory framework for biogas production

Enterprise Economy and Social Development

70 Strashynska L. Bread and bakery market in Ukraine: trends, problems and prospects of development

81 Kyndieieva G. Innovative development of Ukraine's economy: health capital

Processes and Equipment for Food Industries

91 Zakharov V., Ustinov O., Zmievskii Yu., Myronchuk V. Application of the naive bayes classifier for calculation and prediction of ozonation processes

99 Burdo O., Syrotyuk I., Levtrinskaya Yu., Terziev S. Technologies of direct energy action in the processes of the removal of homogenic and heterogenic food systems

109 Samilyk M. Temperature effect of the last product sugar massecuite crystallization process on the rheological properties of the syrup

115 Kryvoplias-Volodina L., Gavva O., Derenivskaya A. Optimization of the synthesis of packing machines by the efficiency criteria

124 Shevchenko A., Sokolenko A., Vinnichenko I., Vasylykivsky K. Peculiarities of mass-exchange processes in anaerobic gas-liquid media

Food Technology

135 Paska M., Masliichuk O. Quality control of meat functional cutlets

- Сімахіна Г.О.* Особливості створення комбінованих заморожених плодово-ягідних напівфабрикатів
- Черевко О.І., Михайлов В.М., Загорулко О.Є., Загорулко А.М.* Удосконалення способу виробництва напівфабрикатів з плодово-ягідної сировини гарантованої якості
- Коркач Г.В., Леbedenko Т.Є., Карацуба Н.Л.* Зміна якості вафельних виробів із синбіотиком при зберіганні
- Фролова Н.Е.* Сучасні способи визначення термінів зберігання харчових продуктів і шляхи їх розвитку
- Омельченко Н.М., Кучерява В.А., Rogozynskiy М.С., Нечипоренко О.В.* Споживчі властивості ферментованих молочних продуктів
- Мацук Ю.А., Марченко І.М., Пасічний В.М., Маринін А.І.* Обґрунтування технології снєків з використанням м'ясного сушеного напівфабрикату
- Москалюк О.Є., Радзівська І.Г., Гацук О.І., Пешук Л.В.* Аналіз жирнокислотного складу м'ясних паштетів
- Скочко О.І., Друговейко В.О., Шевченко І.І., Масліков М.М.* Вивчення кріопротекторних властивостей білково-полісахаридних сумішей у складі посічених напівфабрикатів
- Жигунов Д.О., Мардар М.Р., Соц С.М., Барковська Ю.С., Жигунова Г.Д.* Дослідження технологічних властивостей пшениці та спельти як сировини для виробництва борошна і крупи
- Українець А.І., Большак Ю.В., Святненко Р.С., Прохоренко Ж.І.* Застосування фізично зміненої (активованої) води для підвищення ефективності технологій харчового виробництва та поліпшення якості продукції
- Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В.* Перспективність використання борошна з нових видів пшениці при виробництві галет без цукру
- Іценко В.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Квітковська Н.П., Якімінська А.Г., Іценко М.В.* Застосування молекулярної абсорбційної та емісійної спектрометрії для виявлення фальсифікації пастеризованого молока
- Носенко Т.Т., Вовк Г.О., Королюк Т.А., Голубець О.В.* Вплив попередньої ферментативної обробки насіння на склад пресової гарбузової олії
- 144 *Simakhina G.* Specifications of creating the combined frozen half-products of fruit and berries
- 153 *Cherevko O., Mykhaylov V., Zagorulko A., Zahorulko A.* Improvement of the process production of vegetable convenience foods from fruit-and-berry raw materials of guaranteed quality
- 163 *Korkach H., Lebedenko T., Karatsuba N.* Change of quality of wafer products with synbiotic during storage
- 171 *Frolova N.* Modern methods of determining shelf life of nutrition products and ways of its development
- 181 *Omelchenko N., Kucheryava V., Rogozynskiy M., Nechyporenko O.* Some consumer characteristics of the fermented dairy products
- 189 *Matsuk Y., Marchenko I., Pasichnyi V., Marinin A.* The justification of snack technology with using meat dried semi-finished product
- 195 *Moskalyuk O., Radziewska I., Haschuk A., Peshuk L.* Analysis of fatty acid composition of meat pates
- 202 *Skochko O., Druhoveiko V., Shevchenko I., Maslikov M.* Study of cryoprotectoral properties of bio-polysaccharid mixtures in the composition of minced semi-products
- 208 *Zhygunov D., Mardar M., Sots S., Barkovskaya Yu., Zhyhunova G.* Research of technological properties of wheat and spelt grain as raw materials for flour and groats manufacturing
- 218 *Ukrainets A., Bolshak Yu., Svyatnenko R., Prohorenko Z.* Application of physically modified (active) water for improving the efficiency of food production technologies and improving quality of production
- 225 *Iorgachova K., Makarova O., Khvostenko K.* Prospect of the new types of wheat flour usage in the production of refined sugar-free hardtacks
- 236 *Ischenko V., Kochubei-Lytvynenko O., Kvitkovskaya N., Yakiminskaya A., Ischenko M.* Application of molecular absorption and emission spectrometry for determination of falsification of pasteurised milk
- 244 *Nosenko T., Vovk G., Koroluk T., Golubec O.* Influence of the preveous enzymatic treatment of seeds on the composition of press pumpkin oil