

ЗМІСТ

Біотехнологія і мікробіологія

Пирог Т., Гаврилкіна Д., Леонова Н., Шевчук Т. Вплив умов культивування продуцентів поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMV B-7241, *Rhodococcus erythropolis* IMV Ac-5017 і *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 на синтез фітогормонів

Швець В.В., Карпенко О.В., Новіков В.П., Лубенець В.І. Вплив композицій поверхнево-активного рамноліпідного біокомплексу і тіосульфатів на ростові показники пшениці озимої у модельних умовах посухи

Асаулюк Т.С., Семешко О.Я., Сарібєкова Ю.Г. Створення екологічно чистих полімерних покриттів для текстильних пакувальних матеріалів

Черно Н.К., Гураль Л.С., Антіпіна О.О. Отримання арабіногалактану з вітчизняної сировини та його характеристика

Данилюк А.Г., Ліщук В.І. Розробка маловідходних енергоощадних біотехнологій виробництва еластичних шкіряних матеріалів

Процеси і апарати харчових виробництв

Потапов В.О., Якушенко Є.М. Теорія і техніка сушіння термолabileної сировини в установках змішаного енергопідводу

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Костюк В.С. Генерування енергетичних імпульсів у середовищах бродильних апаратів

Деркач А.В., Лісовська Т.О., Стадник І.Я. Обґрунтування оптимальних параметрів валків для розкачування тіста

Бабанов І.Г., Потапов В.О., Прасол С.В., Шевченко А.О. Модель кінетики тепломасопереносу в процесі НВЧ-обробки харчової сировини

Мисюра Т.Г., Зав'ялов В.Л., Лобок О.П., Попова Н.В., Запорожець Ю.В. Математичний опис структури гідродинамічних потоків при віброекстрагуванні на основі комірчастої моделі

Гавва О.М., Кривопляс-Володіна Л.О., Деренівська А.В. Багатокритеріальний структурно-параметричний синтез функціональних модулів потоково-технологічних пакувальних систем

Харчові технології

Юкало В.Г., Сторож Л.А. Отримання біоактивних казеїнових фосфопептидів з використанням різних розчинників

Євлаш В.В., Кузнецова Т.О., Артамонова М.В., Фоцан А.Л., Отрошко Н.О., Пілюгіна І.С., Железняк З.В., Вовчинський І.С., Калугін О.М. Розробка науково обґрунто-

CONTENTS

Biotechnology and Microbiology

15 *Pirog T., Gavrylkina D., Leonova N., Shevchuk T.* Influence of cultivation conditions of surfactant producers *Acinetobacter calcoaceticus* IMV B-7241, *Rhodococcus erythropolis* IMV Ac-5017 and *Nocardia vaccinii* IMV B-7405 on synthesis of phytohormones

23 *Shvets V., Karpenko O., Novikov V., Lubenets V.* Effect of compositions of surface-active rhamnolipid biocomplex and thiosulfonates on winter wheat growth in model conditions of drought

28 *Asauluk T., Semeshko O., Saribyekova Yu.* Creating environmentally friendly polymer coatings for textile packaging materials

36 *Cherno N., Gural L., Antipina O.* Obtaining arabinogalactan from the domestic-produced raw material and its characteristics

46 *Danylkovych A., Lishchuk V.* Development of low waste biotechnologies of elastic leather materials production

Processes and Equipment for Food Industries

55 *Potapov V., Yakushenko E.* Theory and technology of drying thermolabile raw materials in mixed energy installations

65 *Shevchenko O., Sokolenko A., Kostyuk V.* Generation of energy pulses in the environments of fermentation equipment

72 *Derkach A., Lisovska T., Stadnyk I.* Design of optimal roll parameters for rolling the dough

80 *Babanov I., Potapov V., Prasol S., Shevchenko A.* Model of heat exchange kinetics during the microwave processing of food raw materials

87 *Misyura T., Zavalov V., Lobok O., Popova N., Zaporozhets Y.* Flows at viadrostraguvanni based on combined model

98 *Gavva O., Kryvoplyas-Volodina L., Derenivska A.* Multicriterial structural and parametric synthesis of flow packing systems' functional modules

Food Technology

109 *Yukalo V., Storozh L.* Obtaining bioactive casein phosphopeptides using different solvents

115 *Evlash V., Kuznetsova T., Artamonova M., Foshan A., Otroshko N., Piliugina I., Zheleznyak Z., Vovchinsky I., Kalugin O.* Development of scientifically grounded technologies

ваних технологій продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження

Захаров В.В., Змієвський Ю.Г., Білецька І.М., Мирончук В.Г. Озонування рідин молочної промисловості

Черевко О.І., Дубініна А.А., Михайлов В.М., Щербаківа Т.В., Ленерт С.О. Визначення впливу внутрішніх і зовнішніх чинників на формування кольору фруктів за допомогою кольорових характеристик

Головка М.П., Головка Т.М., Геліх А.О. Дослідження структурних і біохімічних змін при заморожуванні та зберіганні напівфабрикату з молосків прісноводних

Пасічний В.М., Полумбрык М.О., Полумбрык М.М., Литвяк В.В., Вишневський О. Дослідження морфології поверхні і текстури фаршу варених ковбас

Василенко З.В., Никулин В.И., Лазовикова Л.В. Влияние параметров гидролиза протопектина гранулированных выжимок яблок на выход и показатели качества получаемого пектина

Сухенко В.Ю., Сухенко Ю.Г., Муштрук М.М., Васильев В.П., Бойко Ю.И. Качество фаршей колбасных изделий и его изменение в процессе измельчения

Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А. Нові підходи до мікроелементного збагачення сухих концентратів із молочної сироватки

Українець А.І., Большак Ю.В., Маринін А.І. Застосування безреагентно модифікованої води для підвищення ефективності харчового виробництва і поліпшення якості продукції

Прытульська Н.В., Мотузка Ю.М., Гуліч М.П., Асланян С.А., Антиушко Д.П. Науково-практичні підходи до розробки продуктів для нутритивної підтримки поранених, постраждалих і хворих в екстремальних умовах бойових дій та на етапах медичної евакуації

Сгоров Б.В., Жигунов Д.О., Мардар М.Р., Значек Р.Р., Жигунова Г.Д. Технологічні властивості зерна полби та спельти і перспективи їх використання для виробництва харчових продуктів

Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В., Котузакі О.М. Підвищення та стабілізація якості борошняних кондитерських виробів завдяки використанню різних видів борошна

Носенко Т.Т., Черствя А.О., Королюк Т.А. Вплив попередньої ферментативної обробки ріпакової м'ятки на активність ліпази та показники якості олії

of food products of increased nutritional value using structure formers of different origin

124 *Zakharov V., Zmievskii Yu., Biletska I., Myronchuk V.* Ozonation of milk industry fluids

131 *Cherevko O., Dubinina A., Mykhailov V., Shcherbakova T., Lenert S.* Determining the effect of internal and external factors on the formation of color of fruits by means of color parameters

139 *Golovko N., Golovko T., Gelikh A.* Investigating structural and biochemical changes while freezing and storage of freshwater mussel semi-products

146 *Pasichnyi V., Polumbryk M., Polumbryk M., Litvyak V., Vyshnevskiy O.* Research of surface morphology and textures of minced meat in boiled sausages

153 *Vasilenko Z., Nikulin V., Lazovikova L.* Influence of the hydrolysis parameters of protopectin of granulated apple pomace on the output and indexes of quality of the received pectin

161 *Sukhenko Y., Sukhenko V., Mushtruk M., Vasuliv V., Boyko Y.* Quality of minced meat products and its change in the process of grinding

176 *Kochubei-Lytvynenko O., Chernyushok O.* New approaches for microelement enrichment of dry milk whey concentrates

186 *Ukrainets A., Bolshak Yu., Marynin A.* Use of non-reagent modified water for increase of food industry efficiency and improvement of food products quality

200 *Prytulska N., Motuzka I., Gulich M., Aslanyan S., Antiushko D.* Scientific and practical approaches to development of products for nutritional support for wounded, injured and patients in extremely conditions of warfare and at the stages of medical evacuation

209 *Igorov B., Zhygunov D., Mardar M., Znachek R., Zhyhunova G.* Technological properties of emmer and spelta grain and perspectives of their using for food production

217 *Iorgachova K., Makarova O., Khvostenko K., Kotuzaki O.* Improving and stabilizing the pastry quality due to the usage of various types of flour

229 *Nosenko T., Cherstva A., Korolyuk T.* Effect of previous enzymatic treatment of rapeseed meal on the lipase activity and oil quality

- Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М., Альтман Е.І.* 236 *Verkhivker Ya., Miroshnichenko E., Altman E.*
Методологія розробки сучасної
нормативно-технологічної документації для
виробництва харчової продукції з ура-
хуванням вимог міжнародних стандартів
242 *Yushchenko N., Grabova T., Kuzmyk U., Pa-
sichnyi V.* Determination of technological pa-
rameters for producing sumac extract for fur-
ther use in dairy pastes technology
- Ющенко Н.М., Грабова Т.Л., Кузьмик У.Г.,
Пасічний В.М.* Визначення технологічних
параметрів отримання екстракту сумаху
для подальшого використання у технології
кисломолочних паст