

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ: БЕЗПЕКА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Анастасія Сачко, Марія Лисяк ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕТИКИ СУШІННЯ М'ЯСНОГО ФАРШУ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ РІЗНИХ НАПОВНЮВАЧІВ	11
В.В. Піддубний, А.Г. Абабова, Б.С. Матко ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МОРОЗИВА ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ УКРАЇНИ	13
В.Стручок, О.Стручок УТИЛІЗАЦІЯ БІООРГАНІЧНИХ ВІДХОДІВ ЯК ПЕРЕДУМОВА УТВОРЕННЯ ЯКІСНОЇ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ З ТВЕРДИХ ПОБУТОВИХ ВІДХОДІВ	14
Володимир Кустуров СИСТЕМА НАССР ДЛЯ МАЛИХ ТА СЕРЕДНІХ ПІДПРИЄМСТВ ПО ЗАБОЮ СВИНЕЙ	15
Денис Сабітов, Микола Кухтин ВПЛИВ РІЗНИХ СПОСОБІВ ОБРОБКИ НА ВМІСТ НІТРАТІВ У ГОТОВИХ ПРОДУКТАХ	16
Дмитро Кічула, Микола Кухтин ВПЛИВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	17
Є.Б. Соколова, А.Г. Абабова ВИКОРИСТАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЮ СМУЗИ	18
Є.Б. Соколова, А.Г. Абабова, Б.С. Матко ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ПЮРЕ ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ М. ХАРКІВ	19
Є.Б. Соколова, К.К. Василюк, М.О. Губська ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ПРЕДСТАВЛЕНОГО НА РИНКУ М. ХАРКІВ	20
І.Андрусишина, І.Голуб, О. Лампека КОНТАМІНАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ МЕТАЛАМИ – ФАКТОР РИЗИКУ ЗДОРОВ'Ю НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ	22
Іван Мага ВИКОРИСТАННЯ РЕАКЦІЇ АЗОСПОЛУЧЕННЯ ДЛЯ ХРОМАТОГРАФІЧНОГО ВИЗНАЧЕННЯ 4МЕТОКСІ-3,5- ДИМЕТИЛАНІЛІНУ У ВИГЛЯДІ ТРИАЗЕНУ	25
Іван Сіканович, Микола Кухтин ВПЛИВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ МОЛОКА НА МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ЙОГУРТУ	26
Ігор Лоцкін, Вікторія Касянчук, Олександра Бергілевич МОНІТОРИНГ АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНИХ S.AUREUS В МОЛОЦІ КОРІВ ІЗ ФЕРМ СУМСЬКОЇ ТА ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ	27
Ірина Кондратьєва, Ігор Кобаса ВИКОРИСТАННЯ TiO ₂ ЯК ДОБАВКИ ДО ПАКУВАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ З МЕТОЮ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ	29
Куник О.М., Сарібекова Д.Г., Салєба Л.В., Куриленко Т. ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОКІВ ТА НЕКТАРІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА	30

Марія Воробець, Ігор Кобаса, Дмитро Третяк КІЛЬКІСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ САЛЩИЛОВОЇ КИСЛОТИ У ПИВІ	32
Микола Кухтин, Світлана Лайтер-Москалюк, Антоніна Решетник ЕФЕКТИВНІСТЬ МИЙНО-ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ ДЛЯ МОЛОЧНОГО ОБЛАДНАННЯ НА МІКРОБНІ БІОПЛІВКИ	33
N.F. Starodub, V.G. Yukalo, V.M. Voitsitskiy, J.-L. Marti WAYS OF FORMATION OF ARTIFICIAL SELECTIVE SITES FOR INSTRUMENTAL ANALYTICAL DEVICES INTENDED FOR FOOD QUALITY CONTROL	35
Оксана Міщук ФІЗИЧНІ ПРОЦЕСИ, ЯКІ ВІДБУВАЮТЬСЯ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ	37
Салєба Л.В., Кудельська А.В. ОЦІНКА ЯКОСТІ МЕДУ РІЗНОГО БОТАНІЧНОГО ПОХОДЖЕННЯ	38
Тетяна Супрович, Микола Супрович, Володимир Паневник СОМАТИЧНІ КЛІТИНИ МОЛОКА ТА АЛЕЛЬНИЙ ПОЛІМОРФІЗМ ГЕНА BoLA-DRB3 У КОРІВ ПРИ ЗАХВОРЮВАННІ НА МАСТИТ	40
Юлія Горюк, Віктор Горюк, Андрій Мушинський ОЦІНКА АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ ЕНТЕРОКОКІВ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ДОМАШНЬОГО ВИРОБНИЦТВА НА АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ	42
Юрій Ротаєнко, Вікторія Касянчук СИСТЕМА ЗАХОДІВ ПО ЗНИЖЕННЮ ВМІСТУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ЧИННИКІВ В ЛАНЦЮГУ: ВОДОЙМА-РИБА-РИБОПРОДУКЦІЯ	44
<i>СЕКЦІЯ: ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ, ПРІОРИТЕТИ ТА ІННОВАЦІЇ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</i>	
Громько О.П. ФАКТОРЫ СНИЖЕНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ	46
Зафейнер В.О. КОНЦЕПЦИИ УЧЕТА ЗАТРАТ В УПРАВЛЕНИИ РАСХОДАМИ	48
Ирина Орлова, Евгений Банцевич УПРАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ЗАПАСАМИ ПО ОТКЛОНЕНИЯМ В ИХ СТОИМОСТИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ БЫТОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ	50
Ирина Таланова БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ И КОНТРОЛЬ ФОРМИРОВАНИЯ СОБСТВЕННЫХ ИСТОЧНИКОВ ФИНАНСИРОВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	51
Л.В. Рукшан МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МУКИ ИЗ ЗЕРНОБОБОВЫХ КУЛЬТУР	53
Л.В. Рукшан, Е.С. Новожилова, Д.А. Кудин ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЮПИНОВОЙ МУКИ ДЛЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	55
Марина Какора, Екатерина Гавриленкова ОЦЕНКА ОБЪЕМА ИНВЕСТИЦИЙ ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	57

Оксана Лабкова РОЛЬ СБЫТОВОЙ ПОЛИТИКИ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ	59
Олег Покотило, Ілля Новіков СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА ЕКОНОМІЧНИЙ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКУ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ	61
Ольга Романенко МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ ДЕНЕЖНЫМИ СРЕДСТВАМИ В ОРГАНИЗАЦИИ	63
Руденко Е.Г., Громыко О.П. ПРЕМИРОВАНИЕ РАБОТНИКОВ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ В СИСТЕМЕ ВНУТРЕННИХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ОТНОШЕНИЙ	65
Сергей Лабков ФОРМИРОВАНИЕ МОЛОЧНОГО РЫНКА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ	67
Шалабодова Н.А., Громыко О.П. ОБЗОР РЫНКА МУКИ В РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ	69
Юлия Климова, Лиана Толкачева ПРОДУКТОВЫЕ ИННОВАЦИИ – ПЕРСПЕКТИВА РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ	71

СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Анастасія Лялик, Людмила Бейко КОНСЕРВУВАННЯ ФРУКТОВИХ СОУСІВ	73
Василь Ганиш, Тетяна Ковальчук, Людмила Бейко СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНСЕРВНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ	74
Володимир Сельський, Юрій Угрин ХАРЧУВАННЯ І ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	75
Волосянко Олена Вікторівна, доктор ветеринарних наук, академік Української академії вищої освіти, Грищук Валерій Павлович, канд. фіз.-мат.наук ВИЗНАЧЕННЯ ЗАСОБУ ПОДОВШЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ КАТОЛІТУ	76
Галдова М.Н., Кононков А.Ю ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ ПРИ ПРОРАЩИВАНИИ ЗЕРНА РЖИ	78
Груник О., Маліцька А., Ємельяненко Ю., Федорова О.В., Новіков В.П. МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ – НОВЕ ПОЛЕ ДЛЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ЕКСПЕРИМЕНТІВ	79
Діана Сухіна, Ольга Орешина АСПЕКТИ МОДЕЛЮВАННЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	80
Inna Zolotukhina OPTIMIZATION OF THE PROCESS OF THE DISTRIBUTION OF THE COMPOUNDS OF PROTEIN-SOIL FATS OF FRAGRANCES	82
Інна Скульська, Орися Цісарик ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЧАСТКОВОЇ ЗАМІНИ КУХОННОЇ СОЛІ ХЛОРИДОМ КАЛШО НА ФОРМУВАННЯ КОНСИСТЕНЦІЇ БРИНЗИ	83

Ірина Назарко, Ольга Матіяш ЗАСТОСУВАННЯ АЕРОЗОЛЬНИХ УПАКОВОК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	85
Людмила Бейко, Валентина Олексів КОНСЕРВУВАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН	86
Наталія Ющенко, Ульяна Кузьмик, Іван Миколів ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗЛАКОВИХ У ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПАСТ	87
О. Крупа, М. Шинкарик, В. Давида СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ЙОГУРТНОГО СОУСУ	89
О. Мельнічук, В. Юкало, О. Корнута ВПЛИВ СОРТОВИХ ХАРАКТЕРИСТИК ТОМАТІВ НА ПРОЦЕС СУШІННЯ	91
Olga Benderska, Alexander Bessarab, Vitaliy Shutyuk STUDY OF THE USE OF EDIBLE POWDERS TOMATO SAUCE TECHNOLOGIES	92
Марія Павлович, Олег Покотило, Лариса Кравчук ЗМІНА рН І ОВП У ФРУКТОВИХ СОКАХ ПРИ ОХОЛОДЖЕННІ ТА ЗАМОРОЖУВАННІ	94
Тетяна Лісовська здоб., Олександра Шпилик ст. викл., Ярослава Джур ст. викл., Ігор Стадник д.т.н., професор ВИЗНАЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЕКСТРУДОВАНОГО КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА	95
Тетяна Лісовська здоб., Андрій Деркач, асп., Наталія Кушнірук ст. викл., Ігор Стадник д.т.н., професор ВИВЧЕННЯ ЕКСТРУДОВАНОГО КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА ДЛЯ СТВОРЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	96
Урбанчик Е.Н., Михачев Н.О., Борсук Е.А. ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ ЗЕРНОВЫХ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ БИОАКТИВИРОВАННОГО ЗЕРНА СОИ	97
Урбанчик Е.Н., Галдова М.Н., Шалюта А.Е. ИЗУЧЕНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ЗЕРНА РЖИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ СМЕСЕЙ	99
Христина Третяк, Людмила Бейко, Анастасія Лялик КОНСЕРВУВАННЯ ДЕСЕРТНИХ ОВОЧІВ	100

**СЕКЦІЯ: СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ СИРОВИНИ І
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

Voloshenko O.S., Assoc. Prof., Ph.D., Horenzhy N.V., Assoc. Prof., Ph.D. INDEXES OF WHEAT GRAIN QUALITY IN THE STANDARDS OF UKRAINE AND USA	101
--	-----

**СЕКЦІЯ: УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ТА АПАРАТІВ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

А.В. Деркач, І.Я. Стадник, Т.О. Лісовська ВПЛИВ КОНСТРУКЦІЇ ВАЛКА НА ЗАКОНОМІРНОСТІ ПРОЦЕСУ ДЕФОРМАЦІЇ	103
Володимир Каспрук ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВИХРОВИХ І ВІДЦЕНТРОВИХ ПИЛОВЛОВЛЮВАЧІВ	104

Марія Шинкарик, Віктор Ворошук МЕТОДИКА РОЗРАХУНКУ РОТОРНО-ВИХРОВОГО ЕМУЛЬСОРА	105
Наталя Зварич, Оксана Лясота ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВОЇ УПАКОВКИ	106
Олег Кравець, Світлана Четверікова, Марія Шинкарик РЕОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА КАЗЕЇНУ	108
Тетяна Вітенько ТЕПЛОВИЙ ЕФЕКТ ГІДРОДИНАМІЧНОЇ КАВІТАЦІЇ	109
Тетяна Вітенько, Ігор І.Лучейко, Ігор Д. Лучейко ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ЗМІШУВАЛЬНИХ ПРИСТРОЇВ ІЗ ПОНИЖЕНОЮ ПОТУЖНІСТЮ ПРИВОДА	111
Христина Кравченко, Микола Кухтин, Валерій Лазарюк ФОРМУВАННЯ БІОПЛІВОК <i>ENTEROCOCCUS FAECALIS</i> НА НЕРЖАВІЮЧІЙ СТАЛІ МАРКИ AISI 321 ЗАЛЕЖНО ВІД ПОЧАТКОВОЇ КІЛЬКОСТІ І ШОРСТКОСТІ ПОВЕРХНІ	113
СЕКЦІЯ: ФУНКЦІОНАЛЬНІ І НОВІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ	
Анастасія Лялик, Лариса Криськова, Лариса Кравчук КОНЦЕПЦІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	114
Анастасія Лялик, Людмила Бейко, Федорів Юрій, Фрей Ярослав ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ ЛЬОНУ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	116
Анна Заярнюк, Ольга Бородіна, Інна Лич МОЛОЗИВО ЯК ХАРЧОВА ДОБАВКА	117
Володимир Юкало, Катерина Дацишин БІОЛОГІЧНА АКТИВНІСТЬ ПРОДУКТІВ ПРОТЕОЛІЗУ ПРОТЕЇНІВ СИРОВАТКИ МОЛОКА	119
Володимир Юкало, Людмила Сторож, Оксана Дуда, Вікторія Паскевич ВИДІЛЕННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ПЕПТИДІВ З ОКРЕМИХ КАЗЕЇНОВИХ ФРАКЦІЙ	120
Г.В. Карпик, В.Г.Юрчак ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДОБОВОЇ ПОТРЕБИ ЛЮДИНИ В ОСНОВНИХ НУТРИЄНТАХ ТА ХАРЧОВИХ ВОЛОКНАХ ПРИ СПОЖИВАННІ ЗБАГАЧЕНИХ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ	121
Ростислав Жебрацький, Олег Покотило КУПАЖ ОЛІЙ З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ОМЕГА-3 ПНЖК	123
Лариса Борсолюк, Любов Войцехівська, Вероніка Лизова, Сергій Вербицький ОЦІНЮВАННЯ МОЖЛИВОСТІ ТА ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ЛЛЯНОГО ТА РИСОВОГО БОРОШНА У СКЛАДІ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПАШТЕТНИХ ПРОДУКТІВ	124
Марія Паска, Ольга Маслійчук ДОСЛІДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ В УМОВАХ IN VIVO	127
Нелюбина Е.В., Урбанчик Е.Н., Каминская О.С. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВОГО БИОДОСТУПНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	129
Olena Vichko Ph. D., Assistant Prof., Veronika Chervetsova Associated Prof., Olga Shved Ph. D., Associated Prof., Volodymyr Novikov, Ph. D., Prof. SOME PROBIOTIC CHARACTERISTICS OF A FERMENTED MILK PRODUCT BASED ON MICROBIC ASSOCIATION «TIBETAN KEFIR GRAINS»	130

Орися Цісарик, Любов Мусій, Ірина Сливка АНАЛІЗ І ВИБІР ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПАРАМЕТРІВ ФЕРМЕНТАЦІЇ ВЕРШКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОВЕРШКОВОГО МАСЛА	132
Романчук І.О., Моїсеєва Л.О. БЕЗЛАКТОЗНИЙ КИСЛОМОЛОЧНИЙ ПРОДУКТ ЯК КОМПОНЕНТ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ	134
Світлана Красівська, , к.х.н. Наталія Стеценко АНАЛІЗ БІОХІМІЧНОГО СКЛАДУ СИРОВИНИ ПРИ СТВОРЕННІ БАТОНЧИКІВ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ГЛЮТЕНОВОЮ ЕНТЕРОПАТІЄЮ	136
Сергей Масанский, Анна Макаренко, Анастасия Болсун УГРОЗЫ ЗДОРОВЬЮ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА, СВЯЗАННЫЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ В ПИТАНИИ ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПРОДУКТОВ	138
Юрій Гачак, Богдан Гутий, Андріана Бежицька, Тамара Дякун, Любов Кінжицька НОВІ МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ ЛІКУВАЛЬНОГО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРІОПОРОШКІВ	140
СЕКЦІЯ: ХАРЧОВА ХІМІЯ І БІОТЕХНОЛОГІЯ	
Грицик Андрій Романович, Стасів Тетяна Геннадіївна ГЕНЕТИЧНО МОДИФІКОВАНІ ОРГАНІЗМИ. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	142
Ірина Сливка, Любов Мусій, Орися Цісарик ВИВЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПРОМИСЛОВО-ПЕРСПЕКТИВНИХ ШТАМІВ <i>ENTEROCOCCUS FAECIUM</i> ВИДІЛЕНИХ ІЗ ТРАДИЦІЙНИХ КАРПАТСЬКИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ УКРАЇНИ	143
Лариса Чебан, Андрій Чміль, Михайло Марченко ОТРИМАННЯ БІОМАСИ КОРМОВОЇ ВОДРОСТІ <i>DESMODESMUS</i> <i>ARMATUS</i> (SNOD.) NEGEW. ДЛЯ ПОТРЕБ АКВАКУЛЬТУРИ	145
Марія Глемба, Микола Кухтин РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ З ЯБЛУЧНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ	147
Наталія Богачик, Микола Кухтин РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛІННЯ ОГІРКІВ БАГАТОКОМПОНЕНТНИМИ ЗАКВАСКАМИ	148
Oleksii Khudyi, Mykhailo Marchenko, Lidiia Khuda, Olga Kushniryk, Viktor Babyn THE FATTY ACIDS PROFILE OF KRILL MEAL PRODUCED IN UKRAINE	149
Світлана Писків, Микола Кухтин БЕЗПЕЧНІСТЬ МОЛОКА СИРОГО ЗА ВМІСТОМ НІТРАТІВ	151
Татьяна Самуйленко ИССЛЕДОВАНИЕ ДИНАМИКИ РАЗВИТИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ЖИДКИХ КИСЛОТООБРАЗУЮЩИХ ПОЛУФАБРИКАТАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ СТРУКТУРИРОВАНИЯ МУЧНЫХ ПИТАТЕЛЬНЫХ СУБСТРАТОВ	152
Христина Очкурьова, Олег Покотило ВПЛИВ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОБРОБКИ НА ВМІСТ НІТРАТІВ У ОВОЧАХ	154