

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ: БЕЗПЕЧНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Аліна Белка, Людмила Салєба ОЦІНКА ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОЇ СМАЖЕНОЇ КАВИ В ЗЕРНАХ	12
Анастасія Сачко, Володимир Дійчук ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ЗАЛІЗА В БІЛИХ ВИНАХ ФОТОМЕТРИЧНИМ ТА АТОМНО-АБСОРБЦІЙНИМИ МЕТОДАМИ	13
Андрей Скапцов МОДЕЛЬ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ НАНОЧАСТИЦ С ПОВЕРХНОСТЮ ПРИ ИХ КОНТАКТЕ	15
Андрей Скапцов, Владимир Юревич ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ АДГЕЗИИ ПРИ КОНТАКТЕ НАНОЧАСТИЦА-ПОВЕРХНОСТЬ	17
Анна Худан, Оксана Струк, Андрій Грицик АНАЛІЗ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН ТА ЗБОРІВ З ВІДХАРКУВАЛЬНОЮ ДІЄЮ	19
Василь Марценюк, Андрій Сверстюк, Сергій Дзядевич, Володимир Паничев, Наталія Климук, Наталія Кравець ДОСЛІДЖЕННЯ НЕПЕРЕРВНОЇ ДИНАМІКИ КІБЕРФІЗИЧНОЇ СИСТЕМИ ДЛЯ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	21
Володимир Марценюк, Лариса Чебан, Ігор Кобаса ЗАСТОСУВАННЯ TiO_2 ЗАДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	24
Вячеслав Данчук, Валерій Ушкалов ОБГРУНТУВАННЯ НЕОБХІДНОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ І БЕЗПЕКИ АГРОПРОДОВОЛЬЧОЇ ПРОДУКЦІЇ	25
Дмитро Головка, Ірина Гончарова, Людмила Шевченко, Ярослав Барашовець НОВІ ПІДХОДИ В ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ ЗА ДОПОМОГОЮ ФЕРАТИВ(VI) ЛУЖНИХ МЕТАЛІВ	26
Елена Козлова, Евгений Банцевич РОЛЬ АУДИТА ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ В ОБЕСПЕЧЕНИИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	27
Елена Урбанчик, Марина Галдова, Александр Желудков, Алеся Масальцева ОТРАСЛЕВЫЕ ЛАБОРАТОРИИ – НОВЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ И ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	28
Єва Засць, Ярослав Макачук, Віолетта Демченко, Юрій Баранов, Сергій Ольшевський, Віктор Кірсенко, Тетяна Яструб КОМПЛЕКСНЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕКИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОЩУВАННЯ КАРТОПЛІ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ СУМШЕВИХ ФУНГЦИДНИХ ПРЕПАРАТИВ НА ОСНОВІ ДИМЕТОМОРФУ ТА ЦИМОКСАНІЛУ	30
Зоя Малімон, Микола Кухтин, Наталія Болтик, Тетяна Рушинська КОНТАМІНАЦІЯ МІКРОФЛОРОЮ ЗАМОРОЖЕНОЇ РИБИ ЗАЛЕЖНО ВІД НАЯВНОСТІ ЗАЛИШКОВИХ КІЛЬКОСТЕЙ АНТИБКТЕРІАЛЬНИХ РЕЧОВИН	32

Іван Мага ВИКОРИСТАННЯ РЕАКЦІЇ АЗОСПОЛУЧЕННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ 2,6-ДИНІТРО-3,-ДИМЕТИЛАНІЛІНУ МЕТОДОМ ВЕРХ	33
Ірина Андрусин, Віолета Демченко, Інна Голуб, Олена Лампека ОСОБЛИВОСТІ ЕКОЛОГО-ГІГІЄНІЧНОЇ ОЦІНКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК ДЖЕРЕЛА МІКРОЕЛЕМЕНТІВ	34
Катерина Козлова, Марина Колеснікова РОЗРОБКА ЕЛЕМЕНТІВ СИСТЕМИ НАССР ДЛЯ ВПРОВАДЖЕННЯ В РЕСТОРАНІ ІТАЛІЙСЬКОЇ КУХНІ	37
Любов Борис, Уляна Пержило ВИМОГИ ДО МОЛОКА ПРИЗНАЧЕНОГО ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ	39
Марія Воробець, Ігор Кобаса, Назар Тарабузан ЛЮМІНЕСЦЕНТНИЙ АНАЛІЗ ЯК ЕКСПРЕС-МЕТОД ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ШОКОЛАДУ	40
Микола Верхолук, Руслан Пелень, Володимир Семанюк, Ігор Турко АНАЛІЗ ЗАСОБІВ ДЛЯ МИТТЯ І ДЕЗІНФЕКЦІЇ ДОЇЛЬНОГО ОБЛАДНАННЯ, ЯКЕ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В УКРАЇНІ	41
Оксана Сема, Ігор Кобаса КУПАЖОВАНІ ОЛІЇ ТА ЇХ ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ	43
Олександра Куник, Ганна Гром, Діана Сарібекова ВИЗНАЧЕННЯ ІДЕНТИФІКАЦІЙНИХ ОЗНАК ПРЕСОВОЇ НЕРАФІНОВАНОЇ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ	44
Олександра Шпилик, Христина Циб ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДІВ АНАЛІТИЧНОЇ ХІМІЇ У КОНТРОЛІ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	45
Ольга Сударева ВНУТРЕННІЙ АУДИТ СИСТЕМИ БЕЗОПАСНОСТІ ПИЩЕВИХ ПРОДУКТІВ В ОРГАНІЗАЦІЇ	46
Ольга Токарчук, Оксана Струк, Андрій Грицик ЛІКАРСЬКІ РОСЛИНИ - ПРИРОДНІ ГЕПАТОПРОТЕКТОРИ	47
Ольга Якубішин, Олена Вічко ЕКСПЕРТИЗА СИЧУЖНИХ СИРІВ	48
Роксолана Брончковська, Оксана Струк, Андрій Грицик ЛІКАРСЬКІ РОСЛИНИ ЯК ЖОВЧОГІННІ ЗАСОБИ	49
Романа Петріна, Ірина Хом'як, Софія Суберляк, Володимир Новіков ЕФІРНІ ОЛІЇ РОСЛИН ДЛЯ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	51
Роман Грицик, Ігор Кіреєв, Оксана Струк, Анатолій Клименко ВИВЧЕННЯ ЦИТОТОКСИЧНОЇ АКТИВНОСТІ ЕКСТРАКТІВ ТРАВИ ВИДІВ РОДУ ПОЛИН <i>IN VITRO</i>	52
Роман Шевчук, Степан Мягкота, Олег Сукач, Андрій Пушак, Тарас Малий, Анатолій Волошиновський, Михайло Фультес ДОСЛІДЖЕННЯ ЛЛЯНОЇ ОЛІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ МЕТОДІВ ОПТИЧНОЇ СПЕКТРОСКОПІЇ	53
Руслана Гаргаун, Олександра Куник, Діана Сарібекова, Доценко Анастасія ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ВІТЧИЗНЯНИХ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	55

Світлана Лайтер-Москалюк, Микола Кухтин, Юрій Перкій САНІТАРНА ОБРОБКА ДОЇЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ КИСЛОТНИМ МИЙНО-ДЕЗІНФІКУЮЧИМ ЗАСОБОМ «ТДС» – ЗАПОРУКА БЕЗПЕЧНОСТІ І ЯКОСТІ МОЛОКА	57
Світлана Юрченко, Олена Краскова ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНИХ ЖИРІВ НА ВЛАСТИВОСТІ ПЕЧИВА ...	59
Сергій Ольшевський, Єва Заєць, Віолета Демченко ВИКОРИСТАННЯ ГАЗОВОЇ ХРОМАТО-МАС-СПЕКТРОМЕТРІЇ ЯК ДОДАТКОВОГО СПОСОБУ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ДІМЕТОМОРФУ	61
Тетяна Зичук СУЧАСНІ СПОСОБИ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА НЕЗБИРАНОГО ЗГУЩЕНОГО З ЦУКРОМ	63
Тетяна Стасів ОСОБЛИВОСТІ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР НА АГРОПРОДОВОЛЬЧИХ РИНКАХ	64
Тетяна Хаустова, Микола Усенко КОНТРОЛЬ ТА УПРАВЛІННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИМ ПРОЦЕСОМ ВИРОБНИЦТВА ФОРМОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО ГІДРОТЕРМООБРОБЛЕНОГО	66
Христина Коєва, Дмитро Слуценко, Михайло Арабаджи МОНІТОРИНГ ЯКОСТІ ФАСОВАНИХ МІНЕРАЛЬНИХ ПРИРОДНИХ ВОД	68
Христина Коєва, Наталя Ярошенко, Євген Захарченко ОСОБЛИВОСТІ ДОСЛІДЖЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД, ЩО Є ПЕРСПЕКТИВНИМИ ДЛЯ ПРОМИСЛОВОГО ФАСУВАННЯ	69
Юлія Горюк, Віктор Горюк ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БАКТЕРІОФАГІВ В ЯКОСТІ БІОКОНТРОЛЮ ЗОЛОТИСТОГО СТАФІЛОКОКУ В МОЛОЦІ	70
Юрій Баранов, Віолетта Демченко, Єва Заєць, Ярослав Макачук, Сергій Ольшевський АНАЛІТИЧНЕ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ВИЗНАЧЕННЯ МУЛЬТИЗАЛИШКІВ ПЕСТИЦИДІВ У ЗЕРНОВІЙ ПРОДУКЦІЇ	72
Юрій Грицик, Оксана Струк, Анатолій Клименко ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОТИЗАПАЛЬНОЇ АКТИВНОСТІ ЕКСТРАКТІВ ЗОЛОТУШНИКА КАНАДСЬКОГО	74

**СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ**

Анастасія Лялик, Світлана Добровольська ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В СУЧАСНОМУ РЕСТОРАНІ	76
Анастасія Лялик, Світлана Криськова ВПРОВАДЖЕННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ ТА ТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	78
Анна Янів, Лариса Криськова, Олена Левицька МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ СУХОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	79

Артур Михалевич, Вікторія Сапіга, Галина Поліщук, Тетяна Осьмак НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ У СКЛАДІ МОЛОЧНО-ОВОЧЕВОГО МОРОЗИВА	80
Володимир Сельський, Богдан Стайоха КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ АБРИКОСІВ, ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У КОНСЕРВНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	82
Володимир Сельський, Віталій Сенік ПОЛУНИЦЯ – ДЖЕРЕЛО БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН, ВИКОРИСТАННЯ ЇЇ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОКІВ	83
Володимир Юкало, Людмила Сторож, Наталія Кушнірук, Петро Самуляк РІДКИЙ МОЛОКОЗСІДАЛЬНИЙ ПРЕПАРАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ТРАДИЦІЙНИХ КАРПАТСЬКИХ М'ЯКИХ СИРІВ	84
Галина Карпик, Андрій Будзінський ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ОВОЧЕВИХ МАРИНАДІВ	85
Галина Карпик, Мауніа Жабран ДОСЛІДЖЕННЯ СПОСОБІВ БЕЗВІДХОДНОЇ ПЕРЕРОБКИ ПЛОДІВ СЛИВИ	86
Елена Нелюбина, Елена Урбанчик, Ольга Каминская, Алия Вахитова РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ХЛЕБА	87
Елена Новожилова, Лидия Королёва ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФАСОЛЕВОЙ МУКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПЕСОЧНОГО И БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТОВ	88
Елена Урбанчик, Алеся Масальцева РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ СЕМЯН РАПСА С ВНЕСЕНИЕМ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ	90
Елена Урбанчик, Игорь Давидович, Елена Нелюбина, Ирина Алексеенко УПРАВЛЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫМИ ПРОЦЕССАМИ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ЧЕРЕЗ СИСТЕМУ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ	91
Елена Урбанчик, Марина Галдова, Онгарбаева Нурлайм, Киябаева Айжан ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ В КРУПУ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГИДРАТАЦИОННОЙ УСТАНОВКИ	93
Еміне Мамедова, Микола Кухтин РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ З ВМІСТОМ ЙОШТИ	95
Іван Фечан ЗМІНА МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ В ГАЗОВОМУ СЕРЕДОВИЩІ	96
Ірина Назарко, Юлія Мазур СУЧАСНІ ПАКУВАЛЬНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	97
Людмила Бейко, Анастасія Лялик, Віталій Томашівський ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	98
Людмила Бейко, Анастасія Лялик, Юрій Федорів ЗАМІННИКИ ЦУКРУ У КОНСЕРВОВАНІЙ ПРОДУКЦІЇ	99
Людмила Бейко, Анастасія Лялик, Ярослав Фрей СОУСИ ТА МАРИНАДИ У КОНСЕРВОВАНІЙ ПРОДУКЦІЇ	100

Людмила Рукшан, Елена Новожилова, Жанна Кошак КАЧЕСТВО МУЧЕК, ПОЛУЧАЕМЫХ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КРУПЫ	101
Людмила Рукшан, Елена Новожилова, Марина Василевская ВОЗМОЖНОСТЬ ОБЕСПЕЧЕНИЯ МУЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ БОЛЬНЫХ ЦЕЛИАКИЕЙ	103
Людмила Сторож, Володимир Лотоцький ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРКОВИХ ВИРОБІВ	105
Марина Василевская, Елена Тихонович МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ	106
Наталія Кадило ДОСЛІДЖЕННЯ СПОСОБІВ РОЗМОРОЖУВАННЯ ЯГІД НА ЗМІНУ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ	108
Наталья Павлистова РАЗРАБОТКА МОРОЖЕНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ	109
Олександра Акульонок, Людмила Тищенко ВИКОРИСТАННЯ МЕДОВИХ МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСА	110
Орися Цісарик, Любов Мусій, Ірина Сливка, Наталя Пацак РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СИРУ АДІГЕЙСЬКОГО З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ	112
Світлана Дацько, Олександр Нагорний РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОВАНИХ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	114
Тетяна Лісовська, Аліна Заставна БОРОШНО КУКУРУДЗЯНЕ ЕКСТРУДОВАНЕ ПОКРАЩУЄ ЯКІСТЬ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ	116
Тетяна Лісовська, Олександра Шпилик, Наталія Кушнірук БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ БІСКВІТНИЙ НАПІВФАБРИКАТ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА КУКУРУДЗЯНОГО ЕКСТРУДОВАНОГО ...	117
Тетяна Тонкевич, Лариса Криськова ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БЕЗДРІЖДЖОВОГО ХЛІБА	118
Цуї Чженкун, Тетяна Манолі, Тетяна Нікітчина ОБГРУНТУВАННЯ СПОСОБУ РОЗМ'ЯКШЕННЯ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ КАЛЬМАРІВ	119

СЕКЦІЯ: ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Андрій Деркач, Христина Кравченко, Ігор Стадник ДИНАМІКА РУХУ РІДИННОГО ПОТОКУ У ТРАНСПОРТУЮЧИХ МЕРЕЖАХ МОЛОЧНОЇ ГАЛУЗІ	121
Христина Кравченко, Лариса Криськова, Ростислав Кравченко ДЕГРАДАЦІЯ БАКТЕРІАЛЬНОЇ ПЛІВКИ ІЗ ТРУБОПРОВОДІВ МОЛОЧНОЇ ГАЛУЗІ	122

**СЕКЦІЯ: ХАРЧОВА ХІМІЯ, БІОХІМІЯ, БІОТЕХНОЛОГІЯ ТА
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ**

Cheban Larysa Mykolaivna, Marchenko Mykhailo Markovych, Chmil Andrii Volodymyrovych BIOMASS <i>DESMODESMUS ARMATUS</i> (CHOD.) HEGEW AS A SOURCE OF CAROTENOIDS FOR FOOD AND FEED NEEDS	123
--	-----

Василь Грубінко, Оксана Боднар РЕГУЛЯЦІЯ ВМІСТУ ЛІПІДІВ У ВОДРОСТІ <i>Chlorella vulgaris</i>	124
Віра Гамада, Оксана Хропот, Анна Крвавич, Роксолана Конечна, Володимир Новіков АСПЕКТИ БІОТЕХНОЛОГІЇ У РОЗРОБЦІ НОВИХ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	126
Володимир Юкало, Катерина Дацишин, Віта Олесницька ГІДРОЛІЗ ПРОТЕЇНІВ СИРОВАТКИ МОЛОКА ЕНЗИМНИМИ ПРЕПАРАТАМИ З ПІДШЛУНКОВОЇ ЗАЛОЗИ	128
В'ячеслав Трач ОБМІН ЛІПІДІВ ТА ЇХ ПЕРОКСИДНЕ ОКИСНЕННЯ У ПЕЧІНЦІ ПЕРЕПЕЛА ЗА ДОДАТКОВОГО ЗГОДОВУВАННЯ ВІТАМІНУ Е	129
Галина Копильчук, Оксана Кеца ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ХАРЧОВИХ ОЛІЙ РОСЛИННОГО ТА ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ	131
Ірина Машкова, Ірина Шевцова ПОЛУЧЕНИЕ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ МУКИ	133
Ірина Білик ВИРОБНИЦТВО СИРІВ З ЧЕДДЕРИЗАЦІЄЮ ТА ТЕРМОПЛАСТИФІКАЦІЄЮ	135
Лариса Борсолюк, Любов Войцехівська, Сергій Вербицький, Тетяна Шелкова ОЦІНЮВАННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	137
Лариса Нечитайло, Богдана Закорчемна ЕЛЕМЕНТНИЙ СКЛАД НИРКОВОЇ ТКАНИНИ ТА ПЕЧІНКИ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНИХ ТВАРИН ЗА УМОВ НІТРАТНОЇ ІНТОКСИКАЦІЇ	139
Людмила Косогорова, Катерина Гаркава, Катерина Яблонська РОЗРОБКА ФЕРМЕНТОВАНОГО НАПОЮ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	140
Людмила Сторож, Марія Гунчак ОСАДЖЕННЯ КАЗЕЇНУ З КОРОВ'ЯЧОГО МОЛОКА РІЗНИМИ КИСЛОТАМИ	141
Марина Кривцова ЕКСТРАКТИ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ДЕСТРУКЦІЇ БАКТЕРІАЛЬНОЇ БІОПЛІВКИ	142
Микола Патица, Тетяна Патица ВПЛИВ СКЛАДУ МІКРОБІОМУ КИШКІВНИКА ЛЮДИНИ НА СТАН СЕРЦЕВО-СУДИННОЇ СИСТЕМИ ТА ПЕРЕБІГ ПРОЦЕСІВ МЕТАБОЛІЗМУ	143
Наталія Копчак, Олег Покотило, Максим Герасимів, Ірина Роган, Ольга Адамшин, Ростислав Мультап ВПЛИВ ЙОДУ НА ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ЛІПІДІВ СИРОВАТКИ КРОВІ САМЦІВ БЛИХ ЩУРІВ З ОЖИРІННЯМ	145
Олег Покотило, Володимир Лиховида, Валерій Лазарюк ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ЙОГУРТ ІЗ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМ ЙОДОМ	146
Олег Покотило, Олександр Колихалін, Дарія Попович ЗМІНИ PH І ОВП У ОВОЧЕВИХ СОКАХ ПРИ ЗБЕРІГАННІ	147

Олег Покотило, Ольга Радчук, Володимир Бальковський РН І ОВП МОЛОКА В ПРОЦЕСІ СКИСАННЯ	148
Олег Покотило, Юлія Витрикуш, Тетяна Ярошенко БІОЛОГІЧНО АКТИВНА ХАРЧОВА ДОБАВКА ІЗ ЗБАЛАНСОВАНИМ СКЛАДОМ ПНЖК РОДИН ОМЕГА-3, 6 ТА 9	149
Олексій Худий, Михайло Марченко, Лідія Худа ВМІСТ АСТАКСАНТИНУ ТА ПОЛІНЕНАСИЧЕНИХ ЖИРНИХ КИСЛОТ У КРИЛЬОВІЙ ОЛІЇ ЗА РІЗНИХ УМОВ ЕКСТРАКЦІЇ	150
Олена Лясота, Микола Кухтин ОБҐРУНТУВАННЯ ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА ПРОБІОТИКІВ	152
Ольга Швед, Олекса Швед, Володимир Новіков, Олена Вічко БІООЧИСТКА СТОКІВ ВИРОБНИЦТВ ХАРЧОВИХ ФЕРМЕНТАЦІЙНИХ НАПОЇВ	153
Оксана Смачило, Ольга Крупа ІННОВАЦІЙНІ КОМПОНЕНТИ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ МАСЛА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	154
Оксана Струк, Любов Грицик, Ігор Маринченко, Михайло Ободянський, Андрій Грицик ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНІЧНИХ КОНОПЕЛЬ В МЕДИЦИНІ	155
Олександра Киричок, Анастасія Гайда, Микола Киричок, Юлія Пігуляк, Любов Романець ЗМІНИ АДАПТАЦІЙНИХ ТА РЕАДАПТАЦІЙНИХ ПРОЦЕСІВ ОРГАНІЗМУ МОЛОДИХ ТВАРИН В УМОВАХ ДЕГІДРАТАЦІЇ	157
Олена Вічко, Ольга Швед, Володимир Новіков БІОХІМІЧНІ ТА МОРФОЛОГІЧНІ ЗМІНИ ПРОТЯГОМ ФЕРМЕНТАЦІЇ ТА ЗБЕРІГАННЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТУ, ВИГОТОВЛЕНОГО ЗА ДОПОМОГОЮ ТИБЕТСЬКОГО КЕФІРНОГО ГРИБКА	159
Олена Гудзенко, Наталія Борзова ОТРИМАННЯ БІОДОСТУПНИХ ФЛАВОНОЇДІВ ШЛЯХОМ ЕНЗИМАТИЧНОГО ГІДРОЛІЗУ	160
Павло Демченко, Костянтин Козлов, Віолетта Демченко ПЕКТИН ЯК ДІЄТИЧНА ДОБАВКА ТА АДАПТОГЕН ДЛЯ ЗМЕНШЕННЯ РИЗИКУ НЕГАТИВНОГО ВПЛИВУ НА ОРГАНІЗМ ЗАБРУДНЕННЯ ДОВКІЛЛЯ ВАЖКИМИ МЕТАЛАМИ	162
Світлана Писків, Микола Кухтин ЗДАТНІСТЬ ПРИРОДНОГО СКВАШУВАННЯ МОЛОКА ТА ЗАКВАСОЧНИХ КУЛЬТУР ЙОГУРТА І СМЕТАНИ ДО ДЕНІТРИФІКАЦІЇ ..	163
Софія Абовян, Ольга Бендерська, Віталій Шутюк ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РИБНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ РАЦІОНІВ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНЦІВ	164
Юлія Мотузка, Дар`я Татарова ІННОВАЦІЇ НА РИНКУ ЙОГУРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	166
Юлія Шиманська, Анастасія Сачко, Віктор Федорів ВИГОТОВЛЕННЯ КАРБОНІЗОВАНИХ НАПОЇВ З ЯГІДНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ НА ОСНОВІ ПАСТЕРИЗОВАНОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ	168