

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Плавуцький Т.Р., Покотило О.С.	10
Воднева вода як оздоровчий і харчовий продукт	
Далєвська Д.Я., Далєвський В.М.	
Органолептичні показники ряжанки з підвищеним вмістом біологічно активного йоду	11
Войтович К.	13
Консервування заквасок за допомогою заморожування в хлібопекарській промисловості	
Дацишин К.Є., Журбик Р.І.	15
Тонізуючий молоковмісний ферментований напій	
Цісарик О.Й., Скульська І.В., Гуменецький М.М.	16
Розроблення технології м'якого сиру з мигдалем	
Кравченко Р.Ю.	19
Збагачення хліба нетрадиційною рослинною сировиною	
Лялик А.Т., Гриців С.І.	20
Удосконалення технології виробництва та розробки рецептури хлібобулочних виробів збагачених фітонцидами	
Дацишин К.Є., Журбик А.І.	21
Дослідження процесу отримання молочно-рослинного сиру	
Арутюнян Д.А., Покотило О.С.	22
Модифікація сиру Гауда через додавання насіння льону	
Карпик Г.В., Свента Н.М.	23
Підвищення якості хліба виготовленого з борошна з низькими хлібопекарськими властивостями	
Юкало В.Г., Сторож Л.А., Бакалець О.І., Цибіна О.А.	24
Аналітичний і експрес-електрофорез казеїнів	
Лялик А.Т., Гарасимів М.М.	25
Удосконалення технології виробництва та розробки рецептури хліба збагаченого бататом	
Цісарик О.Й., Сливка І.М., Мусій Л.Я.	26
Розроблення технології м'якого сирного продукту з нутовим борошном	
Дацишин К.Є., Дуда М.І.	29
Реалізація молочної сироватки	
Лялик А.Т., Михайлюк С.Т.	30
Використання нетрадиційних сортів борошна у хлібопекарській промисловості України	

Гудь В.І., Вічко О.І.	32
Оцінка заквасочних мікроорганізмів для житнього хліба	
Осадца Д.А., Кравченко Х.Ю.	33
Використання цибулі в технології виробництва соусів	
Трачук Н.П., Покотило О.С.	34
Розробка купажованої олії на основі конопляної	
Юкало В.Г., Сторож Л.А., Череватий М.М.	35
Біоактивні фосфопептиди з β -казеїну	
Дейниченко Г.В.	36
Доцільність використання дикорослої рослинної сировини у виробництві зефіру	
Лялик А.Т., Божик Л.І.	38
Фортифікація борошна	
Роган І.Б., Вічко О.І.	40
Джерела підвищення антиоксидантних властивостей хліба	
Заставна А., Криськова Л.	41
Конопляне молоко як заміна молочним продуктам	
Скріль Ю.А., Швед О.В., Губрій З.В.	42
Порівняльний аналіз та гармонізація ключових стадій технології розроблення та удосконалення твердих ферментних сирів в Україні	
Надюк Р.О., Кравченко Х.Ю., Лісовська Т.О.	44
Імбир в технології виробництва хлібобулочних виробів	
Лялик А.Т., Бейко Л.А., Голик О.В.	45
Соє в харчуванні людини	
Мультан Р.О., Вічко О.І.	47
Інноваційні можливості фітодобавок у виробництві хлібобулочних виробів	

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

Андрусишина І.М.	48
Модифікація флуорометричного методу визначення вітаміну Е (α -токоферолу)	
Чвалюк Г.В., Грубінко В. В.	51
Біологічно активні добавки з водоростей	
Singh R B	
Food consumption pattern and risk of mortality due to non-communicable diseases	54
Бабієнко В.В., Мокієнко А.В.	58
Обґрунтування перспектив використання діоксиду хлору в харчовій промисловості	
Юсіна Г.Л., Бородіна Я.О., Чекой К.В.	60
Визначення вмісту антиоксидантів у різних видах чаю	

Бабієнко В.В., Мокієнко А.В.	61
Магній як есенціальний мікронутрієнт (анонс монографії)	
Юкало В.Г., Сторож С.І.	63
Біологічна активність κ -казеїну і продуктів його протеолізу	
Марчишин С.М., Слободянюк Л.В., Будняк Л.І., Бойко Л.А., Карпик Г.В., Вічко О.І.	64
Амінокислотний склад густого екстракту трави чорнобривців	
Singh R B	66
Effects Of Adding Cow Milk To Curd On Microbes and Peptides, and their Effects on Gut Microbiota; Short Chain Fatty Acids and Peptides. A Double Blind, Randomized, Placebo controlled Comparison.	
Бабієнко В.В., Мокієнко А.В.	70
Характеристика впливу кулінарної обробки харчових продуктів на вміст магнію в готових стравах	
Юкало В., Назарко І., Величко А.	72
Характеристика фізіологічних властивостей протеолітичноактивних лактококів	
Карпик Г.В., Адамішин О.В.	73
Виробництво булочки з цілеспрямованою зміною складу	
Криськова Л., Лісовська Т., Пилипчук О.	74
Конопляна олія у виробництві олієжирових продуктів	
Назарко І., Салук І., Білецька Г.	76
Використання добавок у сучасних молочних продуктах	
Дегтярьова Д.Е., Денисенко А.В., Санталова Г.О.	78
Користь та небезпека снєків	
Сторож Л., Назарко І., Фігуш Г.	79
Розроблення йогурту з алое вера та медом	
Карпик Г.В., Чернега А.В.	81
Фісташковий горіх як замітник тваринних жирів у рецептурі здобних борошняних виробів	
Назарко І., Фігуш П.	82
Консервування плодово-ягідних напівфабрикатів	
Гудим О.В.	83
Слива як наповнювач у кисломолочних продуктах	
Коковський О.В.	84
Характеристика йошти як наповнювача для кисломолочних продуктів	
Масняк І.В.	85
Рослинні добавки як джерело підвищення антиоксидантних властивостей молочних продуктів	
Процак П.В.	86
Фактори, які впливають на технологічні властивості хліба	
Сідоров А.М.	87
Способи зниження мікробного псування хліба	

Перкій Ю.Б., Болтик Н.П., Рущинська Т.М., Тихонова Б.Є.	88
Контамінація золотистим стафілококом молока-сировини, яке надходить на переробні підприємства Тернопільської області	
Труханович Т.С., Кухтин М.Д.	90
Бактерицидні властивості нізину щодо Тест-культур <i>s. Aureus</i> і <i>e. Coli</i>	
Дзюрбас Л.С.	91
Пробіотичні мікроорганізми, які використовуються в технології виробництва кисломолочних продуктів	
Крива П., Кравченко Х.	93
Способи зберігання мяса за виробництва консервів	
Яремкевич О. С., Семенюк І. В., Карпенко О.В., Лубенець В. І.	94
Антиоксидантні властивості гумінових кислот	
Сеник М.Б., Кравченко Х.Ю.	95
Використання шавлії для підвищення харчової цінності хліба	
Когут Н.З., Вічко О.І, Кушнірук Н.В.	96
Комплексні поліпшувачі для покращення хліба	

СЕКЦІЯ: БЕЗПЕЧНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Дмитруха Н.М., Короленко Т.К., Лагутіна О.С.	97
Оцінка безпечності екстракту β -каротину “LYC-O-BETA” з гриба <i>BLAKESLEA TRISPOR</i>	
Мадані М.	100
Екологізація закладів ресторанного господарства як запорука мінімізації ризиків небезпек	
Барська Н.М.	102
Якість та безпека харчових продуктів в сучасних умовах	
Коновалова С.О., Бегайдарова С.Ю.	104
Впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості	
Холмовой Ю.П., Лобанов Г.Г., Жигадло Є.В.	106
Визначення кислотності молока методом кольориметричного титрування у хронометричному варіанті	
Крупельницький Т.В., Соколюк В.М.	109
Деякі аспекти безпечності і якості молока- сировини.	
Марценюк В.П., Багрій-Заяць О.А., Сверстюк А.С., Климук Н.Я., Кравець Н.О., Кучвара О.М.	111
Математичне моделювання відгуку оптометричного біосенсора для визначення α -чаконіну	
Кочетова Г.С., Салата В.З., Кухтин М. Д.	115
Дослідження 17β -естрадіолу у молочних продуктах	

**СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧОГО ТА РЕСТОРАННОГО
ХАРЧУВАННЯ**

Пиріг І.Я., Дмитришин Ю.П.	116
Крем-мед смачний і корисний тренд	
Лялик А.Т., Добровольська С.Я.	118
Інновації у приготування страв	

СЕКЦІЯ: ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Балабан С.М., Каспрук В.Б.	120
Про ефективний метод боротьби з глобальним потеплінням на підприємствах харчової промисловості	
Стручок В.С.	122
Проблематика в управлінні харчовими відходами	