

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ: ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Юкало В.Г. ВІДКРИТТЯ ТА ЕТАПИ СТАНОВЛЕННЯ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» В ТЕРНОПІЛЬСЬКОМУ НАЦІОНАЛЬНОМУ ТЕХНІЧНОМУ УНІВЕРСИТЕТІ ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ	12
Антюшко Д.П. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВИХ РОСЛИННИХ КОМПОНЕНТІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	13
Белінський О.В., Галенко О.О. ЗАСТОСУВАННЯ ЧОРНОЗЕРНОЇ ПШЕНИЦІ У МОДЕРНІЗАЦІЇ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	15
Білик О.Я., Сливка Н.Б., Лучка І.В. РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАСЛЯНОЇ ПАСТИ ЗІ СМАКОМ ПОЛУНИЦІ ДЛЯ ДІТЕЙ	17
Луканін О.С. Мельник Н.Б. ЕКСТРАКТ ДУБОВИЙ ВОДНИЙ – АЛЬТЕРНАТИВА ДУБОВОЇ БОЧКИ	19
Білуха Г.М., Моїсєєва Л.О., Романчук І.О. ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БІЛКОВИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	23
Дацишин К.Є., Воробець Д.І. ВИКОРИСТАННЯ СПІРУЛІНИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ВИРОБІВ	25
Карпик Г.В., Цимбаліста В.І. ФАСТФУД І МІНЕРАЛЬНИЙ ДИСБАЛАНС: НАСЛІДКИ ДЛЯ ОРГАНІЗМУ ТА МОЖЛИВОСТІ КОРЕКЦІЇ	26
Гудим О.В. ВИКОРИСТАННЯ СЛИВИ У ВИРОБНИЦТВІ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	27
Kovalenko O.O. WATER REUSE IN FOOD ENTERPRISES IN THE CONDITIONS OF WATER CRISIS: CHALLENGES AND OPPORTUNITIES	28

Коковський О.В.	30
ЙОШТА ЯК ДЖЕРЕЛО БІОАКТИВНИХ РЕЧОВИН ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	
Кузик В.М., Кравченко Х.Ю., Криськова Л.П.	31
ЗБІЛЬШЕННЯ СПОЖИВАННЯ БІЛКА ЗА РАХУНОК ДОДАВАННЯ ГАРБУЗОВОГО ПРОТЕЇНУ У ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ	
Куманська Н.А., Криськова Л.П.	32
ДОСЛІДЖЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБА “МІНЕРАЛЬНОГО” ЗІ ПШЕНИЧНИМ, ГРЕЧАНИМ ТА ГАРБУЗОВИМ БОРОШНОМ	
Лялик А.Т., Сцібайло Р.О.	33
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДИКОРΟΣЛОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА	
Масняк І.В.	34
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ АНТИОКСИДАНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАСЛА	
Пасічний В.М., Шубіна Є.А.	35
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ АЛЬТЕРНАТИВНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ М’ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Пік В.А.	37
ПОКРАЩЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ЕНЗИМІВ	
Полевий М.І., Салата В.З.	38
ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ М’ЯСНИХ ПРОДУКТІВ ПОЛІНЕНАСИЧЕНИМИ ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Сідоров А.М.	39
ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПІДКИСЛЮВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ: ПЕРСПЕКТИВНІ ІНГРЕДІЄНТИ	
Солодков І.І.	40
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ДОДАВАННЯ СОЄВОГО ТА ГОРОХОВОГО БОРОШНА ДО ПШЕНИЧНОГО У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА	
Стасюк М.В., Крупа О.М.	41
МОРОЗИВО ІЗ ЕКСТРАКТОМ РОДІОЛИ	
Стецишин Ю.Б.	42
ЗАСТОСУВАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ У ХАРЧОВІЙ ХІМІЇ ТА ТЕХНОЛОГІЇ: ВІД АНАЛІТИКИ ДО БЕЗПЕКИ Й РОЗРОБКИ ПРОДУКТІВ	

Кухтин М.В.	43
ПІДБІР ШТАМІВ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ СИРІВ З ПЛІСНЯВОЮ	
Процак П.В.	44
БАЗИЛІК ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ВИРОБНИЦТВІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА	
Кременчук І., Горюк Ю.В., Кухтин М.Д.	45
ПІДХОДИ ЩОДО КОНСЕРВУВАННЯ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ЛІТИЧНИМИ ФАГАМИ	
Шикірява О.В.	46
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКІВ ДЛЯ СТВОРЕННЯ КОМБІНОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ	
Юкало В.Г., Сторож Л.А., Дацишин К.Є., Крупа О.М., Сторож С.І.	47
АНАЛІЗ, ВИДІЛЕННЯ І ВИКОРИСТАННЯ ОСНОВНИХ БІЛКІВ МОЛОКА В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ	
Величко І.А., Сторож Л.А., Назарко І.С.	48
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ФОРМУВАННІ АСОРТИМЕНТУ ВЕРШКОВОГО МАСЛА	
Демченко М.М.	50
ХАРЧОВА І БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ТОМАТАМИ	
Цісарик О.Й., Мусій Л.Я., Сливка І.М.	51
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ВТОРИННОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ	
Дмитренко І.Т., Поліщук Г.Є.	54
ВПЛИВ ЕКСТРАКТУ КАРДАМОНУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЙОГУРТУ	
Сичова О.О., Завгородній М.М., Поліщук Г.Є.	55
РОЗРОБЛЕННЯ НОВОГО ВИДУ ЙОГУРТУ З ІНУЛІНОМ	
Данилець А.Ю., Кравченюк Х.Ю., Криськова Л.П.	56
СОЧЕВИЦЯ ЧОРНА ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА КОМПОЗИТНОГО БОРОШНА ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Дерень Д.О., Кравченюк Х.Ю., Лазарюк В.В.	57
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ПРОТЕЇНОВИМ ПОРОШКОМ ЛЮПИНУ	
Galenko O., Vorontsov M.	58
MODELING THE NUTRITIONAL VALUE OF PATÉS WITH FAT REPLACEMENT AND USING BAMBOO FIBER	

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

Бейко Л.А., Назарко І.С.	60
ПРОБІОТИКИ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ КОМПОНЕНТ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Кирилів М.В.	62
ВІТАМІН D ТА РОЗЛАДИ ХАРЧУВАННЯ	
Кулаківська А.Є., Конечна Р.Т.	64
РОСЛИНИ РОДИНИ <i>MALVACEAE</i> ЯК ПРИРОДНІ КОНСЕРВАНТИ: ЗАПОБІГАННЯ ПСУВАННЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Кравченко Р.Ю.	67
БІОТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КОНЦЕНТРАТУ СТОЛОВОГО БУРЯКА ЯК ПРИРОДНОГО ІНТЕНСИФІКАТОРА БРОДІННЯ ТІСТА	
Лялик А.Т., Пацула М.-Д.П.	68
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ	
Лялик А.Т., Божик Л.І.	69
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Мосула Л.М.	70
РОЛЬ НУТРИЄНТІВ У ДІЄТИЧНІЙ КОРЕКЦІЇ ПОРУШЕНЬ ФУНКЦІЇ ЩИТОПОДІБНОЇ ЗАЛОЗИ	
Попіль Л.Б., Карпик Г.В.	73
ЦІЛЬНОЗЕРНОВА ГРІНКА ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ПРОДУКТ У РАЦІОНІ СУЧАСНОГО СПОЖИВАЧА	
Боднарчук Г.Р.	74
БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ МОЛЕКУЛЯРНОГО ВОДНЮ У СТОМАТОЛОГІЧНІЙ ПРАКТИЦІ	
Перкій Ю.Б., Кухтин М.Д., Болтик Н.П.	75
АНТИМІКРОБНА АКТИВНІСТЬ НІЗИНУ НА <i>ESCHERICHIA</i> <i>COLI</i>	
Плавуцький Т.Р.	77
БІОТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВПЛИВУ КАТОЛІТІВ І АНОЛІТІВ НА МІКРОБІОМ РОТОВОЇ ПОРОЖНИНИ	
Смолій Н.В., Вічко О.І., Карпик Г.В.	78
<i>POLYGONUM AVICULARE L.</i> ТА ЗАКВАСКА ЯК ФАКТОРИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА	

Радченко В.В., Вічко О.І.	79
ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ПРОДУКЦІЇ ЙОДОМ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТУ	
Божик Л.І.	80
ХАРЧОВА ТА БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ЗЕРЕН ЧІА І ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ТЕХНОЛОГІЯХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
Chvaliuk H.V., Korniienko A. Y., Hrubinko V. V.	82
PROMISING AND SCIENTIFICLY BASED USE OF ALGAE AS A FOOD ADDITIVE	
Кравченко Х.Ю., Кошелюк К.Л.	84
ФУНКЦІОНАЛЬНІ БУЛОЧНІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ НЕТРАДИ- ЦІЙНИХ СОРТІВ БОРОШНА	
Швед О.В., Вічко О.І., Лубенець В.І.	85
ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ТА СПОЖИВАННЯ ПРОДУКЦІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ	
Криницька І.Я.	86
АСОЦІАЦІЯ СИТУАТИВНОЇ ТРИВОЖНОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ПОВЕДІНКИ В ОСІБ З НАДЛИШКОВОЮ МАСОЮ ТІЛА	
Сторож Л.А., Клим Л.В.	88
МАСЛЯНКА ЯК ВАЖЛИВЕ ДЖЕРЕЛО НУТРИЦЕВТИКІВ	
Марчишин С.М., Слободянюк Л.В., Будняк Л.І., Карпик Г.В., Вічко О.І.	89
ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ ФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК У ГУСТОМУ ЕКСТРАКТІ ТРАВИ ЧОРНОБРИВЦІВ	
Ткач В.В., Морозова Т.В., Іванушко Я.Г., Ізабел О'Ніллі ді Машкареньяш Гайвау, Ана Мартінш-Бесса, Ана Ізабел Нову Рамуш Аморім ді Барруш, Ягодинець П.І., Жозе Інасіу Феррау ді Пайва Мартінш	91
ТЕОРЕТИЧНА МОДЕЛЬ ВИЗНАЧЕННЯ ТІАБЕНДАЗОЛУ (E233) НА КАТОДІ, МОДИФІКОВАНОМУ ВАНАДІЙ (III) ОКСИГІДРОКСИДОМ	
Ткач В.В., Білецька Г.А., Назарко І.С., Ізабел О'Ніллі ді Машкареньяш Гайвау, Ана Ізабел Нову Рамуш Аморім ді Барруш	92
ЕЛЕКТРОХІМІЧНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ГІДРОКСИХІНОЛУ І СЕЗАМОЛУ У ХАЛВІ ТА РАХАТ-ЛУКУМІ	
Ткач В.В., Морозова Т.В., Іванушко Я.Г., Ізабел О'Ніллі ді Машкареньяш Гайвау, Ана Мартінш-Бесса, Ана Ізабел Нову Рамуш Аморім ді Барруш, Ягодинець П.І.	93
ВИЗНАЧЕННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ СУКРАЛОЗА ТА ЕРИТРОЛ В РІДИНАХ ДЛЯ ЕЛЕКТРОННИХ ЦИГАРОК	

Kaprelyants L.V., Velichko T.O., Pozhitkova L.G.	94
BIOPROCESSING OF CEREAL PRODUCTS BY ENZYMES AND PROBIOTIC MICROORGANISMS	
Стець М.Г., Гавриляк В.В.	96
ВИСОЛЮВАННЯ ЯК МЕТОД ОТРИМАННЯ РІДКОГО ІЗОЛЯТУ ЛЮПИНОВОГО БІЛКА: ТЕХНОЛОГІЧНІ ПАРАМЕТРИ ТА ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
СЕКЦІЯ: БЕЗПЕЧНІСТЬ І КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Чорнорот О.Ю.	98
ГМО В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ: ВИКЛИКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ	
Мокієнко А.В.	101
ДІОКСИД ХЛОРУ ЯК ЗАСІБ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ СВІЖИХ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ	
Кухтин М.Д., Васильків О.Б., Пундяк Т.О.	104
ВПЛИВ СОМАТИЧНИХ КЛІТИН НА ЯКІСТЬ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ МОЛОКА	
Салавеліс А.Д., Павловський С.М., Лазаренко Н.А.	105
ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОЇ СТАНДАРТИЗАЦІЇ У ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Стадник І.Я., Пилипець О.М.	108
ВИЯВЛЕННЯ ТА КОНТРОЛЬ МІКРОПЛАСТИКУ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ І ВОДІ	
Пасічний В.М., Святненко Р.С., Маринін А.І.	110
ЗАСТОСУВАННЯ МОДИФІКОВАНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ КУРЯЧОГО ФІЛЕ	
Лайтер Я., Лайтер-Москалюк С., Кухтин М.	111
ПРОБЛЕМА НІТРАТІВ У МОЛОЦІ	

СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОРОВЧОГО ТА РЕСТОРАННОГО ХАРЧУВАННЯ

Бекус І.Р.	112
ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ЯК ФАКТОР ПРОФІЛАКТИКИ МЕТАБОЛІЧНОГО СИНДРОМУ	
Івашина Л.Л., Бишовець Л.Г.	114
ВИКОРИСТАННЯ СУХОФРУКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНИХ СТРАВ	

Лялик А.Т., Добровольська С.Я.	116
СУЧАСНІ ТЕХНІКИ ТЕКСТУРНОЇ КУХНІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Михайлицька О.Р., Наговська В.О., Мороз Л.Я.	117
АКТУАЛЬНІ ТЕНДЕНЦІЇ У РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ ЗДОРОВОЇ ЇЖІ	
Войтович К.І.	119
ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ МАЛЬТИТОЛУ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БУЛОЧОК ЗНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ	
 СЕКЦІЯ: ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Vitenko T., Vitenko D.	120
VIBRATION ASPECTS OF CAVITATION PROCESSES IN HYDRODYNAMIC DEVICES OF THE VENTURI TUBE TYPE	
Ворощук В.Я.	121
ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ СМАРТ-СИСТЕМ ДЛЯ ДІАГНОСТИКИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ	
Кравець О.І., Шинкарик М.М., Паперняк Р.В., Лукіяничук Б.Я.	123
РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТА ПРИРОДООХОРОННІ РИЗИКИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО НА СУЧАСНИХ МЕХАНІЗОВАНИХ ЛІНІЯХ	
Савич І.А., Кравчук А.С., Стадницький М.А., Шинкарик М.М., Кравець О.І.	125
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЦЕСІВ ВІДТИСКУ ТА СУШІННЯ КАЗЕЇНУ	
Стручок В.С.	127
НОВІТНІ ПІДХОДИ В УПРАВЛІННІ ЦИВІЛЬНИМ ЗАХИСТОМ У ВОЄННИЙ ЧАС	
Гуць В.С., Полєвода Ю.А., Симонік Б.В.	129
ДЕФОРМУВАННЯ В'ЯЗКО-ПРУЖНИХ СИСТЕМ У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ	
Зварич Н.М., Марценюк В.О.	131
ШЛЯХИ АДАПТАЦІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА ДО УМОВ СЬОГОДЕННЯ	
Павленко А. Р.	133
ПРИСТРОЇ ЗАХИСТУ НАСЕЛЕННЯ ВІД НЕГАТИВНОГО ВПЛИВУ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ВИПРОМІНЮВАННЯ	
Стадник І.Я., Жуковський А.В., Кірічек В.А.	134
ВИЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ НАПРУЖЕНО-ДЕФОРМОВАНОГО СТАНУ ТІСТА МЕТОДОМ МАТЕМАТИЧНОГО І КОМП'ЮТЕРНОГО МОДЕЛЮВАННЯ	