

**КАБІNET МІНІСТРІВ УКРАЇНИ**  
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

Національний університет біоресурсів  
і природокористування України

Факультет харчових технологій та управління якістю  
продукції АПК

**V МІЖНАРОДНА**  
**НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**  
**МОЛОДИХ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І**  
**СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем  
виробництва та переробки сировини, стандартизації  
і безпеки продовольства»

**ЗБІРНИК ПРАЦЬ**

за підсумками  
V Міжнародної науково-практичної  
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2015

УДК 663/664(05)  
ББК 36

## **Національний університет біоресурсів і природокористування України**

### **Збірник праць**

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції. – Київ: НУБіП України, 2015. – 202 с.

### **Праці подано у авторській редакції**

**Редакційна колегія:** Л.В. Баль-Прилипко (відповідальний редактор), Ю.Г. Сухенко (заступник відповідального редактора), Т.К. Лебська, Л.О. Нестерова, Н.М. Слободянюк, В.Ю. Сухенко, В.П. Василів, О.С. Андрощук (відповідальний секретар)

Відповідальний за випуск Н.М. Слободянюк.

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління  
якістю продукції АПК НУБіП України,  
протокол № 1 від 16.04.2015 р.

Адреса редколегії: 03041, Київ-41, вул. Героїв Оборони, 15,  
Національний університет біоресурсів  
і природокористування України, тел. 044 527-86-39

© Національний університет біоресурсів і природокористування України, 2015

УДК 664.1.012

Н.А. Гусятинська, д.т.н., професор,

Т.М. Чорна, к.т.н., доцент

Національний університет державної податкової служби України, м. Ірпінь

І.М. Касян, к.т.н.

Смілянський технікум харчових технологій НУХТ, м. Сміла

## ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ ДЕЗІНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ

Технологічна якість сировини в значній мірі визначає ефективність роботи всіх станцій цукрового заводу, якість та вихід готової продукції, величину витрат паливно-енергетичних ресурсів, що в кінцевому підсумку відображається у собівартості продукції та рентабельності виробництва. Під час перероблення цукрових буряків, уражених кагатною гниллю чи слизовим бактеріозом, суттєво погіршуються технологічні показники соків та продуктів, а також виникають супутні негативні наслідки, а саме – газоутворення у дифузійному апараті, піноутворення на сатурації, значні труднощі при фільтруванні соків, уповільнення уварювання утфелів [1, 3]. В результаті вищезазначених технологічних проблем знижується виробнича потужність цукрового заводу, збільшуються втрати сахарози внаслідок розкладання до ряду органічних кислот, в тому числі, за рахунок перебігу мікробіологічних процесів, що призводить в цілому до зменшення виходу цукру та погіршення його якості. Отже, актуальними є дослідження, спрямовані на розроблення сучасних способів зберігання цукрових буряків з метою забезпечення їх високої технологічної якості.

Нами проведено дослідження щодо можливості застосування сучасних дезінфікуючих засобів в технології зберігання цукрових буряків. Враховуючи сучасні вимоги, що висуваються до дезінфектантів (широкий спектр біоцидного впливу діючої речовини, здатність зберігати активність протягом тривалого терміну, відсутність негативного впливу на якість продуктів, нетоксичність тощо), для досліджень було обрано дезінфікуючі засоби: на основі натрієвої солі дихлорізаціанурової кислоти – «Санітарін», «Жавель-Клейд»; полігексаметиленгуанідину гідрохлориду (ПГМГХ) – «Біодез», «Гембар»; цитросайду – «Нобак», «Нобак-фермент»; монензину натрію – «Каморан», природних оксикислот – «Бетастаб».

Оскільки до активних збудників кагатної гнилі належать міцеліальні гриби [2], проведено дослідження з метою встановлення ефективності антимікробної дії зазначених дезінфікуючих засобів щодо мікроміцетів виду: *Rhizopus nigricans*, *Mucor mucedo*, *Botrytis cinerea*, *Fuzarium culmorum*, *Gliocladium roseum*, *Aspergillus niger*, *Penicillium rugulosum*. Окрім того, враховуючи значні труднощі під час переробки буряків, уражених слизистим бактеріозом, для досліджень використовували культуру виду *Leuconostoc mesenteroides*. За результатами аналізу експериментальних досліджень можна зробити висновок, що засоби «Санітарін», «Жавель-Клейд», «Гембар», «Біодез», «Нобак-фермент», «Каморан» мають стабільну фунгіцидну та фунгістатичну дію щодо широкого спектру мікроміцетів. Також дані засоби є ефективними щодо пригнічення розвитку слизоутворювальних бактерій.

З використанням методів математичної обробки експериментальних визначено раціональні концентрації дезінфекційних розчинів для обробки коренеплодів цукрових буряків перед закладанням у кагати. Так, у разі застосування засобів на основі натрієвої солі дихлорізаціанурової кислоти концентрація складає: для засобу «Санітарін» – 0,02...0,04 % до маси буряків; «Жавель-Клейд» – 0,03...0,05 % до маси буряків. Розроблено рівняння регресії ефекту зниження вмісту гнилої маси при зберіганні коренеплодів цукрових буряків від концентрації дезінфікуючих розчинів засобів

«Санітарін» та «Жавель-Клейд». Визначено, що концентрація робочого розчину засобу «Санітарін» складає 0,02...0,04 %; «Жавель-Клейд» – 0,03...0,05 %. Встановлено, що вміст гнилої маси в буряках, порівняно з контрольною пробою, зменшується у разі застосування засобу «Жавель-Клейд» на 44,6...56,5 %; засобу «Санітарін» – 53,2...74,2 % за різних видів ураження коренеплодів під час зберігання.

Крім того, на основі проведених досліджень розроблено спосіб дезінфекції коренеплодів цукрових буряків із застосуванням полігексаметилентгуанідину гідрохлориду та СаО для обробки коренеплодів цукрових буряків при закладанні в кагати. Раціональні витрати складових при приготуванні дезінфекційного розчину для обробки коренеплодів, згідно запропонованого способу, становлять: ПГМГХ – 0,02...0,04 % до маси буряків; СаО – 0,01...0,02 % до маси буряків.

#### **Висновок**

Таким чином, застосування дезінфектантів сучасного покоління для обробки коренеплодів під час закладання у кагати сприяє підвищенню виходу цукру за рахунок зменшення втрат бурякомаси та сахарози при зберіганні внаслідок пригнічення життєдіяльності мікроорганізмів.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Гусятинська Н.А. Питання мікробіологічного контролю та вибору антисептика при екстрагуванні цукрози // Цукор України. – 2006. – № 6. – С.12-15.
2. Гусятинська Н.А. Аналіз мікробіологічних процесів та способів їх пригнічення при зберіганні цукрових буряків/ Н.А. Гусятинська, С.М. Тетеріна, І.М. Касян, М.В. Гусятинський // Харчова промисловість 2010.- №9.- с.36-39.
3. Чернявская Л.И. Влияние технологических качеств свеклы на эффективность сахарного производства //Цукор України. – 2003.– №4-5.–С.9-13.

**УДК 639.38**

**О.А. Подкурманна, студентка магістратури**

**А.О. Іванюта, к.т.н., асистент**

*Національний університет біоресурсів і природокористування України м. Київ*

### **РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ НА ОСНОВІ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ РИБНОЇ СИРОВИНИ ТА МОРСЬКИХ ВОДОРОСТЕЙ**

Природно-кліматичні умови та значний ресурсний потенціал України сприяють розвитку рибного господарства внутрішніх прісноводних водойм. Виробництво товарної риби у вітчизняних господарствах аквакультури становить 24 тис. т.

Відповідно, важливим завданням рибопереробних підприємств України є забезпечення та підвищення ефективності використання ресурсного потенціалу вітчизняного рибогосподарського комплексу, що можливе за умов раціонального використання риби внутрішніх водойм країни.

Одним із основних шляхів ефективного використання рибних ресурсів є переробка колагеновмісної рибної сировини. Перспективним напрямом переробки колагеновмісної рибної сировини є виробництво структуроутворювачів. Моніторинг сучасних тенденцій ринку структуроутворювачів свідчить про їх обмежений асортимент на основі вітчизняної сировини, найпоширенішим серед яких є желатин. Проте у зв'язку з масовими випадками захворювань великої рогатої худоби, використання колагену тваринного походження є небезпечним. Відповідно, розробка технології структуроутворювачів на основі переробки

## ЗМІСТ

<b>Пленарне засідання</b>	3
1. Л.В. Баль-Прилипка Сучасний стан, основні тенденції, проблеми та перспективи м'ясопереробної промисловості України	3
2. Т.К. Лебська, В.А.Гроховский Концептуальные подходы в технологии переработки гидробионтов	
3. Ю.Г. Сухенко Проблеми розвитку сільських територій	
4. Ю.В. Слива Сучасний стан та перспективи експортного потенціалу національних виробників сільськогосподарської та харчової продукції	
	11
<b>Секція 1 Стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва</b>	
1. R. Gerard, L. Nesterova, V. Shaposhnik Procédure d'Etalonnage des balances selon la norme ISO 17025	11
2. Dagmara Levbicka CONTROL SYSTEM FOR FOOD SAFETY IN POLAND	13
3. Ф.В. Грищенко Документи CEN: сучасний стан, тенденції та перспективи	15
4. Л.Р. Алієва, Т.М. Чорна Роль стандартизації і сертифікації в забезпеченні якості продукції	17
5. А.К. Ангеліна, Л. О. Нестерова Ефективність системи управління персоналом у фармацевтичній галузі	18
6. Ю.Ю. Бурсаков, Ю.В. Слива Аналіз ризиків для безпеки харчових продуктів при виробництві рибних кулінарних виробів	19
7. Я. В. Єфремова, В. М. Шапошнік Особливості застосування концепції НАССР в закладах громадського харчування	20
8. Є. І. Єременко, В. М. Шапошнік Аналіз основних ризиків для здоров'я при виробництві сільськогосподарських машин	22
9. І.В. Голінка Стандартизація процесів інноваційного розвитку науково-дослідних установ	23
10. О.В. Іванюк, Ю.В. Городнича, Т.М. Чорна Особливості сертифікації та стандартизації у механізмі управління якістю продукції	24
11. Т.Ф. Хітренко, Н.М. Рідей Державні стандарти в галузі рекреації	26
12. Т. М. Красна, В. М. Шапошнік Особливості управління персоналом у сфері послуг (на прикладі готелю)	28
13. М.П. Ліхачевська, Г.Д. Гуменюк Розроблення рецептури і нормативного документу на харчовий продукт з додаванням пектину	29
14. Т.В. Лісніченко, Ф.В. Грищенко Визначення статистичних методів під час розроблення, впровадження і функціонування системи управління якістю	31
15. І.О. Любарська, Г.Д. Гуменюк Органічне виробництво тваринної продукції	32
16. О.В. Міщенко, Л. О. Нестерова Особливості застосування екологічно безпечних систем розчинників для загусників	33
17. І. Ю. Мудріцька, Л. О. Нестерова Аналіз показників якості та безпечності посівного матеріалу соняшника	35
19. М.П. Нечай, Л. О. Нестерова Особливості системи управління персоналом у фармацевтичній галузі	36
20. Пашук Т. В., Слободянюк Н.М. Показники якості і безпечності хліба "ПШЕНИЧНИЙ"	37
21. А.О. Петренко, Л. О. Нестерова Сучасний стан екологічної сертифікації продукції текстильної промисловості	38
22. П.Г. Столярчук, В.М. Ванько, Т.З. Бубела Засади створення кібер-фізичної системи управління органічним виробництвом	39

<b>23. А.С. Тіхосов, Л.Г. Бартків, Л.А. Чурсіна</b>	Актуальність стандартизації та сертифікації стебел соломи льону олійного	40
<b>24. Г.В. Томас, С.М. Грисюк</b>	Особливості проведення радіоекологічного моніторингу лікарських рослин	43
<b>25. М.Л. Шабаш, О.М. Туницька</b>	Вміст лужноземельних металів та їх солей у водоймах Київської області	44
<b>26. А.В. Здоренко, Л. О. Нестерова</b>	Розроблення елементів системи управління персоналом підприємств АПК	46
<b>27. А.Ю. Джагінова, Ю.В. Слива</b>	Вимоги ISO / TS 22002-1: 2009 до впровадження програм передумов на переробних підприємствах	47
<b>28. Н.А. Шелест</b>	Сертифікація як напрям удосконалення системи управління якістю на м'ясопереробних підприємствах України	48
<b>29. К. П. Мамедова, Г. Д. Гуменюк</b>	Розроблення проекту стандарту на технологію утримання лорієвих	50
<b>30. А. О. Октисюк, Л.О. Нестерова</b>	Розроблення екологічних критеріїв для маргарину і подібних харчових жирів з метою екологічного маркування згідно ДСТУ ISO 14024	51
<b>31. Тіхосова Г.А., Головенко Т.М., Круглий Д.Г.</b>	Виробництво нетканих матеріалів з льону олійного як один з напрямків відродження легкої промисловості України	52
<b>32. О.П. Березницька, Н.Б. Сілонова</b>	Значення СУЯ для фітосанітарної лабораторії	54
<b>33. Г.Д. Гуменюк</b>	Проблеми і перспективи стандартизації сільськогосподарської продукції	55
<b>34. В.К. Краснопопаясовська, Н.Б. Сілонова</b>	Можливість застосування ISO 9004 в умовах ДП «Конотопський авіаремонтний завод «Авіакон»	59
<b>35. А.В. Сідляренко, Г.Д.Гуменюк</b>	Доцільність розроблення стандарту на екструдовані корми	60
<b>36. Н.Б. Сілонова</b>	Практичні аспекти управління документами лабораторії	61
<b>37. Д.Л. Зав'ялов, Г.Д. Гуменюк</b>	Обґрунтування необхідності розроблення проекту стандарту на метод неруйнівного випробування пиломатеріалів	62
<b>38. М.Ю. Андрієвська, Л. О. Нестерова</b>	Розроблення заходів управління екологічними аспектами в умовах м'ясоперобних підприємств	64
<b>39. Н.М.Бенедисюк, Н.І. Кос'янчук</b>	Моніторинг показників безпеки овочевої продукції на ринку «СТАНЦІЇ МЕТРО ДАРНИЦЯ», м. Києва	65
<b>40. Г. А. Бойко, Г.А. Тіхосова</b>	Застосування волокон льону олійного в змішаній пряжі з метою розширення асортименту текстильної продукції	66
<b>41. К.В.Галат, Ю.В. Слива</b>	Особливості впровадження СУЯ в лабораторіях ветеринарної медицини	68
<b>42. В. Головатюк, Н.Б. Сілонова</b>	Застосування належних практик у сільському господарстві	69
<b>43. Л.В. Данилевська, Н.Б. Сілонова</b>	Аналіз підходів щодо удосконалення СУБХП при виробництві безалкогольних напоїв	70
<b>44. Ю.О.Денисенко, Н.Б. Сілонова</b>	Аналіз міжнародних вимог щодо управління ризиками гігієни і безпеки праці	72
<b>45. М.Ю. Кращенко, Н.Б. Сілонова</b>	Розгортання функції якості у сфері послуг	73
<b>46. Т.С.Липка, Г.Д.Гуменюк</b>	Обґрунтування доцільності розроблення стандарту на технологію виробництва гарбузового соку	74
<b>47. О. Маслов, Ю.В. Слива</b>	Аналіз показників якості паштетів рибних	75
<b>48. Г.В. Односум, Н.Б. Сілонова</b>	Проблеми виробництва меду в Україні	76

<b>49. Н.В. Рейса, Ю.В. Слива</b> Стан гармонізації вимог до косметичної продукції з європейськими	78
<b>50. Ю.В. Слива</b> Сучасні європейські тенденції вимог до виробників сільськогосподарської та харчової продукції	79
<b>51. А.В. Сукач, Ю.В. Слива</b> Аналіз нормативних вимог до маркування екологічної продукції	81
<b>52. О.В. Бобир, Ю.В. Слива</b> Аналіз ризиків для безпеки і гігієни праці при догляді за промисловим стадом курей	83
<b>53. А.М. Волков, В.Г. Скибіцький</b> Стандартизація процедури відбору зразків матеріалу в процесі діагностики мікроскопії тварин	84
<b>54. М.О. Нетреба, Г.Д. Гуменюк</b> Обґрунтування доцільності розроблення ДСТУ на метод визначення вологості, гармонізованого з міжнародним	85
<b>55. О. Сокирко, Л. Баль-Прилипка</b> Екологічна чистота довкілля – засади складової здоров'я нації	87
<b>56. Я.С. Тостановська, Н.І. Кос'янчук</b> Показники якості насіння томату при дії біопрепаратів на основі грибів	88
<b>57. В.В. Халаман, Н. М. Слободянюк</b> Удосконалення управління якістю готельного комплексу «РУСЬ»	89
<b>58. О.В. Мотринчук, С.Д. Мельничук</b> Активізація співпраці вищих навчальних закладів та роботодавців як механізм підвищення якості освіти	91
<b>59. Г.В. Гуцал, Ю. В. Слива</b> Сучасний стан та перспективи розвитку системи менеджменту якості у вищих навчальних закладах України	92
<b>60. Т.В.Харченко, Ю.В. Слива</b> Аналіз екологічних аспектів при виробництві хлібобулочних виробів	94
<b>61. О.О. Юрченко, Н.Б. Сілонова</b> Аналіз передумов щодо розроблення системи управління якістю у лабораторії	96
<b>62. Т.С. Янкова, Ю.В. Слива</b> Аналіз вимог ДСТУ ISO 9004:2012 до поліпшення систем управління якістю	97
<b>63. М.С. Васютинський, В.В. Ксьонжик, Т.М. Чорна</b> Стандартизація як інструмент підвищення міжнародної конкурентоспроможності продукції АПК	99
<b>64. С.В. Бубела, Н.А. Меженська</b> Аспекти Європейського законодавства стосовно гігієни виробництва риби та рибної продукції	101
<b>65. А.В. Коваленко, Н.А. Меженська</b> Система управління мікробіологічною безпекою об'єктів виробництва м'яса та м'ясопродуктів згідно Європейського законодавства	102
<b>66. К.О. Чобітько, Н.А. Меженська</b> Впровадження на молочних фермах належних практик – гарантія якості та безпечності виробництва сирого товарного молока	103
<b>67. В. А. Грищенко</b> Стан органів імунотенезу при експериментальному імунodefіциті, його коригування	105
<b>68. В. А. Грищенко</b> Регенеруючий ефект дії фосфоліпидовмісної біодобавки	106
<b>69. В. А. Грищенко</b> Прогнозування імунodefіциту у новонароджених телят	107
<b>70. С. В. Василишин, Н. М. Слободянюк</b> Законодавча база діяльності автомобільного транспорту	107
<b>71. Р. А. Філоненко Н. М. Слободянюк</b> Розроблення елементів системи НАССР при виробництві м'ясних виробів в умовах ПрАТ «Черкаська продовольча компанія»	110
<b>72. Г. А. Бучковська Н.М. Слободянюк</b> Теоретико-методичні основи проблеми управління персоналом	111
<b>73. Т. Порожня, Н.М. Слободянюк</b> Аналіз національної системи стандартизації з метою адаптації до міжнародних вимог та правил	113

<b>74. О. Рішко, Н.М. Слободянюк</b> Роль стандартизації у забезпеченні якості та безпечності харчових продуктів	114
<b>75. Т. Розбицька, Н.М. Слободянюк</b> Види екологічних ризиків та управління ними в умовах молокопереробних підприємств	115
<b>76. О.В. Філіпенко, Н.М. Слободянюк</b> Основні положення при розробленні НАССР-плану виробництва харчових яєць в умовах ТОВВ «АГРОСОЮЗ РП»	117
<b>77. Г.М. Корейба, Н.М. Слободянюк</b> Застосування принципів стандартів ISO серії 9000 у вищій освіті	118
<b>78. О.М. Азаман, Н.М. Слободянюк</b> Необхідність акредитації випробувальних лабораторій, як органів з оцінки відповідності	119

<b>Секція 2 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини</b>	121
<b>1. Д.Л. Клабукова, Е.Р. Старкова, Л.В. Баль-Прилипко, Н.Г. Машенцева</b> Мясной продукт с натуральным красителем, полученным методом культуры клеток	121
<b>2. Ю.В. Живлянцева, Л.К. Куранова</b> Переработка отходов от разделки тресковых рыб для использования в качестве белковой основы продуктов спортивного питания	123
<b>3. Р.Н. Макаручук, О.А. Николаенко, Л.К. Куранова</b> Разработка технологии рыбных консервов-паштетов с использованием фукуса ( <i>F. VESICULOSUS</i> )	124
<b>4. В.В. Малаховская, В.А. Гроховский</b> Создание нового формованного малосоленого продукта с использованием филе путассу и растительных добавок	125
<b>5. Д.В. Коберник, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська</b> Удосконалення технології сушіння морської риби	126
<b>6. В.В. Мороз, А.О. Іванюта</b> Удосконалення технології рибних консервів з використанням морських водоростей	127
<b>7. Я.О. Баришева, Т.І. Нікітчина, Т.А. Манолі</b> Використання пектинових речовин і альгінатів в технології рибних солоно-сушених снєків	128
<b>8. Л.А.Бейко, О.С.Мельнічук, В.Р. Сельський</b> Консервування дикорослих ягід	130
<b>9. Ю.О. Бобкова, В.М. Кошова</b> Вплив температури води на тривалість замочування гречки	131
<b>10. Р.І. Бочевар, І.В. Мельник</b> Оцінка впливу введення спиртових розчинів при бродінні сусла з недостиглого винограду	133
<b>11. Н.О. Боліла, О.В. Сидоренко</b> Показники технологічної функціональності м'яса акули катран	134
<b>12. О. Дахно, О. А. Штонда</b> Використання ананасу у маринадах для м'ясних напівфабрикатів	136
<b>13. Л.В. Баль-Прилипко, Б.І. Леонова, Д.С. Дерезузова</b> Удосконалення технології натуральних напівфабрикатів у маринаді	137
<b>14. В.В. Дудченко, О.А. Штонда</b> Використання функціональних добавок на основі цитратів при виробництві шинок	138
<b>15. Ю.А. Єленець, А.-Х. Хайдер М., І.В. Неводюк, М.С Духніч, Д.Р. Піскун</b> Технологія копчено-варених виробів із м'яса птиці	139
<b>16. Є. Голуб, Л.В. Баль-Прилипко</b> Вдосконалення технології січених напівфабрикатів з використанням функціональних інгредієнтів	141
<b>17. Н.А. Гусятинська, Т.М. Чорна, І.М. Касян</b> Застосування сучасних дезінфікуючих засобів в технології зберігання цукрових буряків	143
<b>18. О.А. Подкурманна, А.О. Іванюта</b> Розроблення технології структуроутворювачів на основі колагенвмісної рибної сировини та морських водоростей	144



<b>19. О.В. Хилько, Ю.П. Крижова</b>	Удосконалення технології напівфабрикатів оздоровчо-профілактичної дії	145
<b>20. О. Колтко, О. А. Штонда</b>	Застосування клітковини льону у технології січених напівфабрикатів	146
<b>21. В.В. Тимофієва, Л.М. Тищенко</b>	Використання злакових культур у м'ясних напівфабрикатах	148
<b>22. С.Л. Козлова, А.С. Виннов</b>	Исследование автопротеолиза мелких азово-черноморских рыб	149
<b>23. Н. М. Мельник, Л. В. Агунова</b>	Посічені напівфабрикати для здорового харчування	150
<b>24. О.Є.Мельничук, В.Р.Сельський</b>	Способи та умови очищення перцю чілі та їх вплив на консистенцію соусу	152
<b>25. А.А. Менчинська, Т.К. Лебська, М.В.Богданович</b>	Пастоподібні продукти на основі рибної ікри	154
<b>26. Е.С. Мойсеенко, Н.И. Бабков, С.Д. Патюков</b>	Горячий маринад из подкопченного товстолобика	155
<b>27. О.О Новохацька, О.І. Гащук</b>	Розробка продуктів харчування для людей, що працюють в екстремальних умовах	156
<b>28. О.І. Оберемок, Н.П. Бондар, І.Л. Корецька</b>	Листя волоського горіху – перспективна сировина в технології оздоблювальних напівфабрикатів	158
<b>29. М.М. Полумбрик, І.В. Неводюк, М.М. Міщук, С.М. Чорна, М.С. Циганкова, В.М. Пасічний</b>	Нові білоквмісні композиції на основі тваринного білка «Білкозин» для ковбасних виробів	160
<b>30. Т.М. Повх, О.С. Облогін, Я.О. Митрофанова, О.І. Гащук</b>	Вдосконалення технології м'ясо-рослинних січених напівфабрикатів збагачених мінеральними речовинами	161
<b>31. Н.О. Шкарбан, І.В. Палій, Ю.П. Крижова</b>	Вивчення впливу трасглютамінази на текстуру варених ковбас	163
<b>32. Е.Р. Старкова, Л.В. Баль-Прилипко</b>	Визначення функціонально-технологічних властивостей фаршевих систем з використанням морської солі та активованих водних середовищ	164
<b>33. І.О. Степаненко, М.Ю. Міщук, М.Р. Макарчук, С.В. Вишнівенко, Т.О. Хорунжа, В.М. Пасічний</b>	Нові м'ясо-рибні напівфабрикати на основі рибного гелю	166
<b>34. І. Г. Суховецька, О. А. Штонда</b>	Застосування сироваткових білків у технології січених напівфабрикатів	167
<b>35. Т.И. Тельпис, Н.И. Бабков, С.Д. Патюков</b>	Рыбные палочки из фарша пестрого товстолобика	168
<b>36. Ю.О. Васильєва, Р.А.Кривобік</b>	Використання пшеничної клітковини в ковбасних виробках	170
<b>37. О.Ю. Винниченко, Л.М.Тищенко</b>	Стійкість до окислення свинячого топленого жиру	170
<b>38. Ю.О. Якобчук, О.В. Сидоренко</b>	Фактори гарантування безпечності води питної	171
<b>39. А.Г. Жолудь, О.А. Штонда</b>	Вплив комплексної добавки, на основі горохового борошна, на технологічні властивості варених ковбас	173
<b>40. І.А. Веретинська, Н.М. Слободянюк</b>	Використання насіння льону у технології січених м'ясних напівфабрикатів	174
<b>41. А.Н.Гончарук, Т.К.Лебская</b>	Разработка технологии горячего копчения пресноводных рыб с использованием экстрактов лекарственных растений	176

<b>42. Н.О. Дец, Н.А. Ткаченко</b> Антибіотична активність пряно-олійних сумішей	176
<b>43. Л.В. Молочна, А.О. Іванюта</b> Технологічні аспекти застосування гідроколоїдів для виробництва харчових продуктів	178
<b>44. Т.А. Симоненко, А.О. Іванюта</b> Удосконалення технології формованих напівфабрикатів з фаршу кальмара	179
<b>45. Л.М. Крижак</b> Визначення антагоністичної активності заквашу вальних композицій для виробництва йогуртів функціонального призначення	180
<b>46. О.О. Куренкова, Н.А. Ткаченко</b> Використання біфідобактерій у виробництві жирів функціонального призначення	181
<b>47. О.О. Куренкова, Н.А. Ткаченко</b> Лікувально-профілактичні грязі Куяльницького лиману – компонент натуральної косметичної продукції	183
<b>48. Л.О. Ланженко, Н.А. Ткаченко</b> Наукове обґрунтування вибору заквашульних композицій для виробництва твердих сичужних сирів функціонального призначення	185
<b>49. О.М. Очколяс, Т.К. Лебська, Л.М. Тищенко</b> Динаміка зміни властивостей вершкового масла з наповнювачем в процесі зберігання	186
<b>50. Т.Є. Шарахматова, Г.С. Танасова</b> Підбір жирових компонентів для виробництва морозива геродієтичного призначення	188
<b>51. Ю.С. Українцева, Н.А. Ткаченко</b> Хімічний склад білкових паст для дитячого харчування	189
<b>52. Б.М. Бевзюк, Н.Я. Рудик-Леуська</b> Аналіз стану популяції плітки київського водосховища	191
<b>53. Б.М. Бевзюк, Н.Я. Рудик-Леуська</b> Аналіз стану популяції плоскирки київського водосховища	192
<b>54. Б.М. Бевзюк, Ю.М. Пузан, Н.Я. Рудик-Леуська</b> Аналіз стану частикових риб київського водосховища	193
<b>55. Л.В. Баль-Прилипко, Б.І.Леонова, Т.В.Ярмолюк</b> Удосконалення технології варених ковбас з використанням тваринних білків	194
<b>56. Л.В. Баль-Прилипко, Б.І.Леонова, І. В Нарзикулова</b> Вдосконалення технології виготовлення делікатесних виробів із застосуванням біотехнологічних прийомів	195
<b>57. Т.В. Авдієвська, І.Ю.Кіреєва</b> Вищі водні рослини як основний компонент біоплато	196
<b>58. К.В. Артюх, І.Ю. Кіреєва</b> Вплив фенольних сполук на життєдіяльність гідробіонтів	197
<b>59. М. Алали, Л.В. Кричковская</b> Получение сорбента из лузги подсолнечника	198
<b>60. О.В. Ващишина, І.Ю. Кіреєва</b> Біообростання систем водопостачання	200
<b>61. А.В. Волов, І.Ю. Кіреєва</b> Формування доместикованого стада російського осетра на Кізанському осетровому заводі	201
<b>62. Р.О. Громок, І.Ю. Кіреєва</b> Природні умови вирощування цьоголіток Українського лускатого коропа в умовах НТЦА	201
<b>63. С.В. Дикун, О.І. Гащук</b> Удосконалення технології реструктурованих шинкових виробів призначених для харчування людей з підвищеними фізичними навантаженнями	202
<b>64. І.Ю. Жовтун, І.Ю. Кіреєва</b> Аналіз даних проведення нерестової кампанії з северногою на ОРЗ «ЛЕБЯЖИЙ»	203
<b>65. О.О. Карпенко, І.Ю. Кіреєва</b> Заводське розведення білого товстолобика в умовах ДУ «Новокаховське рибоводне господарство частикових риб» Херсонська область	203

<b>66. І.К. Мазуренко, Л. Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, І.С. Пресняк</b>	Оцінка адекватності продуктів промислового виготовлення	204
<b>67. І.О. Мирна, І.Ю. Кіреєва</b>	Вплив нафти та нафтопродуктів на життєдіяльність гідро біонтів	206
<b>68. О.О.Снежко, Н.Н. Ломова</b>	Повышение продовольственной безопасности пчелиной обножки	207
<b>69. К.М. Синєокова, І.Ю. Кіреєва</b>	Застосування бактеріальних добрив в рибництві	208
<b>70. А. А. Крупська, П.В. Наріжна, Ю. П. Крижова</b>	Солені вироби з використанням трансглютамінази	209
<b>71. О.О. Мельник, Л.М. Тищенко</b>	Удосконалення технології сосисок з додаванням сочевиці	211
<b>72. Ю. І. Тесак, Н.М. Слободянюк, О.М. Очколяс</b>	Удосконалення технології швидкозаморожених напівфабрикатів з використанням біологічно активних добавок ламінарії та фукусу	212
<b>73. Ю.В.Федірко, І.Ю. Кіреєва</b>	Особливості біологічної очистки стічних вод на Бортницькій станції аерації	212
<b>74. Л. Ю. Філіпова, Л.І. Зубарева, С.В. Нікітіна, О. В. Проноза</b>	Технологічні способи стабілізації біологічно активних речовин рослинної сировини	213
<b>75. Т.С. Антонюк, Л.М. Тищенко</b>	Рулетти з м'яса птиці з додаванням рослинно-овочевої сировини	215
<b>76. Я.С. Слабоусова, Н.М. Слободянюк, Н.В. Голембовська</b>	Удосконалення технології рибних напівкопчених ковбас	216
<b>77. Я.І. Нагірняк, Т.К. Лебська, Н.В. Голембовська</b>	Удосконалення технології глазурування молюсків	217
<b>78. Л.С. Рожець, Т.К. Лебська, А.О. Іванюта</b>	Розроблення технології рибних сухих концентратів	217
<b>79. Т.С. Шилин, Т.К. Лебская, А. А. Іванюта</b>	Технология полуфабрикатов из стерляди	218
<b>80. С.В. Юрик, Т.К. Лебская, А.А. Іванюта</b>	Технология вторых быстро замороженных вторых блюд из стерляди	219
<b>81. В.І. Цвик, Ю.П. Крижова</b>	Харчові волокна у технології м'ясопродуктів	220
<b>82. Н.В.Духота, Н.М.Слободянюк</b>	Види упаковок для м'ясних напівфабрикатів	221
<b>83. О.С.Клименко, Н.М.Слободянюк</b>	Особливості технології виготовлення напівфабрикату «Ковбаски мисливські курячі»	223
<b>84. Криворотова, Н.М. Слободянюк</b>	Використання різних видів розсолів у технології шніцелів з м'яса птиці	224
<b>Секція 3 Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК</b>		226
<b>1. Т.О. Тракало, О.І. Шаповаленко</b>	Дослідження режимів екструдуювання зернової суміші при різних способах підготовки	226
<b>2. Н.В. Полешко, І.М. Бабич, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів</b>	Малопоширені сорти винограду в Україні	227
<b>3. О.В. Поліщук, Ю.В. Івашко, Р.М. Мукоїд, В.П. Василів</b>	Характеристика вітчизняних сортів рису	228
<b>4. М.А.Морозова, А.М. Матіящук</b>	Використання ефектів кавітації для очищення питної води	229
<b>5. С.В. Коваленко, А.М. Матіящук</b>	Дослідження режимів кавітаційного оброблення яблучного соку у консервному виробництві	230

<b>6. М.Б. Остапишин, О.А. Дениско</b>	Обґрунтування параметрів волого-теплової обробки олійної сировини у виробництві	231
<b>7. М.Г. Писарєв, Г.М. Бандуренко</b>	Особливості сушіння картоплі у технологіях напівфабрикатів різними способами	233
<b>8. В.М. Поліщук</b>	Використання стічних вод виноробних виробництв в якості сировини для продукування біогазу	235
<b>9. В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко, Т.М. Таран</b>	Аналіз структур потоків подрібнюваної сировини	235
<b>10. Т.М. Таран, Ю.Г. Сухенко</b>	Оцінка ефективності роботи подрібнювачів	237
<b>11. А.І. Рейка, В.Є. Василенков</b>	Фізична природа кавітації, умови її виникнення і наслідки	239
<b>12. Г.О. Панько, В.Є. Василенков</b>	Новітні засоби для навчального процесу в гідравліці	240
<b>13. С.А. Шевченко, В.Є. Василенков</b>	Методика теплозабезпечення виробничих і побутових приміщень агропромислового комплексу	241
<b>14. Л.А. Тарасюк, А.О. Гедзюк, Нгуен Фіонг Донг, Р.М. Мукоїд, В.Л. Прибильський, В.П. Василів</b>	Пророщений рис – сировина для виробництва харчових продуктів профілактичного призначення	242
<b>15. О.В. Бендерська, О.С. Бессараб, В.П. Василів</b>	Розроблення способів очищення екстракту топінамбуру	243
<b>16. О.С. Галінська, О.С. Бессараб, М.М. Жеплінська, В.П. Василів</b>	Баромембранні процеси переробки бульб топінамбуру на інуліновмісні продукти	244
<b>17. І.О. Баклан, О.С. Бессараб, М.М. Жеплінська, В.П. Василів</b>	Користь топінамбуру для харчування людини	245
<b>18. Т.В. Никитюк, Д.М. Люлька, В.П. Василів</b>	Колонний дифузійний апарат нової конструкції	246
<b>19. Д.М. Люлька, В.П. Василів</b>	Новий спосіб центрування транспортних систем дифузійних апаратів	246
<b>20. І.О. Луговий, С.В. Драгнєв, М.М. Гудзенко</b>	Особливості технологічного процесу виробництва олії з двоступінчастим її відтисканням	247
<b>21. А.С. Поголяшко, Р.В. Горобець, С.В. Драгнєв, М.М. Гудзенко</b>	До питання удосконалення двогвинтових прес-екструдерів для відтискання олії	248
<b>22. В.А. Тупчій, О.І. Єременко, С.В. Драгнєв, М.М. Гудзенко</b>	Аналіз причин неякісного очищення насіння на очисних машинах малопотужних олійних виробництв	249
<b>23. Ю.Г. Сухенко, М.М. Муштрук</b>	Каталізатори реакцій у технологічних процесах виробництва дизельного біопалива з рослинних олій і тваринних жирів	250
<b>24. Я.А. Вакалюк, В.В. Сарана</b>	Визначення раціональних обсягів виробництва ковбас	251
<b>25. К.В. Кошик, В.В. Сарана</b>	Аналіз вовчків для подрібнення м'яса	252
<b>26. Т.Г. Балк, В.В. Сарана</b>	Аналіз способів спалювання біомаси	254
<b>27. О.І. Грузін, В.В. Сарана</b>	Аналіз установок для спалювання сипких матеріалів	255
<b>28. Д.С. Павлюченко, В.В. Сарана</b>	Аналіз технологій термічної переробки твердого біопалива	256
<b>29. М.М. Лисенко, В.В. Сарана</b>	Порівняльний аналіз котлів для спалювання дров та паливних брикетів	257
<b>30. Д.А. Білоус, В.В. Сарана</b>	Оцінка ефективності використання газогенераторних установок, що працюють на кусковій деревині	258
<b>31. С.П. Гончаренко, Ю.Г. Сухенко</b>	Обґрунтування технологічного процесу переробки сої	259