

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМ. М. ГОРЬКОГО
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, м. ПЛОВДИВ
РОСІЙСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦІЇ, м. МИТИЩИ
БАЛТІЙСЬКА МІЖНАРОДНА АКАДЕМІЯ, м. РИГА

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ХАРЧУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ ЛЮДИНИ

МАТЕРІАЛИ

**III міжнародної
науково-практичної конференції**

12-13 березня 2009 року

Донецьк, України

ДОНЕЦЬК 2009

Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини [Текст] : ШІ міжнар. наук.-практ. конф., 2009 р., 12-13 берез., м. Донецьк : [матеріали]. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2009. – 374 с.

У збірнику опубліковано матеріали третьої міжнародної науково-практичної конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із розробками технологій створення продуктів спеціального та функціонального призначення. У матеріалах висвітлено напрями і проблеми використання харчових добавок для забезпечення здорового способу життя людини, у медицині, спорті, біології, сільському господарстві, забезпечення їх якості та безпеки, а також включення цих питань у програму підготовки відповідних спеціалістів у вищих навчальних закладах.

Редакційна колегія:

Голова оргкомітету: Шубін Олександр Олександрович – академік АЕН України, д.е.н., професор, ректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Співголова оргкомітету: Петряєва Олена Борисівна – заст. голови Донецької облдержадміністрації;

Заступник голови: Садков Алімжан Абдуллович – академік АЕН України, д.е.н., професор, проректор з наукової роботи Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Заступник голови: Баширов Іслам Халідович – к.е.н., професор, декан факультету маркетингу, торгівлі та митної справи Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Заступник голови: Нужна Тетяна Валеріївна – к.х.н., доцент, декан факультету харчування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Малигіна Валентина Дмитрівна – к.е.н., доцент, зав. кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Коршунова Ганна Федорівна – к.т.н., професор, зав. кафедри технології харчування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Рябенко Микола Олександрович – д.б.н., професор кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Кудінова Олеся Володимирівна – к.б.н., доцент, доцент кафедри товарознавства і експертизи продовольчих товарів Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Слащева Аліна В'ячеславівна – к.т.н., доцент, доцент кафедри технології харчування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

**Конференція проводиться за участю та підтримки:
НВО „Технологія-екологія-якість”; ТОВ „Укрміцелій”; ТОВ „Амстор”;
фірма „Меркс”; ТОВ „Прайм-продукт” ТМ „Мак-Май”**

Редакційна колегія конференції за зміст матеріалів доповідей відповідальності не несе.

счёт замещения жировой составляющей мясного продукта белковой фракцией молочного происхождения.

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ СТВОРЕННЯ ПЛАВЛЕНИХ СИРНИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СПРЯМУВАННЯ

Машта Н.О., аспірант

Львівська комерційна академія

Асортимент плавлених сирів і сирних продуктів постійно розширюється завдяки використанню різноманітних добавок. Особливий інтерес викликають ті, що забезпечують створення продуктів функціонального спрямування для людей розумової праці.

Харчування цієї категорії людей повинно мати антисклеротичну спрямованість, яку частково можуть забезпечити поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК) у зв'язку з їх участю у формуванні мембран клітин головного мозку, зорового аналізатора, структури нервової тканини та біологічних мембран інших органів і тканин. Для підтримання оптимального стану здоров'я потрібен баланс ω -3 і ω -6 поліненасичених жирних кислот в організмі. За даними Смоляра В.І., співвідношення лінолевої і ліноленової кислот повинно становити (4 – 5):1.

Метою досліджень було створення плавлених сирних продуктів зі збалансованим жирнокислотним складом з прийнятними смаковими властивостями та заданими фізико-хімічними характеристиками.

Забезпечення оптимального співвідношення між ω -3 і ω -6 жирними кислотами у плавлених сирах полягає у заміні певної частини молочного жиру рослинними оліями.

При розробці рецептур плавлених сирних продуктів в якості жирової основи, що забезпечуватиме збагачення плавлених сирних продуктів ПНЖК, використано пальмову, конопляну, обліпихову, соєву, горіхову, гірчичну,

ріпакову та гарбузову олії. Застосування пальмової олії зумовлено подібністю фізико-хімічних властивостей з молочним жиром, а також тим, що у її жирнокислотному складі переважають олеїнова, пальмітинова і лінолева кислоти. Інші, перераховані вище олії, на відміну від пальмової, характеризуються високим вмістом поліненасичених жирних кислот.

Підбір жирових композицій проведено з використанням методу лінійного програмування з урахуванням того, що частка пальмової олії у купажі складає не менше 75%. Результати розрахунків показали, що оптимального співвідношення ПНЖК можна досягти завдяки поєднанню пальмової олії та всіх згаданих вище видів рослинних олій.

Особливу увагу звертають на конопляну та гарбузову олії. Конопляну використовують у терапії гастриту, виразок, для відновлення балансу вітамінів, лікування травм і атеросклерозу. Гарбузова олія має антисептичну, антисклеротичну дію, лікує запальні процеси і прискорює регенерацію тканин, сприяє виведенню токсичних речовин.

Подальші дослідження проведено для двох композицій: 1) пальмова і конопляна олії; 2) пальмова, конопляна та гарбузова олії. Ці композиції внесено у плавлені сирні продукти у кількості 10 % від загальної кількості сировинних компонентів. Важливо враховувати, що конопляну і гарбузову олії вносять наприкінці процесу плавлення, що зводить до мінімуму їх теплову обробку.

Органолептичні дослідження свідчать, що використання відповідних купажів не погіршує смаку, запаху та зовнішнього вигляду плавлених сирних продуктів. Консистенція, порівняно з базовим зразком, стає більш пластичною, що підтверджується реологічними дослідженнями. Фізико-хімічні показники (масова частка сухих речовин та масова частка жиру) знаходяться в межах норми. Результати вивчення жирнокислотного складу плавлених сирних продуктів з отриманими купажами рослинних олій показали, що з використанням композиції 1 вдається досягти співвідношення ω -3: ω -6 жирних кислот 1:4,9, а при використанні композиції 2 – 1:(5,3-5,5).

Таким чином, отримані нові види плавлених сирних продуктів можна вважати функціональними харчовими продуктами, що забезпечують організм людини ПНЖК і їх доцільно використовувати у харчуванні людей розумової праці.

ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ШВИДКОПСУВНОЇ СИРОВИНИ

**Медведкова І.І., к.т.н., доц., Дятлов В.В., д.т.н., проф.,
Попова Н.О., асистент**

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського**

Україна володіє унікальними природно-кліматичними ресурсами, що дозволяють вирощувати багатий асортимент плодово-ягідних культур. У перспективі - він потенційний експортер високоякісної, дієтично чистої продукції рослинного походження.

Час, коли свіжа плодоовочева продукція може поступати безпосередньо з сільськогосподарських угідь, обмежена 5-6 місяцями. Зважаючи на слабе розвинене тепличне господарство і незначний імпорт соковитої рослинної продукції з країн південної півкулі, не менше двох третин картоплі і плодоовочевої продукції восени, взимку і навесні споживається з використанням різних видів заготівки: тимчасового зберігання, тривалого зберігання в спеціалізованих сховищах в свіжому вигляді, в замороженому стані, у вигляді сушених продуктів і різних способів консервації. У зв'язку з цим, пріоритетного значення набуває проблема збереження швидкопсувної сировини.

У останнє десятиріччя у всьому світі все більш широкое розповсюдження знаходить застосування низьких температур як метод зберігання продовольчих товарів.

Основним критерієм оцінки будь-якого способу зберігання є рівень зміни початкових властивостей продуктів, а також терміни, протягом яких можливо зберегти цим методом продукцію із заданими технологічними параметрами.

ЗМІСТ

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Доповіді:

Шубін О.О. Якість життя і безпека харчування – пріоритетні засади соціальної політики суспільства.....	3
Петряєва О.Б., Здоров'я людини в контексті національної програми “Україні – безпечне харчування”.....	7
Баширов І.Х. Концептуальные подходы маркетинга пищевых биологически активных добавок предприятий на фармацевтическом рынке.....	10
Коршунова Г.Ф., Малигіна В.Д. Харчові добавки і оптимізація структури харчування.....	16
СЕКЦІЯ 1. ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ З ЗАДАНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Асауляк А.В. Оценка возможности использования цветостабилизирующих добавок в колбасах со сниженным содержанием нитрита.....	20
Афукова Н.О. Нові пасти із дикорослої сировини.....	22
Бикбаєва Т.В., Маляренко Т.В. Изучение возможности использования наполнителей растительного происхождения и их влияние на качественные характеристики мороженого.....	24
Бойдуник Р.М. Вафельні вироби підвищеної біологічної цінності.....	26
Бровко О.Г., Бровко О.Д., Садокова О.О. Використання какао-вели в кондитерському виробництві.....	28
Гордієнко Г.С. Нове у виробництві макаронних виробів.....	30
Гордієнко Г.С. Науково-практичні підходи до розробки асортименту хлібобулочних виробів профілактичного призначення.....	32
Давидович О.Я. Вплив сировини тваринного походження на підвищення харчової цінності цукрового печива	35

Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Сефіханова К.А. Молочно-білкові креми із використанням рослинної сировини.....	37
Джурик Н.Р. Забезпечення безпеки ковбасних виробів з харчовими добавками	39
Джурик Н.Р., Ковальчук М.П., Гаврилишин В.В. Нові види соусів поліпшеної харчової і біологічної цінності.....	41
Дітріх І.В. Дослідження споживних властивостей нового виду фруктово-ягідного мармеладу «айвовий».....	44
Дітріх І.В. Капуста кольрабі як інгредієнт для виготовлення продуктів функціонального призначення.....	46
Донцова І.В., Гірняк Л.І., Лебединець В.Т. Морозиво підвищеної харчової цінності.....	48
Дуленко Л.В., Горайнова Ю.А., Борзенко Д.О. Про можливість використання дикорослих Донецького регіону як харчових добавок.....	50
Дятлов В.В., Медведкова І.І., Попова Н.А. Перспективи использование культивируемых грибов как пищевых добавок	52
Зенькова М.Л., Тимофеева В.Н. Исследование показателей натуральности сокосодержащей продукции с облепихой.....	54
Ищенко А.В., Нафанец А.Л., Егошина О.О., Нечепуренко Е.О. Листья лимонника как источник антиоксидантов для растительных и животных жиров.....	56
Колісниченко Т.О., Холоділіна Т.С. Перспективи використання кедрової олії у функціональних продуктах харчування.....	58
Колісниченко Т.О., Архіпова А.Д. Використання харчових добавок при виробництві майонезів.....	60
Колісниченко Т.О., Добринська Т.Ю. Перспективи використання йодвміщуючої добавки еламіна та кунжуту у виробництві халви.....	62
Колядич Е.С., Лилишенцева А.Н. Функциональные напитки и коктейли на основе экстрактов из плодов лимонника китайского.....	64
Коршиков И.И., Горлачева З.С., Кустова О.К. К вопросу о классификации рідких пряностей	66

Коршунова А.Ф., Алексієва Й. Проблемы конструирования новых пищевых продуктов.....	68
Крайшюк Л.Н., Міню Г.С., Грушевая Л.О. Перспективи використання мікрододорості <i>heamatococcus pluvialis</i> у продуктах харчування	70
Кректун Б.В., Снігинський В.В. Оздоровчо-профілактичні властивості грибів <i>lentinula edodes</i> , <i>grifola frondosa</i> , <i>ganoderma lucidum</i> та їх роль як джерела селену в харчуванні людини.....	72
Кудінова О.В., к.б.н., доцент Перспективи використання ягід кизилу для виробництва мармеладу.....	74
Кудінова О.В., к.б.н. Використання нетрадиційних видів сировини при виробництві кондитерських виробів.....	76
Малигіна В.Д., к.с.н, доц., Булгакова О.В., ст. викл. Дієтологічні аспекти використання харчових добавок в дитячому харчуванні	78
Малигіна В.Д., Сімкін Д.В. Особливості споживчого попиту на ринку харчових продуктів функціонального призначення.....	80
Мальгіна В.Д., Чикалова А.С. Использование молочной сыворотки в пищевой промышленности.....	82
Машта Н.О. Використання рослинних олій для створення плавлених сирих продуктів функціонального спрямування.....	84
Медведкова І.І., Дятлов В.В., Попова Н.О. Проблеми збереження швидкопсувної сировини.....	86
Молоканова Л.В. Нові м'ясні консерви функціонального призначення «телятина з айвою».....	88
Молоканова Л.В., Хованець І.С. Новий сирковий продукт підвищеної біологічної цінності.....	90
Моргунова Е.М., Шелегова Н.А., Кондратович Д.Е. Исследование возможности использования предварительной ферментативной обработки сырья при разработке напитков с антиоксидантными свойствами.....	92
Науменко Ю.А., Вольнова Н.В. Використання рослинної сировини у виробництві молочного напівфабрикату.....	94
Обозна М.В. Розробка технології продукту за типом твердого сиру із заданими властивостями.....	96

Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Берестова А.А., Хниченко Ю.К. Функціональні комбіновані добавки із молочної сироватки, каротиноїдів із гарбуза та рослинних антиоксидантів.....	97
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Ківшик А.Ю., Афанасьєва В.В. Функціональні оздоровчі сиркові продукти, збагачені бад із продуктів бджільництва.....	100
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О., Тимощук І.В. Нові функціональні плавлені сири з високим вмістом натуральних біологічно активних речовин із пряних овочів та прянощів.....	102
Пересічна С.М., Кандалей О.В. Борошняні вироби функціонального призначення з використанням інуліну.....	104
Попова С.Ю., Івашенко М.В., Квітко Г.В. Перспективи використання дикоростучої сировини.....	106
Породіна Л.В., Лукомський Ю.О. Обґрунтування створення рослинних напоїв з заданими властивостями.....	108
Развязная И.Б., Тимофеева В.Н. Исследования по разработке новых напитков функционального назначения.....	110
Ракова В.П., Кудинова О.В. Ореховые спреды.....	112
Рогова А.Л., Іванова О.В., Медведь Л.М. Використання кедрового борошна для збагачення пісочних борошняних виробів біологічно активними речовинами.....	114
Родак О.Я. Використання екстрактів на основі лікарсько-технічної сировини як натуральних антиоксидантів для спредів.....	116
Ростовський В.С. Вторинні продукти м'ясної і рибної промисловості – корисні добавки до хліба.....	118
Ростовський В.С. Ефективність використання вторинних молочних продуктів при виробництві хлібобулочних виробів.....	120
Ростовський В.С. Збагачення хлібобулочних виробів біологічно активними речовинами.....	121
Рябченко Н.А., Кибкало С.В. Активність амилаз в зерні озимой ржи.....	123
Рябченко Н.А., Кибкало С.В. Влияние погодных условий на содержание крахмала и его компонентов в зерне озимой ржи.....	124

Рябченко Н.А., Кибкало С.В. Состояние углеводного и амилазного комплексов озимой ржи в зависимости от климатических условий.....	126
Рябченко Н.А., Мочалов В.В., Михалева Е.Н. Влияние инсектицидов на содержание белковых компонентов в озимой пшенице.....	128
Рябченко М.О., Ульяновченко К.М. Нут як джерело селену.....	130
Рябченко М.О., Ульяновченко К.М. Оценка качества и безопасности генетически модифицированных источников продовольственных товаров.....	132
Рябченко М.О., Ульяновченко К.М. Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, содержащей ГМО.....	134
Сирохман І.В., Бодак М.П. Вплив рослинної сировини на формування функціональних властивостей нових найменувань пряників.....	136
Сирохман І.В., Гирка О.І. Пошуки шляхів поліпшення споживних властивостей і підвищення стійкості у зберіганні сухих сніданків.....	138
Сирохман І.В., Палько Н.С. Вплив функціональних збагачувачів на підвищення споживних властивостей нових видів тістечок.....	140
Сирохман І.В., Стасюк Н.Г. Поліпшення споживних властивостей жирової основи морозива.....	142
Тимофеева В.Н., Саманкова Н.В. Разработка сокосодержащей продукции с использованием местного плодово-ягодного сырья.....	144
Турчиняк М.К. Природні добавки у рецептурах здобного печива.....	146
Черепанова А.В., Тимофеева В.Н., Овощной напиток с настоем сельдерея.....	148
Юдина Т.И., Беседа С.Н. Низкокалорийные майонезы функционального назначения.....	150

СЕКЦІЯ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ З ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Арсеньєва Л.Ю., Арсінєнко Н.О., Бондар Н.П. Композитні суміші для хлібобулочних виробів зі збалансованим хімічним складом.....	153
Васильєва О.О., Гладка А.Д. Наукове обґрунтування технології напівфабрикату із поліфункціональною біологічною активністю.....	155
Васюкова А.Т., Ярошева А.И. Використання білкової рослинної сировини при виготовленні м'ясопродуктів.....	157
Васюкова А.Т., Ярошева А.И. Влияние составных компонентов рецептуры на цветовую гамму пищевых продуктов.....	159
Ветров В.М., Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І. Сучасні структуроутворювачі в технологіях молочної десертної продукції.....	161
Гачак Ю.Р., Наговська В.О., Сливка Н.Б. Фітосиропи, збагачені мікроелементами, в технології кисломолочних напоїв лікувально-профілактичного значення.....	163
Гніщевич В.А., Вольнова Н.В. Обґрунтування умов технології використання кореню солодки в технології напівфабрикату на основі знежиреного молока.....	165
Гніщевич В.А., Россохіна О.О. Визначення емульгуючих властивостей модельних систем з добавками пюре дикорослої сировини.....	167
Дейниченко Г.В., Гніщевич В.А. Дослідження процесу емульгування в модельних системах з добавками ягідного пюре.....	169
Давыдова В.Р., Крюк Т.В, Макаренко Л.И. Повышение качества изделий из дрожжевого теста за счет добавления клейковины.....	171
Дейниченко Г.В., Рябушко В.І., Голуб М.О., Крамаренко Д.П., Своєволіна Г.В. Збагачення мінерального складу макаронних виробів шляхом використання білкових гідролізатів.....	173
Вольнова Н.В., Дикун І.І. Розробка технології напівфабрикату на основі знежиреного молока з використанням рослинних екстрактів.....	175
Иоргачева Е.Г., Капетула С.М., Котузаки Е.Н. Стабилизация качества разных видов бисквитных полуфабрикатов на основе альбумина.....	177

Гльдирова С.К., Кутувий Р.В., Кондратович С.В. Сухі суміші для солодких сбивних страв.....	180
Гльдирова С.К., Хачапурідзе А.О., Попова С.Ю. Вплив добавок функціонального призначення на споживні властивості напівфабрикатів з овочевої сировини.....	182
Калакура М.М., Ширська О.В., Коршунова Г.Ф. Порівняльна характеристика структуроутворювачів у харчових продуктах.....	184
Карнаушенко Н., Зорина О., Гончарова Н.С. Использование продуктов переработки льна в технологиях хлебобулочных изделий.....	186
Клименко М.М., Ястреба Ю.А. Удосконалення технології сушіння грибною сировини з використанням нвч в умовах вакууму.....	188
Козирін І.П., Мельниченко Т.І. Сучасний погляд на використання синтетичних барвників у харчовій промисловості...	190
Коршунова А.Ф., Гончарова Н.С., Завгородня Ю. Технологии песочного печенья с использованием семян льна и лецитина.....	192
Коршунова Г.Ф., Сабіров О.В. Вплив високого гідростатичного тиску на ступінь дезагрегації колагену.....	194
Коршунова Г.Ф., Федотов А.Д. Новітні перспективи у використанні гідро колоїдів.....	196
Кочерга В.І. Використання лактата кальцію в технологіях оздоблювальних кондитерських напівфабрикатів.....	198
Литвяк В.В., Бутрим С.М. Исследование растворимости крахмалов и крахмалопродуктов.....	200
Литвяк В.В., Еремич Т.Н., Почицкая И.М. Исследование содержания белка в крахмалах и крахмалопродуктах.....	202
Луценко М.В. Пищевой лецитин из фосфатидного концентрата подсолнечного масла.....	204
Никифоров Р.П., Стіборвський С.Е., Полякова М.В. Технологія замороженого напівфабрикату з картоплі із пребіотичними властивостями..	206
Османо́ва Ю.В., Назаренко І.С. Можливість використання квасолі та продуктів їх переробки у виробництві м'ясних виробів.....	208

Павлюк Р.Ю., Афанасьєва В.А., Погарська В.В., Максименко Г.І., Ківшик А.Ю., Лосєва С.М. Новий спосіб отримання дієтичної біологічно активної порошкоподібної добавки із квіткового пилку.....	210
Павлюк Р.Ю., Крячко Т.В., Стоєв С.С., Лосєва С.М., Максимова Н.П., Соколова І.І. Активізація процесу трансформації пектинових речовин ягід із зв'язаного стану у вільний та водорозчинну форму за допомогою криогенного заморожування.....	212
Павлюк Р.Ю., Крячко Т.В., Стоєв С.С., Лосєва С.М., Черноморд Н.О. Криогенна технологія заморожування ягід у швидкоморозильному тунельному апараті із застосуванням газоподібного азоту.....	214
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Афанасьєва В.А., Леухіна Л.В. Нове про вплив криогенного подрібнення на білокхітинові комплекси добавок із грибів печериці.....	216
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Ківшик А.Ю. Вплив гомогенізації на деструкцію та трансформацію казеїнат-кальцій-фосфатного комплексу кисломолочного сиру при отриманні сиркової маси.....	218
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Маціпура А.С., Черноморд Н.О. Криогенне заморожування при отриманні функціональних каротиноїдних добавок з гарбуза.....	221
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О., Архіпов О.С. Механоліз ліпідопротейнових і білкових комплексів сичугових сирів під час впливу механічного подрібнення та заморожування в технології функціональних плавлених сирів.....	223
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О., Гапонцева О.В. Технологія криогенного подрібнення часнику.....	225
Павлюк Р.Ю., Погарська В.В., Юр'єва О.О., Северінов Ю.С. Вивчення конформаційних змін білкової глобули сичугових сирів під впливом механічного подрібнення та заморожування при підготовці їх до плавлення.....	228
Павлюк Р.Ю., Соколова Л.М., Афанасьєва В.А. Виявлення впливу криогенного заморожування на мікроорганізми рослинної сировини при отриманні вітамінних функціональних добавок.....	230
Павлюк Р.Ю., Соколова Л.М., Афанасьєва В.А. Криогенна технологія подрібнення рослинної сировини та процеси механоактивації.....	232
Павлюк Р.Ю., Яницький В.В., Крячко Т.В. Технології функціональних антоціанових добавок з використанням процесів механоактивації та заморожування.....	234
Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Глибокий Д.О., Пандан Н.О. Технологія комбінованих функціональних молочних оздоровчих продуктів збагачених каротиноїдами моркви.....	237

Погарська В.В., Павлюк Р.Ю., Маціпура Т.С. Вплив процесів механоактивації при дрібнодисперсному подрібненні на біополімери каротинвміщуючих овочів.....	239
Ракша-Слюсарєва О.А., Молоканова Л.В. Кустова О.К., к.б.н., Попова Н.О., Донченко К.О. Розробка морозива функціонального призначення з новою рослинною сировиною.....	241
Рябченко Н.А., Кибкало С.В. Факторний аналіз взаємозв'язків між критеріями вуглеводно-амілазного комплексу і хлібопекарними показателями озимий ржи.....	243
Рябченко Н.А., Кибкало С.В. Путевий аналіз об'ємного вихода хліба із сортів озимий ржи.....	245
Рябченко Н.А., Корчагіна Е.В. Углеводно-амілазний комплекс озимий тритикале.....	247
Рябченко Н.А., Корчагіна Е.В. Показатели углеводно-амілазного комплексу у сортів озимий ржи і озимий тритикале.....	249
Рябченко Н.А., Привалова В.Г. Макаронні властивості деяких сортів твердої озимий і ярової пшениці.....	251
Рябченко М.О., Привалова В.Г. Якісні показники зерна сортів озимий твердої та м'якої пшениці.....	253
Рябченко Н.А., д.б.н., проф., Корчагіна Е.В., аспірант Технологічні властивості зерна озимий тритикале.....	255
Рябченко Н.А., Михалева Е.Н. Показатели качества і технологічні властивості зерна сортів озимий м'якої пшениці.....	257
Сабіров О.В. Визначення ступеня окислювального псування жирів протягом зберігання барооброблених цільном'язових м'ясопродуктів.....	259
Семенова Л.Я., Слащева А.В., Козін С.С. Використання лецитину при виробництві виробів із дріжджового тіста.....	262
Семенова Л.Я., Слащева А.В., Сикиринська О.Ю. Вплив лецитину на якісні показники виробів із дріжджового тіста.....	264
Сімакова О.О., Мозолєв І.В. Залежність процесу тістоведіння від впливу збагаченої калієм рецептурної води.....	266

Слащева А.В., Гончаренко Г.М. Математичне моделювання технологічних параметрів виробництва та рецептур рибних січених виробів з рослинною добавкою.....	268
Слащева А.В., Золотухіна Науково-практичні аспекти створення напівфабрикатів для функціональних солодких страв.....	270
Сливка Н.Б., Турчин І.М., Михайлицька О.Р. Використання пектинів у технології солодких страв.....	271
Стіборовський С.Е., Османова Ю.В. Перспективи використання сухої пребіотичної суміші у виробництві функціональних м'ясних продуктів.....	274
Ткачук Ю.М., Доценко В.Ф. До питання підвищення біологічної цінності хліба.....	276
Яницький В.В., Павлюк Р.Ю. Використання механоактивації в технології дрібнодисперсних порошкоподібних барвників-БАД із столового буряка.....	277
СЕКЦІЯ 3. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ В МЕДИЦИНІ	
Антонюк І.Ю., Медведєва А.О. Нові страви з водоростями у профілактиці йоддефіцитних захворювань.....	280
Афанасьєва В.А., Павлюк Р.Ю., Яницький В.В., Кричко Т.В., Ковальчук М.О. Нові дієтичні добавки із нетрадиційної лікарської рослинної сировини з високим вмістом бар.....	282
Бондаренко Е.В., Молоканова Л.В. Особливості рецептури морозива для харчування спортсменів «Тайм-аут».....	284
Булгакова О.В., Кротниова К.А. Вплив харчових добавок на лікувально-профілактичну цінність кефіру.....	286
Булгакова О.В., Никифорова К.А. Харчові добавки у харчуванні дітей раннього віку.....	288
Ванханен В.Д., Лытко С.Б., Доценко В.А., Коршунова А.Ф., Нелепа А.Е. Классификация и трактовка болезней, связанных с питанием.....	290
Ванханен В.Д., Лытко С.Б., Коршунова А.Ф., Нелепа А.Е., Ванханен В.В. Санитарно-эпидемические факторы риска и критические контрольные точки в предприятиях питания.....	293
Головко М.П., Серік М.Л. Біохімічний аналіз напівфабрикату кісткового харчового.....	295

Голуб Б.О. Застосування фруктозанів у складі синбіотичних молочних напоїв.....	297
Грибова Н.Ю., Горянська Г.В., Ніколаєвський А.М. Інгібітори в реакціях окиснення органічних речовин харчових продуктів.....	299
Григоренко Л.В. Сільськогосподарські ландшафти дніпропетровської області в аспекті гігієнічного нормування кадмію в ґрунті	301
Данилова О.І., Драченко В.П. Використання інулінвмісних бад в лікувально-профілактичному харчуванні.....	303
Данилова О.І., Решта С.П. Медико-біологічні аспекти використання композиційних харчових препаратів.....	305
Дейниченко Г.В., Івашина Л.Л. Дослідження мікробіологічних показників якості молочно-білкових запіканок з додаванням йодовміщуючих добавок під час зберігання.....	307
Дідух Н.А., Зайцева А.В. Геродістичний білковий молочний продукт.....	309
Ковалева Е.И. Биологически активные добавки к пище – один из компонентов рационального питания в современных условиях.....	311
Козьрин И.П., Ивахно А.П., Мельниченко Т.И. Коррекция возрастных метаболических нарушений у детей при помощи биологически активных добавок.....	313
Костюк В.С. Високоякісні продукти - основа повноцінного життя.....	315
Породина Л.В. Лечебно-профилактические свойства натуральных виноградных вин в питании человека.....	317
Федотов О.В. Можливість одержання біологічно активних добавок до продуктів харчування на основі їстівних лікарських грибів.....	319
Малигіна В.Д., Холодова О.Ю., Твердохлебова Н. Ю. Харчові добавки у продовольчому ландшафті	321
Шлапак Г.В., Луконина И.Н., Воловик Т.Н., Александров С.Б. Иммуномоделирующие свойства мясных продуктов, обогащенных железом.....	323

СЕКЦІЯ 4. СТРАТЕГІЯ РИНКУ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕКОЮ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ

Белінська С.О. Шляхи забезпечення якості швидкозамороженої плодоовочевої продукції.....	326
Бровко О.Г., Бровко О.Д. Контроль безпеки харчових продуктів.....	328
Головко Т.М. Формування якості паштетної продукції, шляхом використання еламіну та напівфабрикату кісткового харчового.....	330
Катрич В.М., Хіміч Р.Г. Нові вимоги до упаковки товарів дитячого асортименту.....	332
Коршунова Г.Ф., Шрамко О.В., Никифоров Р.П. Обґрунтування інноваційної стратегії розробки напівфабрикату для збитих десертних страв на основі молочної та дикорослої сировини	334
Кудіна О.О., Будішевська О.Г., Воронов С.А., Соломко Н.Ю. Фільтруючі матеріали у виробництві напоїв, модифіковані хітозаном.....	336
Малыгина В.Д., Породина Л.В. Безопасность рынка продовольствия: социально-экологический аспект.....	338
Медведкова І.І. Сучасні пакувальні матеріали для плодоовочевих соків	340
Мельник Т.О., Чикан Ю.В. Харчові добавки у хлібопекарській та кондитерській продукції споживчого ринку м. Черкаси.....	342
Нужна Т.В. Про необхідність моніторингу процесу використання харчових добавок.....	344
Оносова І.А., Вотченікова О.В. Регламентне регулювання використання харчових добавок в світі.....	346
Осипенко Н. І., д.т.н., доцент, Писаренко Т. П. Вдосконалення митного контролю, що здійснюється під час переміщення харчових продуктів через митний кордон України	348
Піріков О.В. доцент, Ардатов В.Н. Захист навколишнього середовища від дії не утилізованих полімерних пакувальних матеріалів	350
Полякова А.В., Горяйнова Ю.А. Оценка качества слоеных изделий с растительными добавками.....	352

Рябченко Н.А., Першина И.С. Положительные особенности трансгенных сортов растений.....	354
Соломко Н.Ю., Будішевська О.Г., Панченко Ю.В., Воронов С.А. Створення матеріалів на основі хітозану та полівінілпіролідону для транспортування бар та ліків.....	356
Філіпенко Т. А., Палагушкіна Л. А., Птушка Д. С. Хемілюмінесценція, як метод дослідження якості харчових олій.....	358
Чмиленко Ф.О., Мінаєва Н.П., Сандомирський О.В., Сидорова Л.П. Хроматографічний контроль вмісту кофеїну в зразках кави.....	360