

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України

Український навчально-науковий інститут якості
біоресурсів та безпеки життя НУБіП України



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

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

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками

II Міжнародної науково-практичної
конференції молодих вчених, аспірантів і студентів

ЧАСТИНА 1

КИЇВ – 2012

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

Національний університет біоресурсів
і природокористування України

Український навчально-науковий інститут якості
біоресурсів та безпеки життя НУБіП України

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

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

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

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

ЧАСТИНА 1

КИЇВ – 2012

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 санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції. – Київ: НУБіП України, Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп», 2012. – 591 с.

Праці подано у авторській редакції

Редакційна колегія: С.Д. Мельничук (відповідальний редактор), О.Л. Тонха, Ю.Г. Сухенко (заступники відповідального редактора), А.І. Ткачук (відповідальний секретар), Б.А. Арутюнов, О.Я. Мезенова, В.А. Гроховський, К. Лукасік, Л.В. Баль-Прилипка, Я.О. Лікар, Т.К. Лебська, Г.Д. Гуменюк, В.Г. Скибіцький, А.Й. Мазуркевич, Д.А. Засєкін, В.А. Томчук, А.Д. Балаєв, В.І. Цвіліховський, В.Ю. Сухенко, А.М. Матіящук, Н.М. Слободянюк, М.М. Гудзенко

Відповідальний за випуск Ю.Г. Сухенко.

Рекомендовано до друку Вченою радою Українського навчально-наукового інституту якості біоресурсів та безпеки життя НУБіП України, протокол № 7 від 11.04.2012р.

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

УДК 636.2.085.13:612.015.3

В.О. Лемешевский, к.с.-х.н., младший научный сотрудник

Ю.Ю. Ковалевская, к.с.-х.н., научный сотрудник

А.Н. Шевцов, младший научный сотрудник, С.А. Ярошевич, экономист

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству», г. Жодино Республика Беларусь

СВЯЗЬ ХАРАКТЕРА РУБЦОВОГО ПИЩЕВАРЕНИЯ БЫЧКОВ С КАЧЕСТВОМ ПРОТЕИНА РАЦИОНА

Целью исследований являлось изучение характера рубцового пищеварения у бычков в возрасте 3...6 месяцев в связи с качеством протеина рациона. Исследования проведены в условиях физиологического корпуса РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по животноводству».

Кормовые рационы подопытного молодняка были сбалансированы в соответствии с нормами кормления (Нормы кормления ..., 2011). В структуре рационов по питательности концентраты занимали 56 %. Уровень расщепляемого протеина в рационе I контрольной группы составил 80 %, во II, III, IV и V опытных группах – 75, 70, 65 и 60 %, соответственно. По энергетической питательности рационы были изоэнергетическими и носили изопротеиновый характер.

Скармливание бычкам рационов с расщепляемостью протеина 75 и 65 % способствовало уменьшению интенсивности образования аммиака на 13,9 ($P < 0,05$) и 11,9 %, соответственно, по отношению к сверстникам I контрольной группы. Молодняк III опытной группы, получая рацион с содержанием 70 % деградируемого протеина,

характеризовался наименьшим накоплением в рубце аммиака, что на 19,6 % ($P < 0,05$) ниже контроля и связано с оптимальным уровнем обеспеченности синтеза *de novo* образования белка микробиотой рубца. Уровень аммиака в жидкой части рубцового содержимого телят V опытной группы уступал контрольному значению на 5,5 %.

Величина рН рубцовой жидкости подопытных телят была на уровне 6,6...7,1 ед. и колебалась в зависимости от объема аммиака и ЛЖК. Наиболее высокая концентрация ЛЖК установлена в III опытной группе с превышением контроля на 18,2 % ($P < 0,05$), что связано с повышением численности инфузорий на 15,7 % ($P < 0,05$). Скармливание рационов с уровнем расщепляемости протеина 75 и 65 % также способствовали более активному накоплению ЛЖК на 12,9 и 10,5 %, при увеличении содержания клеток инфузорий на 10,7 и 7,6 %, соответственно.

Концентрация общего азота в жидкости рубца животных увеличилась на 3,1 и 7,4 ($P < 0,01$) % при использовании рационов с разрушаемостью сырого протеина 75 и 70 % относительно 80 % в I контрольной группе. Применение рационов с понижением доли расщепляемого белка до 65...60 % привело к уменьшению ёмкости общего азота на 1,7...2,8 %, чем в контроле. Животные всех подопытных групп характеризовались повышением белковой фракции азота рубцовой жидкости на 4,7, 12,3 ($P < 0,01$), 4,0 и 2,0 %, соответственно во II, III, IV и V опытных группах.

Вывод

Распадаемость сырого протеина на уровне 70 % в рационах телят в возрасте 3...6 месяцев оказывает положительное влияние на течение обменных процессов, заключающиеся в повышении численности инфузорий рубца, комплекса ЛЖК, фракции белкового азота. Рационы с расщепляемостью протеина 65...60 % способствуют замедлению процессов рубцового метаболизма, заключающиеся в снижении ферментативной активности микробиоты, доли белкового азота и повышении количества аммиака.

ЗМІСТ

<u>Пленарне засідання</u>	3
С.Д. Мельничук, Л.В. Баль-Прилипко	3
Сучасний стан та перспективні напрями розвитку виробництва м'ясних продуктів дитячого харчування	
Г.Д. Гуменюк	9
Реформування державної системи контролю і нагляду за якістю та безпечністю харчової та сільськогосподарської продукції	
Т.К. Лебська	12
Стан та перспективи розвитку продукції з гідробіонтів в Україні	
О.В. Яблонська	13
Харчові токсикоінфекції	
<u>Секція 1 Стандартизації і сертифікації продукції АПК та технологій і засобів її виробництва</u>	15
1. О.В. Мотринчук, С.Д. Мельничук	15
Процесний підхід до управління якістю ВНЗ	
2. О.М. Двірник, С.Д. Мельничук	17
Тенденції розвитку системи менеджменту випробувальних лабораторій	
3. Н.В. Швайко, Г.Д. Гуменюк	18
Вивчення факторів, що впливають на якість м'яса при вирощуванні страусів	
4. О.П. Тороній, Г.Д. Гуменюк	19
Науковий підхід до розроблення моделі розрахунку оптимальних раціонів годівлі великої рогатої худоби	
5. С.В. Іващенко, Г.Д. Гуменюк	21
Обґрунтування показників для розроблення стандарту на технологію вирощування гладіолусів	
6. А.С. Лебедєва, Г.Д. Гуменюк	22
Нормативні документи щодо зберігання овочів і фруктів	
7. В.П. Шведов, Г.Д. Гуменюк	24
Коротка характеристика нормативно-правових актів, якими нормуються показники безпеки в харчових продуктах	
8. Ю.В. Кандиба, Г.Д. Гуменюк	25
Розроблення процесу «Підготовка кадрів вищої кваліфікації»	
9. К.Г. Романова, О.М. Якубчак	26
Вивчення показників якості ріпакової олії та розроблення нормативного документу на виготовлення біодизеля	
10. О.Г. Редька, О.М. Якубчак	26
Безпечність лікарських рослин щодо вмісту ¹³⁷ CS та розроблення процедури контролю	
11. М.Ю. Загороднюк, О.М. Якубчак, Т.В. Таран	27
Деякі аспекти ISO/IEC 17025	
12. Я.І. Коробко, О.М. Якубчак, Т.В. Таран	28
Історія та передумови виникнення системи НАССР	
13. Ю.В. Трохимчик, Т.В. Таран	29
Порівняльна характеристика вимог українських та європейських виробників ковбасних виробів	

14. Н.І. Буга, Н.Б. Сілонова	30
Аналіз екологічних ризиків діяльності підприємства «ХЛІБНИЙ ДАР»	
15. Т.В. Бабич, Н.Б. Сілонова	31
Вивчення можливості застосування елементів ДСТУ ISO 14040 при вирощуванні пшениці озимої	
16. А.І. Зателепа, Н.Б. Сілонова	33
Розроблення програми управління ризиками процесу випробування	
17. К.В. Бабич, Н.Б. Сілонова	34
Роль оцінки екологічної придатності сільськогосподарських угідь для ефективного управління земельними ресурсами	
18. Т.Д. Годз, Н.Б. Сілонова	35
Методичні підходи щодо проведення екологічної оцінки діяльності молокопереробного підприємства	
19. О.Г. Сорокін, Н.Б. Сілонова	37
Аналіз показників якості паливних матеріалів	
20. А.М. Сидоренко, Н.Б. Сілонова	38
Аналіз ризиків при виробництві корпусних меблів	
21. О.А. Масюк, Н.Б. Сілонова	39
Аналіз нормативних документів щодо екологічних аспектів діяльності підприємств фармацевтичного підприємства	
22. В.А. Павлюк, Н.Б. Сілонова	40
Вивчення можливості застосування концепції «Ощадливого виробництва» у фармацевтичній галузі	
23. К.В. Гринчук, Н.Б. Сілонова	42
Міжнародне нормування лабораторних біоризиків	
24. Н.Б. Сілонова	43
Визначення інноваційної складової при підготовці магістерських робіт	
25. В.О. Савенко, Н.М. Слободянюк	44
Дослідження факторів, які впливають на якість хліба та хлібобулочних виробів	
26. І.М. Замкова, Н.М. Слободянюк	46
Асортимент та характеристика варено-копчених виробів із м'яса свинини	
27. О.В. Баклицький, Н.М. Слободянюк	47
Асортимент та характеристика пива як слабоалкогольного напою	
28. Л.М. Здрілюк, Н.М. Слободянюк	49
Вивчення асортименту та показників якості пресервів із прісноводної риби	
29. Р.І. Шимон, Н.М. Слободянюк	50
Якісні показники м'яса страусів залежно від статі	
30. А.А. Квятківська, І.П. Тавлуй	52
Порівняльний аналіз національних премій з якості	
31. І.В. Пальоха, І.П. Тавлуй	53
Навчання персоналу у системі управління якістю	
32. Я.М. Гончар, І.П. Тавлуй	55
Бенчмаркінг як метод поліпшування системи управління якістю	
33. О.М. Островський, І.П. Тавлуй	56
Принцип відображення якості	
34. Н.В. Дворник, І.П. Тавлуй	57
Задоволеність персоналу у концепції загального менеджменту якості	
35. І.П. Тавлуй	59
Оцінювання вищого навчального закладу за критеріями моделі ділової досконалості	

36. Г.В. Сайк, К.Ф. Шитюк	61
Аналіз рівня відповідності національних та міжнародних вимог до безпечності рослинних олій	
37. О.М. Островський, К.Ф. Шитюк	62
Принципи використання контрольних карт шухарта у випробувальних лабораторіях	
38. Є.Ю. Забарас, К.Ф. Шитюк	63
Розроблення систем менеджменту якості відповідно ДСТУ ISO 9001 на деревопереробних підприємствах	
39. Т.В. Тануляк, Ю.В. Слива	64
Вимоги до розроблення документації згідно ДСТУ ISO 9001:2009	
40. Т.Г. Швець, Ю.В. Слива	66
Особливості розроблення СУЯ згідно вимог ДСТУ ISO 9001:2009 в умовах житлово-комунальних підприємств	
41. Л.О. Борбійко, Ю.В. Слива	68
Застосування вимог міжнародних стандартів до управління ризиками при вирощуванні прісноводних риб	
42. О.А. Гончарук, Ю.В. Слива	69
Вимоги до створення системи моніторингу в умовах молокопереробного виробництва	
43. Ю.С. Синявська, Ю.В. Слива	70
Аналіз вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 до розроблення системи управління безпечністю	
44. А.І. Кравцов, Ю.В. Слива	71
Особливості розроблення системи управління безпекою та гігієною праці на ВАТ «Ленінська кузня»	
45. О.І. Безжон, Ю.В. Слива	72
Особливості проведення оцінки екологічних ризиків при вирощуванні сільськогосподарських культур	
46. Н.В. Кашенецька, Ю.В. Слива	74
Особливості розроблення елементів системи екологічного керування на ДП «Лохвицький спирткомбінат»	
47. Ю.О. Желевська, Ю.В. Слива	74
Оцінка екологічних аспектів при виробництві спирту харчового	
48. Р.С. Рябчиков, Ю.В. Слива	75
Особливості розробки системи управління безпечністю на м'ясопереробному підприємстві	
49. І.Є. Войнова, Л.В. Баль-Прилипка	76
Процесний підхід при створенні системи управління якістю підприємств	
50. С.П. Кісель	77
Суб'єкти, що забезпечують безпечність харчової та сільськогосподарської продукції в Україні та ЄС	
51. І.В. Голінка, В.А. Рач	79
Формування системи стандартизації в організації як елементу систем управління знаннями та інноваціями	
52. І.В. Голінка	80
Сучасні схеми сертифікації систем безпечності харчових продуктів	
53. О.А. Прядко	81
Застосування дієтичних добавок у технології твердих сирів	
54. А.В. Бордун, О.А. Прядко	82
Вивчення технологічного процесу переробки м'яса птиці	

55. О.О. Єременко, О.Я. Боровіков	83
Розроблення пропозицій щодо зменшення ризиків забруднення атмосферного повітря викидами автомобільного транспорту	
56. Ю.П. Чирва, О.В. Арнаута	85
Управління відходами та безпека життєдіяльності в Україні та світі	
57. А.Г. Присяжнюк, О.В. Арнаута	86
Ризики ведення мисливського господарства	
58. Т.Г. Сисман, О.В. Арнаута	87
Вимоги до упаковок у країнах Європи	
59. Т.С. Старцева, О.В. Арнаута	88
Використання біопрепаратів як можливість виробництва якісної та безпечної тваринницької продукції	
60. Т.В. Ткаченко, О.В. Арнаута	89
Особливості ринку молока та молокопродуктів України	
61. М.В. Постіл, С.Б. Сілонов	90
Визначення вмісту токоферолів в олії обліпихи	
62. О.І. Кріль, С.Б. Сілонов	91
Розробка оптимального методу отримання β -1,3 глюканів з біомаси грибів	
63. О.М. Олійник, І.М. Курбатова, В.В. Цедик, О.М. Тупицька	92
Вплив стоків сільськогосподарських підприємств на морфологічні ознаки коропа	
64. М.О. Ротко, І.М. Курбатова, В.В. Цедик, О.М. Тупицька	93
Характеристика пластичних ознак коропа в різні періоди його утримання	
65. С.В. Савченко, І.М. Курбатова, В.В. Цедик, О.М. Тупицька	94
Розвиток ікри і виживання ембріонів коропа (<i>CYPRINUS CARPIO L.</i>) під впливом сульфаніламідів	
66. Д.О. Близнюк, Н.В. Гудзь	95
Вимоги до безпечності пакувальних матеріалів	
67. І.Л. Леонець, Н.В. Гудзь	96
Шляхи потрапляння ксенобіотиків у продукти харчування	
68. О.В. Пархоменко, Н.В. Гудзь	97
Гігієнічні аспекти використання харчових добавок	
69. В.Ф. Рищенко, Н.І. Кос'янчук	98
Підходи до створення системи контролю виробничих процесів в НДГ «Ворзель»	
70. Ю.Ф. Рищенко Н.І. Кос'янчук	100
Елементи належних практик при виробництві яловичини в НДГ «Ворзель»	
71. О.В. Швець, Н.І. Кос'янчук	101
Вивчення технології вирощування сої при впровадженні елементів належних практик	
72. З.С. Міськевич, А.І. Тютюн	102
Чи безпечні харчові продукти, що містять трансгенні компоненти	
73. З.С. Міськевич, А.І. Тютюн	103
Маркування генетично модифікованих продуктів	
74. Г.О. Кривущенко, А.І. Кобиш	104
Вимоги до якості незбираного сирого молока корів	
75. Г.В. Іващенко, А.Є. Березняк, А.В. Іщенко	106
Дослідження деяких фізико-хімічних характеристик порошоків для вогнегасників	
76. А.В. Кірмач, А.Ю. Васильєва	107
Екологічна сертифікація продукції	
77. М.М. Желавський	108
Дослідження деяких фізико-хімічних характеристик порошоків для вогнегасників	

Секція 2 Інноваційні технології переробки продовольчої сировини	110
1. Д.В. Бондаренко, Т.К. Лебська	110
Сучасні технології виготовлення в'яленої рибопродукції та перспективи їх розвитку	
2. Н.В. Голембовська, Т.К. Лебська	111
Удосконалення технології пресервів на основі прісноводної риби, збагачених інгредієнтами рослинного походження та оліями	
3. О.М. Руденко, Т.К. Лебська	112
Технологія в'ялення прісноводної риби з використанням аероіонів	
4. Е.Г. Михнева, Т.К. Лебская	113
Влияние способов размораживания на вус мышечной ткани моллюсков	
5. Ю.И. Ефременко, О.Я. Мезенова	114
Мультисенсорная система для оценки степени свежести рыбы	
6. Э.А. Лейумаа, О.Я. Мезенова	115
Технология пресервов из сельдевых рыб балтийского моря	
7. Н.С. Першина, О.Я. Мезенова	116
Биопотенциал послеспиртовой барды и рациональные направления ее использования	
8. Н.Ю. Ключко, О.Я. Мезенова	117
Основные научные направления в области пищевой биотехнологии в калининградском государственном техническом университете	
9. М.В. Матковская, О.Я. Мезенова	118
Разработка технологии функциональных пищевых продуктов из чешуи и голов рыб	
10. О.В. Скапец, О.Я. Мезенова	120
Функциональные продукты на основе молочной сыворотки	
11. А.С. Роина, Н.С. Сергеев	121
Разработка плавленого сыра с добавлением ламинарии, ромашки аптечной и перца чили	
12. М.А. Кулагина, Н.Ю. Ключко	122
Совершенствование технологии сдобного печенья повышенной биологической ценности	
13. Е.А. Сизова, Н.Ю. Ключко	123
Совершенствование технологии мармелада повышенной биологической ценности	
14. Е.В. Ташина, И.Н. Доминова, А.М. Буркова, Н.Ю. Ключко	124
Исследования по совершенствованию технологии переработки икры частиковых и других видов рыб	
15. Ю.В. Трунова, Н.Ю. Ключко	125
Перспективы использования льняной муки в технологии хлебобулочных изделий функционального назначения	
16. В.А. Мельникова, Е.С. Землякова	126
Технология порошкообразного продукта питания – заменителя кофе	
17. Д.В. Стороженко, Л.С. Байдалинова	127
Перспективы развития производства соевого лецитина в калининградской области	
18. И.С. Пименова, Л.С. Байдалинова	128
Исследования по производству хлебного кваса с функциональными свойствами	
19. И.Н. Трушанова, Н.Г. Машенцева, Л.В. Баль-Прилипко	130
Производство колбас с мажущейся консистенцией с использованием бактериальных стартовых культур	
20. А.И. Семёнышева, Е.Г. Бирюков, Н.Г. Машенцева, Л.В. Баль-Прилипко	131
Контроль безопасности биотехнологических объектов пищевой промышленности	

21. Нгуен Тхи Минь Кхань, Н.Г. Машенцева, Л.В. Баль-Прилипко Рекомендации к производству вьетнамской ферментированной колбасы	132
22. Я.В. Бабенко, Б.І. Леонова, Л.В. Баль-Прилипко Удосконалення технології продуктів з м'яса птиці із використанням активованих водних середовищ	133
23. О.М. Гармаш, Л.В. Баль-Прилипко Стабільність білково-жирових емульсій, як визначальний фактор якості м'ясних продуктів	134
24. Н.М. Нагорна, Л.В. Баль-Прилипко Удосконалення технології цільном'язових м'ясних продуктів з використанням багатокомпонентних розсолів	135
25. І.В. Дубова, Л.В. Баль-Прилипко Удосконалення технології варено-копчених м'ясних виробів з використанням активованих водних середовищ	136
26. Л.В. Зеленюк, Л.В. Баль-Прилипко Удосконалення технології варених ковбас з використанням біотехнологічних прийомів	137
27. О.Г. Фурман, Л.В. Баль-Прилипко Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням багатокомпонентних активованих розсолів	138
28. Х. Аламдари Изыскание режимов получения белковых гидролизатов из кильки для стартовых кормов осетровых рыб	139
29. Т.В. Голенская, А.Х. Амирханлу, Н.В. Ярцева Физиологические аспекты разработки технологии блюд для подростков	140
30. С.Н. Гусева Применение рыбного фарша из пищевых отходов обработки копченой продукции на предприятиях общественного питания	141
31. Н.С. Зайченко, Н.В. Долганова Разработка рецептуры мясных полуфабрикатов с целью повышения пищевой ценности продукта	142
32. Н.В. Ярцева, Н.В. Долганова Пищевые рыбные фарши с функциональными свойствами	143
33. А.Б. Мурзашева, С.А. Мижуева Разработка рецептуры рыбоовощных рубленых кулинарных изделий для школьников	144
34. М.А. Муханова, О.С. Якубова Разработка технологий постного хлеба с добавлением натурального сока овощей	145
35. В.С. Савеков, Н.А. Зоткина Разработка технологии переработки мицелиальных грибов и определение возможности их использования в общественном питании	146
36. В.Г. Дусанюк, В.Ф. Перцевий, Л.Ю. Авдєєва Іноваційні технології з використанням термопластичної екструзії	147
37. І.І. Микитчук, Л.Ю. Авдєєва Актуальність виробництва м'ясо-рослинних паштетів для профілактичного харчування	149
38. С.О. Кравченко, Л.Ю. Авдєєва Фосфоліпіди в структурі концепції функціонального харчування	150
39. О.С. Бондарчук, Л.Ю. Авдєєва Використання білкових препаратів тваринного походження в технології м'ясних виробів	151

40. А.А. Мудрик, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко Застосування топінамбура у виробництві м'ясних напівфабрикатів	152
41. Е.Р. Старкова, Ю.Г. Сухенко, В.П. Василів Забезпечення якості м'ясопродуктів в процесі зберігання	154
42. С.Г. Нагайська, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко Обґрунтування перспектив застосування рослинної сировини у м'ясо-рослинних напівфабрикатах	155
43. М.В. Вольський, А.М. Матияшук, Ю.Г. Сухенко Мінерально-білково-жирові добавки до м'ясних напівфабрикатів	157
44. І.А. Веретинська, Ю.Г. Сухенко Ефективність використання рослинних добавок у технології січених напівфабрикатів	158
45. В.М. Семенюк, Ю.Г. Сухенко Розробка технології виробництва шинкових виробів із м'яса страусів	159
46. Н.М. Сосько, О.А. Штонда, Ю.Г. Сухенко Застосування молочного (сироваткового) білку в м'ясопереробній промисловості	160
47. А.І. Глушак, О.А. Штонда Використання альгінатів у технології січених напівфабрикатів	161
48. О.І. Динько, О.А. Штонда Застосування гарбузового голонасінного борошна в технології варених ковбас	162
49. В.Ф. Мороз, О.А. Штонда Ферменти та їх застосування у м'ясопереробній промисловості	163
50. В.В. Гученко, О.А. Штонда Перспективи використання м'яса страусів	164
51. О.В. Гаврилюк, О.А. Штонда Використання натуральних барвників в технології варених ковбасних виробів	165
52. Н.О. Непомняща, О.А. Штонда Ефективність використання екстрактів рослин у м'ясній промисловості	167
53. А.О. Сліпченко, О.А. Штонда Використання гідроколоїдів у виробництві харчових продуктів	168
54. І.В. Бомко, О.О. Мороз, В.М. Пасічний Удосконалення технології напівкопчених ковбас з м'яса птиці	169
55. И.В. Бомко, О.О. Мороз, Ю.В. Желуденко, В.Н. Пасічний Ефективний спосіб підвищення хранимоспособності колбас	170
56. І.В. Вовченко, І.В. Бомко, Ю.В. Желуденко, В.М. Пасічний М'ясні снеки з використанням текстуроутворюючих наповнювачів	171
57. Р.П. Діденко, І.В. Бомко, Д.В. Гармаш, В.М. Пасічний Удосконалена технологія міні саямі з використанням прискореного визрівання	173
58. С.В. Савицька, В.І. Ємцев Сучасний стан конкурентоспроможності олійно-жирової галузі України	174
59. А.О. Головін, В.І. Ємцев Сучасний стан та тенденції на ринку сировини для підприємств м'ясної промисловості	175
60. Д.О. Грек, В.І. Ємцев Основні напрями збільшення ефективності використання основних виробничих фондів на підприємствах м'ясної промисловості	176
61. В.В. Коберник, В.І. Ємцев Шляхи збільшення продуктивності праці на підприємствах галузі	177
62. І.Ю. Ліннік, В.І. Ємцев Основні напрями збільшення економічної ефективності в ковбасному виробництві	178

63. В.В. Камінська, В.І. Ємцев	179
Аутсорсинг як шлях скорочення витрат підприємства	
64. А.І. Прокопець, В.І. Ємцев	180
Екологічні аспекти діяльності підприємств олійно-жирової промисловості	
65. І.В. Ємцева, В.І. Ємцев	181
Інновації як фактор стабільності виробництва маргаринової продукції	
66. О.В. Гаврилюк, В.І. Ємцев	182
Структура ринку ковбасних виробів	
67. К.В. Остролуцька, В.І. Сахно	183
Технологія виробництва копчених рибних ковбас із застосуванням аероіонів	
68. С.В. Плічко, В.І. Сахно	184
Технологія пресервів із прісноводних риб з використанням пікохвильової обробки	
69. О.В. Самсоненко, В.І. Сахно	185
Удосконалення технології пресервів функціонального призначення з прісноводної риби та рослиної сировини	
70. С.А. Бардар, О.С. Віннов	186
Застосування пробіотичної мікрофлори для біоконсервування вологих риборослинних кормових сумішей	
71. О.В. Ганич, О.С. Віннов	187
Ферментативний гідроліз електрохімічно активованих рибних субстратів	
72. В.М. Курко, О.С. Віннов	188
Реагентний гідроліз слоєвищ ламінарії розчинами лугів і кислот у електрохімічно активованій воді	
73. Р. Продан, О.С. Віннов	189
Удосконалення технології рибних снєків з прісноводної риби	
74. Т.М. Маєвська, О.С. Віннов	190
Застосування ПФЕ для оптимізації процесу промивання рибних білкових мас	
75. А.М. Банцер, О.С. Віннов	192
Застосування ін'єктування для просоловання рибної сировини	
76. О.А. Коломієць, Д.Ю. Прасол	193
Дослідження впливу розчину альгінату натрію на структурно-механічні властивості харчових дисперсних систем на основі м'ясної сировини	
77. В.В. Кузьменко, Д.Ю. Прасол	194
Вивчення фізико-хімічних властивостей великошматкових виробів з м'яса оброблених посолоченими сумішами з к-каррагінаном	
78. Н.М. Нечай, Д.Ю. Прасол	195
Перспективи використання вторинних продуктів молока в технології м'ясопродуктів	
79. С.М. Цимбалюк, Д.Ю. Прасол	197
Визначення структурно-механічних властивостей реструктурованого з сепарованого курячого м'яса	
80. В.В. Щетинский, Ю.В. Шокина, Н.Е. Обухова	198
Разработка технологии обогащенной рыбной Кулинарной рыбной продукции с добавлением мяса ската колючего	
81. Н.А. Тришина, В.В. Беспалова	199
Использование малоценного водного сырья Крайнего Севера для изготовления рыбной кулинарии	
82. Н.А. Тришина, В.В. Беспалова	200
Качество и пищевая ценность рублённых рыбных изделий, обогащённых ламинарией	

83. Ю.В. Уманец, К.С. Швейкина, О.А. Николаенко, Л.К. Куранова Изменение качества мороженой мойвы в процессе хранения	200
84. А.А. Ефремова, О.А. Николаенко, Л.К. Куранова Изучение влияния режимов предварительной обработки рыбы на качество консервов-паштетов из сайки	201
85. А.Е. Быкова, И.Э. Бражная Разработка технологии фаршированных рыбных блюд с дикорастущим сырьем мурманской области	203
86. К.С. Швейкина, Л.К. Куранова Микробиологические аспекты разработки режимов стерилизации новых видов многокомпонентных консервов	205
87. К.С. Швейкина, Ю.А. Пугач, Э.Э. Исакова, И.М. Демьянова, А.Д. Котова, В.А. Гроховский, В.И. Волченко, Л.К. Куранова Технологические аспекты производства паштетных многокомпонентных консервов с использованием печени трески и её жира	206
88. А. Дьяков, В.А. Гроховский, В.И. Волченко Использование показателя «жесткость посола» в технологии просаливания мелкой рыбы	207
89. А.С. Пелевина, В.А. Гроховский Создание формованного слоёного рыбного продукта	210
90. М.А. Телицина, В.А. Гроховский Создание новых видов быстрозамороженных полуфабрикатов: пиццы «Порфира», буреков «Северные» и птифур «Мурманские»	211
91. Ievgeniia Zheltonosova, Aleks S. Vinnov, Dimitri Sclabos Katevas Carotenoids technology from krill treatment waste	212
92. Д.В. Маліка, Р. Іонін, О.М. Бергілевич Вивчення впливу основних технологічних компонентів фаршу на мікроорганізми при виробництві ковбас з пробіотичними культурами	213
93. О.П. Янкова, В.В. Касянчук Розробка технології виробництва м'якого сиру «адигейський» з паприкою	214
94. Д.М. Стельмашук, М.В. Мельник, С.Л. Козлова Способи регулювання структури в технологіях фаршевих продуктів із гідробіонтів	215
95. І.О. Герасимчук, М.В. Мельник, С.Л. Козлова Зміни показників якості фаршевих швидкозаморожених напівфабрикатів у процесі зберігання	216
96. А.А. Менчинська, Т.К. Лебська, М.В. Мельник Розширення асортименту рибних пастоподібних продуктів	217
97. И.В. Брославцева, Д.А. Жигунов Применение альвеографа для оценки хлебопекарных свойств индивидуальных потоков муки	219
98. М.А. Ковалев, Д.А. Жигунов Применение шелушения при измелчении безамилозной пшеницы	220
99. А.В. Бурдинская, Е.П. Шольц-Куликов Новая технологическая схема охлаждения суслу перед отстаиванием и во время брожения	221
100. Д.С. Задорожная, Е.П. Шольц-Куликов Энергосберегающая технология обработки крепленного красного вина «Портвейн Малореченский»	222
101. Ю.О. Лукомський, Л.В. Молоканова Січені напівфабрикати з м'яса кролів із квасолевым пюре	223

102. О.В. Тринкаль, І.В. Мельник, О.О. Лівенцова	224
Виявлення фальсифікації коньяків хімічними методами	
103. С.В. Омельчук, І.В. Мельник	225
Технологія оригінального пива з використанням навколоплідних шкірок волоського горіху	
104. О.О. Oreshyna, L.V. Molokanova	226
Calculation of food value and balance of meat snacks' microelement composition	
105. М.В. Скорченко, А.І. Тенетка, М.В. Білько	228
Вплив препаратів відновлюваної дії на формування фенольного комплексу рожевих столових виноматеріалів	
106. Л.М. Ярошенко, О.В. Сидоренко	229
Удосконалення технології рідких емульсійних продуктів на основі рибної сировини	
107. О.М. Гончар, М.В. Патика, Л.М. Гончар, К.Г. Лопатько, Є.Г. Афтанділянц	230
Управління якістю сільськогосподарської продукції шляхом застосування водних розчинів нанометалів	
108. О.І. Мартиненко, С.В. Романченко	231
Обґрунтування режимів сквашування кисломолочного продукту для дітей шкільного віку з використанням козиного молока	
109. Т.П. Гоцик, Д.А. Засекін, Г.М. Бандуренко	232
Інтенсифікація технології маринування дрібношматкових курячих напівфабрикатів з використанням електроактивованої води	
 Секція 3 Стандартизації і сертифікації продукції АПК та технологій і засобів її виробництва	 234
 1. В.В. Мануїлов, Е.В. Чайка, Кшиштоф Лукасик, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	 234
Повышение коррозионной стойкости деталей пищевого и перерабатывающего оборудования АПК	
2. Б.Б. Кабулов, А.К. Какимов, А.К. Мустафаева, А.Г. Джилкишева, В.Д. Косой	235
Составление блок-схемы математического моделирования процессов измельчения и формирования мясного сырья	
3. В.В. Мануїлов, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	236
Підвищення стійкості до спрацювання деталей обладнання рибопереробних підприємств	
4. Є.В. Чайка, В.В. Мануїлов, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	237
Корозійно – механічне зношування бурякоцукрового обладнання	
5. Є.В. Чайка, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко	239
Характеристика технологічних середовищ цукрових виробництв та їх вплив на стійкість деталей обладнання	
6. В.В. Мануїлов, Є.В. Чайка, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	240
Підвищення довговічності деталей обладнання переробних виробництв в умовах кавітаційно-ерозійного спрацювання	
7. Є.В. Чайка, В.В. Мануїлов, О.А. Бондаренко, Ю.Г. Сухенко	241
Технологічне забезпечення показників надійності обладнання в переробних галузях АПК	
8. Є.В. Чайка, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко	242
Забезпечення зносостійкості деталей транспортної системи дифузійних апаратів бурякоцукрового виробництва	

9. Є.В. Чайка, В.В. Мануїлов, В.А. Адамович, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	243
Формування триботехнічних властивостей газотермічних покриттів на деталях обладнання переробних виробництв АПК	
10. В.А. Адамович, Л.І. Корець, В.В. Доценко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко	244
Застосування ефекту вибіркового перенесення для підвищення довговічності м'ясорізальних інструментів	
11. В.В. Степченко, О.О. Бондаренко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	246
Дослідження процесу екструдуювання кормових сумішей	
12. В.М. Захарієнко, О.О. Литовченко, М.М. Гудзенко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко	247
Забезпечення ефективності і надійності олійних пресів	
13. О.В. Томилець, Ю.Г. Сухенко	248
Обґрунтування технологій м'ясних фаршевих виробів з добавками біоорганічного кальцію	
14. Д.В. Баюрко, Ю.Г. Сухенко, М.Є. Шаблій, В.Ю. Сухенко	248
Конструктивне вдосконалення пристрою подрібнення м'яса	
15. Д.В. Баюрко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	250
Механічні властивості і структура м'ясопродуктів	
16. М.М. Вольський, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	251
Моделі реологічних м'ясних тіл	
17. В.А. Новіков, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	252
Модернізація вакуумного горизонтального котла КВМ-4,6	
18. К.В. Остролицька, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	253
Електростатична копильна установка	
19. А.А. Мудрик, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	254
Аналіз існуючих технологій м'ясних продуктів з використанням рослинної сировини	
20. С.Г. Нагайська, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	255
Характеристика і властивості зернових культур	
21. Е.Р. Старкова, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	257
Дослідження напружено-деформованого стану біополімерів м'яса	
22. Valery V. Manuilov, Yuri G. Sukhenko, Krzysztof Lukasik, Vladyslav Y. Sukhenko	258
Corrosive-mechanic wear materials in technological medium of food industry	
23. В.В. Мануїлов, О.В. Томилець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	259
Обладнання рибної промисловості та механізм його корозійно-механічного спрацювання	
24. В.В. Мануїлов, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	260
Забезпечення зносостійкості м'ясорізальних інструментів	
25. О.А. Яшонков, В.О. Сукманов	261
Експериментальне дослідження та розрахунок нестационарного теплообміну при глазуруванні гранул спіненої рибної сировини	
26. Д.В. Кошевой, А.В. Бридель, И.В. Худяков, А.А. Завалий, И.В. Янович	262
Разработка и экспериментальное исследование конструктивных и режимных параметров инфракрасной камеры для сушки плодов и овощей	
27. О.Є. Похожаєв, Р.Л. Якобчук	263
Вибір сушильної установки для сушіння насіння соняшнику	
28. Г.В. Губар, В.П. Василів	265
Дослідження впливу електрогідралічного ефекту на чистоту дифузійного соку цукрового виробництва	

29. С.А. Чамов, В.П. Василів	266
Зміна мікробіологічного забруднення дифузійного соку під дією напруги та кількості розрядів при електрогідрравлічному обробленні	
30. В.Л. Павлюк, В.П. Василів	267
Експериментальне визначення впливу параметрів електрогідрравлічного оброблення на процес активації водно-вапняної суспензії	
31. Я.Я. Петрук, В.П. Василів	268
Вплив електрогідрравлічного ефекту дисперсність твердої фази водно-вапняної суспензії	
32. М.Л. Житник, В.П. Василів	269
Вплив електрогідрравлічного оброблення на реологічні властивості водно-вапняної суспензії	
33. К.М. Рудяка, В.П. Василів	270
Зміна питомої електропровідності водно-вапняної суспензії під впливом електрогідрравлічного ефекту	
34. О.М. Олійник, В.П. Василів	272
Вплив напруги розряду та кількості розрядів при електрогідрравлічному обробленні на зв'язане вапно	
35. Л.А. Кібітлевська, В.П. Василів	273
Вплив активованої електрогідрравлічними розрядами водно-вапняної суспензії на ступінь розкладу глюкози	
36. І.Л. Помпа, В.П. Василів	274
Вплив активованої електрогідрравлічними розрядами водно-вапняної суспензії на ступінь очищення дифузійного соку цукрового виробництва	
37. М.О. Ротко, В.П. Василів	275
Промислово-апаратурне оформлення процесу приготування водно-вапняної суспензії із застосуванням електрогідрравлічного способу	
38. О.В. Ардинський, Ю.В. Запорожець, В.П. Василів	276
Дослідження процесу електрогідрравлічного оброблення Хмельової сировини перед процесом екстрагування	
39. Р.М. Мукоїд, Н.О. Ємельянова, О.В. Чумакова, В.П. Василів	277
Удосконалення пневматичного солодоростильного апарата	
40. О.А. Чернюшок, О.В. Кочубей-Литвиненко, В.П. Василів	279
Дослідження мікробіологічних показників сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами	
41. О.А. Дениско	280
Математичне моделювання руху зерна між дисками луцильної машини вібраційної дії	
42. О.А. Дениско, А.І. Ткачук	282
Експериментальні дослідження технологічної ефективності вібраційного луцення зерна	
43. Я.С. Таранова, О.А. Дениско, А.І. Ткачук	284
Рекомендації до впровадження прогресивних технологій переробки круп'яних культур у фермерських господарствах	
44. О.А. Дениско, А.І. Ткачук, М.М. Гудзенко	286
Експериментальні дослідження енергоємності вібраційного луцення зерна	
45. С.С. Клочков, О.А. Дениско, А.І. Ткачук	288
Синтез механізму регулювання зазору вальцедекового верстата	
46. В.М. Кривошия, А.В. Колоша, А.І. Ткачук, М.І. Ікальчик	289
Обґрунтування програми переробки молока в умовах ПОП «Берегиня» Київської обл.	

47. Б.М. Коленко, А.І. Ткачук, О.А. Дениско	291
Обґрунтування параметрів волого-теплової обробки олійної сировини у виробництві	
48. С. Ю. Зеленський, В.В. Крук, А.І. Ткачук, О.А. Дениско	293
Огляд конструкцій і шляхи удосконалення машин для лущення зерна	
49. В. В. Крикун, А.І. Ткачук, О.А. Дениско	294
Обґрунтування параметрів гідротермічної обробки зерна на млині ОПМ-0,6 «Фермер»	
50. С.О. Мироненко, А.І. Ткачук	296
Обґрунтування процесу переробки картоплі на місці виробництва	
51. М.В. Синягівський, А.І. Ткачук, О.А. Дениско	297
Обґрунтування основних параметрів макаронних пресів	
52. М.В. Личак, А.В. Чорний, А.І. Ткачук, О.А. Дениско	298
Математичне моделювання процесу сепарування зерна ситовим сепаратором	
53. М.М. Гудзенко, В.Ю. Сухенко	299
Машинні технології сучасних олійниць	
54. М.М. Гудзенко, В.Ю. Сухенко	301
Аналіз конструкцій двогвинтових прес-екструдерів	
55. О.А. Бондаренко, В.В. Степченко, Ю.Г. Сухенко, Ю.І. Бойко	302
Удосконалення процесу обробки зерна в абразивно-дисковій лушильній машині	
56. Р.П. Лук'янець, О.О. Бондаренко, В.В. Степченко, Ю.І. Бойко, В.Ю. Сухенко, Ю.Г. Сухенко	303
Обґрунтування нового способу подрібнення поліфункціональних добавок до хлібобулочних виробів	
57. В.М. Бородіна, А.А. Мудрик, Ю.Г. Сухенко	304
Параметри процесу вилучення пектинових речовин з рослинної сировини	
58. В.М. Бородіна, Л.І. Корець, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	305
Способи концентрування пектиновмісних паст	
59. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	306
Чинники, впливаючі на процес переестерифікації технічних тваринних жирів	
60. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	309
Дизельне біопаливо - альтернативна заміна мінерального палива	
61. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	311
Рослинні і тваринні жири, як сировина для виробництва дизельного біопалива	
62. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	312
Методи виробництва дизельного біопалива з технічних тваринних жирів	
63. М.М. Муштрук, О.О. Литовченко, Ю.Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко	314
Каталізатори реакцій у технологічних процесах виробництва дизельного біопалива з рослинних олій і тваринних жирів	
64. М.М. Муштрук, О.О. Литовченко, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	315
Технологія виробництва дизельного біопалива з застосуванням гідродинамічної кавітації	
65. М.М. Муштрук, Ю.Г. Сухенко, В.Ю. Сухенко	317
Якісні показники жирової сировини тваринного походження для виробництва дизельного біопалива	
66. Т.В. Сапетова, А.М. Матияшук	319
Перспективи застосування кавітаційних ефектів для очищення стічних вод харчових виробництв	
67. Л.О. Безсмертна, Н.О. Ємельянова, Р.М. Мукоїд, А.М. Матияшук	320
Амінокислотний склад солодів злакових культур	

68. С.В. Савицька, А.М. Матіяшук, Ю.Г. Сухенко Використання ефектів кавітації для очищення питної води	321
69. О.В. П'ята, А.М. Матіяшук, В.П. Василів Використання багатошарових стінових конструкцій для утеплення будівель	322
70. Я.Я. Петрук, А.М. Матіяшук, В.Ю. Сухенко Використання хімічних реагентів та фізичних процесів у технології очищення питної води	323
71. Я.М. Ткачук, А.М. Матіяшук Методи і способи очищення води із застосуванням ультразвуку	324
72. О.М. Олійник, А.М. Матіяшук, Ю.Г. Сухенко Проектування освітлення цехів промислових будівель харчових виробництв	326
73. С.В. Савченко, А.М. Матіяшук, В.Ю. Сухенко Аналіз сучасних процесів технології очищення води	327
74. М. Ротко, А.М. Матіяшук, В.Ю. Сухенко Застосування фізичних способів обробки продуктів у технології хліба	328
75. А.М. Парахоня, М.М. Пушанко Удосконалення конструкції лопаті колонного дифузійного апарата	329
76. А.П. Якубенко, В.Є. Василенков Техніко-аналітичний огляд насосного обладнання	330
77. О.В. Яценко, В.Є. Василенков Методика побудови характеристики скважини	331
78. В.О. Шеремета, В.Є. Василенков Градуювання калориметра	333
79. Д.А. Погребний, В.Є. Василенков Система водопостачання з підземних джерел	334
80. О.В. Яценко, В.Є. Василенков Експлуатація водонапірних башт в зимовий період	335
81. О.В. Капралюк Характер молоковіддачі та санітарна оцінка молока кіз на доїльній установці «Паралель»	336
82. О.В. Капралюк Молочна продуктивність та якість молока кіз	337
83. В.О. Іващенко, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко Отримання крохмалю з відходів картоплі	338
84. В.О. Іващенко, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко Отримання крохмалю на стадії очищення картоплі робочими органами імпульсної дії	340
85. В.О. Іващенко, О.В. Мартиненко Перспективи вдосконалення ресурсозберігаючих робочих органів очисних машин	342
86. Ю.В. Сидоренко, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко Технологічне обладнання для механічної переробки сировини і напівфабрикатів формуванням	343
87. О.О. Поповіченко, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко Аналіз конструкцій морозильних апаратів	346
88. О.О. Поповіченко, Ю.Г. Сухенко, О.В. Мартиненко Сепаратори харчових виробництв	347
89. Ю.В. Сидоренко, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко Створення газового середовища і його підтримка в заданому режимі	349
90. А.А. Туровський, Л.І. Ільякова, О.В. Мартиненко Аналіз форми ріжучих елементів подрібнюючого обладнання	351

91. Р.В. Матвійчук, О.В. Мартиненко	353
Дослідження процесу подрібнення харчових середовищ	
92. А.Г. Роговий, О.В. Мартиненко	355
Обладнання для різання харчових продуктів	
93. С.І. Совчик, В.В. Сарана	357
Оптимізація обсягів виробництва картоплепродуктів при обмеженні ресурсів переробного підприємства	
94. О.О. Фаріончук, В.В. Сарана	358
Обґрунтування раціонального типу вовчків для подрібнення м'яса	
95. Є.М. Корчагін, В.В. Сарана	360
Удосконалення машинної технології переробки зерна злакових культур	
96. Ю.М. Паламаренко, В.В. Сарана	361
Обґрунтування машинної технології переробки зерна на борошно	
97. О.В. Осауленко, В.В. Сарана	362
Визначення раціонального типу лінії для переробки зерна злакових культур на крупи	
98. О.О. Глущенко, В.В. Сарана	364
Удосконалення машинної технології виготовлення твердого сиру	
99. В.Б. Лисенко, В.В. Сарана	365
Оптимізація обсягів виробництва овочевих консервів	
100. О.В. Стеценко, В.В. Сарана	367
Оптимізація обсягів виробництва ковбасних виробів	
101. Ю.П. Янок, В.В. Сарана	368
Обґрунтування раціональної машинної технології переробки насіння олійних культур для фермерських господарств	
102. І.М. Бражник, В.В. Сарана	369
Удосконалення машинної технології виготовлення кисломолочного сиру	
103. С.В. Драгнєв, М.М. Гудзенко, В.О. Дубровін	370
Обґрунтування раціональної технології виробництва олій для біодизельних заводів господарського типу	
104. О.Г. Зухар, С.В. Драгнєв	371
Особливості культивування гриба шіітаке глибинним способом	
105. С.В. Драгнєв	372
Обґрунтування типової схеми біотехнологічних виробництв АПК	
106. Д.В. Загорулько, С.В. Драгнєв	374
Огляд біотехнологічних процесів утилізації органічних відходів переробної галузі АПК	
107. С.В. Субота, В.О. Лук'янець, Г.А. Гулуб	375
Гинтовий прес для брикетування вторинних відходів сільського господарства	
108. М.В. Нагуляк, О.І. Єременко	377
Класифікація і аналіз олійних пресів шнекового типа	
109. Р.С. Олексієнко, О.І. Єременко	378
Аналітичний огляд олійних виробництв в умовах господарств	
110. Я.С. Таранова, О.А. Дениско, О.І. Єременко	379
Шляхи техніко-технологічного удосконалення процесу луцення круп'яного зерна	
111. І.А. Старовойт, О.І. Єременко	382
Дослідження процесу сушіння овочів і фруктів	
112. С.М. Христик, О.І. Єременко	384
Аналіз шлюзових живильників пневмотранспортних установок	
113. О.С. Бадя, О.І. Єременко	385
Особливості очищення олії на пластинчастих напірних фільтрах	

114. С.В. Рибачок, О.І. Єременко	386
Порівняльний аналіз конструкцій макаронних пресів	
115. О.В. Поліщук, В.О. Дубровін	388
Аналіз технологій виробництва якісного біодизеля	
116. Т.В. Сендонін, В.М. Поліщук	389
Дослідження впливу сировини та режимів метанового бродіння на ефективність виробництва біогазу	
117. О.В. Поліщук, С.Є. Тарасенко	390
Принципи виробництва біоетанолу	
<u>Підсекція 4.1 Біології продуктивних тварин</u>	391
1. Ю.В. Абрамович, Н.Я. Рудик-Леуська	391
Стан промислу риби на Кременчуцькому водосховищі	
2. О.В. Баранчук, О.В. Журенко	392
Повноцінна годівля — основа профілактики внутрішніх хвороб тварин	
3. С.О. Балуська, В.М. Михальська	393
Вміст міді в тканинах курчат-бройлерів при згодовуванні її метіонату, гліцинату та лізинату	
4. Д.О. Близнюк, Л.В. Кладницька	394
Особливості функціонування травних залоз та ферментативної системи собак	
5. Д.О. Близнюк, Ж.Г. Стегней	395
Особливості будови печінки кроля	
6. В.А. Бобровник, В.М. Михальська	396
Обмін речовин курчат-бройлерів при вирощуванні їх на комбікормах з комплексними сполуками міді	
7. Є.Є. Бондаренко, Л.В. Малюга	397
Обмін речовин курчат-бройлерів при введенні до раціону комплексних сполук цинку	
8. Ю.А. Волошина, Н.В. Дишлюк	398
Будова та функції нейтрофілів крові	
9. Д.О. Главацька, Ж.Г. Стегней	399
Морфологічні особливості підшлункової залози курей	
10. В.А. Грищенко, В.А. Томчук	400
Коригування характеристик мітохондріальної мембрани гепатоцитів за дії кадмію	
11. В.А. Грищенко, В.А. Томчук	401
Показники про-антиоксидантної системи крові, печінки й кишечнику в щурів за дії іонізуючої радіації	
12. В.А. Грищенко, В.А. Томчук	402
Структура мембран мітохондрій ентероцитів тонкої кишки за дії кадмію та при застосуванні ліпосом	
13. А.Ю. Гук, Л.В. Малюга	403
Особливості накопичення цинку в тканинах курчат-бройлерів при їх вирощуванні на комбікормах з комплексними сполуками мікроелементів	
14. С.В. Гусак, Л.В. Шевченко	404
Вміст β-каротину в мінеральних кормових добавках при їх зберіганні	
15. О.В. Дець, Ж.Г. Стегней	405
Особливості будови та значення кров'яних пластинок ссавців і тромбоцитів птахів	
16. О.Б. Денисюк, Н.В. Дишлюк	406
Морфологія луски сучасних риб	

17. М.М. Змія, П.І. Головач	408
Вплив вітамінів групи В (В ₁ , В ₂ , В ₅ , В ₆ , В ₁₀ , В ₁₂) на еритро- та лейкоцитопоез бугайців на відгодівлі	
18. А.Д. Короп, В.В. Ковпак	414
Удосконалення методів культивування ембріонів свиней <i>in vitro</i>	
19. М.С. Калачнюк, Л.Г. Калачнюк, Г.І. Калачнюк	409
Дія екзогенного алкоголю на активність маркерних ензимів у крові	
20. А. Коваленко, Є.А. Деркач, І.А. Шепельова, Н.М. Мельникова	411
Вплив Купруму на перебіг метаболічних процесів в організмі тварин	
21. Ю.Ю. Ковалевская, В.О. Лемешевский, Н.В. Пилюк, О.Ф. Ганущенко	410
Переваримість питательных веществ у бычков в возрасте 5 месяцев при различном соотношении РП и НРП в рационе	
22. А.А. Коваленко, Н.В. Дишлюк	412
Становлення положень клітинної теорії	
23. О.О. Козик, Н.Я. Рудик-Леуська	413
<i>Рибоохоронна робота Сулинської держрибінспекції</i>	
24. В.Н. Куртина, В.Ф. Радчиков, Д.В. Гурина	415
Морфо-биохимический состав крови и интенсивность роста ремонтных телок при использовании в рационах энерго-протеиновых добавок	
25. І. Левадна, Є.А. Деркач, І.А. Шепельова, Н.М. Мельникова	416
Біологічна роль вітаміну Е	
26. В.О. Лемешевский, Ю.Ю. Ковалевская, А.Н. Шевцов, С.А. Ярошевич	417
Связь характера рубцового пищеварения бычков с качеством протеина рациона	
27. І.І. Лисюк, Н.Я. Рудик-Леуська	418
Загальна характеристика популяції ляща Кременчуцького водосховища	
28. М.В. Ляпунов, О.В. Журенко	419
Енергетичні речовини тканин нирки	
29. М.О. Малюк, В.В. Ковпак, Ю.О. Харкевич, А.Й. Мазуркевич	420
Оцінка якості мультипотентних стовбурових клітин тварин на різних етапах культивування	
30. Ю.А. Мельничук, І.А. Шепельова, Є.А. Деркач, Н.М. Мельникова	421
Особливості біологічної дії вітаміну D на організм тварин	
31. Х.Р. Метанчук, Л.В. Кладницька	422
Віковий метаболізм андрогенів в організмі собак та його вплив на функціональний стан передміхурової залози	
32. О.І. Місяць, В.В. Ковпак	423
Удосконалення методів дозрівання овоцитів свиней <i>in vitro</i>	
33. Є.І. Мринський, О.В. Журенко	424
Мислення тварин	
34. В.О. Овчинников, Т.А. Мазуркевич	425
Особливості зору у різних видів тварин	
35. В.І. Олійник, Ж.Г. Стегней	426
Структурно-функціональні особливості тимуса риб	
36. А.С. Памірський	428
Вплив електромагнітного випромінювання на біохімічні показники крові та якість тваринницької продукції	
37. О.О. Параска, Н.В. Дишлюк	429
Морфологія пігментних клітин шкіри риб	
38. И.А. Петрова, В.П. Цай	430
Переваримість питательных веществ рационов бычками при скармливанні кормовой добавки «Ипан»	