

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Шубін О. О. Безпечність харчових продуктів в контексті національної реформи державного контролю якості	2
Азарян О. М. Особливості ринку харчових добавок і тенденції його вивчення	6
Ісаснко М. Г., Удовиченко О. П. Направления легализации использования пищевых красителей в мясной промышленности	8
Баширов І. Х., Ракша-Слюсарєва О. А. Возможности и оценка расширения ассортимента линии пищевых добавок в продовольственной торговле	10
Динякова М.В., Егорова Н.Н. Пономарев Е.Е. К вопросу о применении пищевых добавок в молочной промышленности	17

СЕКЦІЯ 1

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Арсеньєва Л.Ю., Губеня В.О. Вплив носіїв заліза на якість хлібобулочних виробів	18
Акаємова В.И., Попова Н.А. Основные этапы разработки соков с использованием пряно-ароматического сырья	20
Артёмова Е.Н., Глебова Н.В. Крупяные добавки в технологии взбивных продуктов	22
Андрєєва В.І., Пантелєєва Л.О. Різні погляди на використання харчових добавок	24
Васильєва О.О. Технологія пасти на основі пюре кизилу та айви	26
Васюкова А.Т., Ярошева А.И., Федоркина И.А. Влияние стабилизирующих добавок на пенообразующую способность пав крупяных растворов	27
Ветров В.М., Баранова К.В. Технологія пісочного тіста з використанням нетрадиційної рослинної сировини	30
Ветров В.М., Сухініна Л.І. Теоретичне обґрунтування структуроутворюючих добавок для структурованих напоїв на основі білково-вуглеводної молочної сировини	32

Ветров В.М., Шандрєнко Д.В. Технологія підготовки житнього солоду для пивоваріння в умовах міні-виробництва закладів ресторанного господарства	34
Гніцевич В.А., Письменна О.С. Перспективи використання гарбузових овочів у технологіях напівфабрикатів багатофункціонального призначення	36
Gnitsevich V.A., Ivashchenko M.V., Yerysh L.A. The ways of gerodietic nutrition's improvement	38
Gnitsevych V.A., Chekhova N.S. Study the grain-size composition and hygroscopic capacity of dry semi-based mushrooms and pumpkin seeds	39
Гончар Л. А., Забашта Д. Харчові добавки в технологіях виробництва	40
Горайнова Ю.А., Полякова А.В. Використання білої та чорної шовковиці в технології борошняних кондитерських виробів	41
Гуринова Т.А., Косцова И.С., Самуйленко Т.Д. Комплексные пищевые добавки для хлебопекарного производства	43
Давыдова В.Р., Выхованец Т.А. Использование растения нута в кондитерском производстве, как перспективного сырья	45
Давыдова В.Р., Выхованец Т.А. Перспективное использование пищевых добавок из сахарной свеклы в производстве кондитерских изделий из муки	47
Дейниченко Г.В., Золотухіна І.В., Сефіханова К.А. Розробка технології напівфабрикатів білково-вуглеводних з додаванням пюре з овочів	49
Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Старостеле О.В. Старостеле О.В. Обґрунтування раціонального співвідношення рецептурних компонентів у напівфабрикатах для молочних коктейлів	50
Дітріх І.В., Шаповал Г.В. Використання майорану в технології виробництва комбінованих харчових продуктів на основі гідробіонтів	52
Домахіна М.О., Шаніна О.М. Реологічні характеристики колоїдних розчинів та бездріджового пшеничного тіста за додавання концентратів тваринних білків	53
Ільдїрова С.К., Попова С.Ю. Сучасні напрямки розробки борошняних кулінарних виробів	55
Ivashchenko M.V., Yerysh L.A. Opportunities and advantages of using the milk thistle in food technologies	56
Колісниченко Т.О., Мондрич Д.О. Переваги використання вторинної білкововмісної сировини у м'ясопереробній промисловості	57
Колісниченко Т.О., Селіщев В.В. Перспективи використання чорносливу і кураги у виробництві хлібу	58

Коршунова Г.Ф., Костюченко О.В.	
До питання виробництва функціональних продуктів харчування з січеного м'яса	59
Коршунова Г.Ф., Саснко Р.І., Кобзиста В.В.	
Дослідження процесів пророщування бобів нуту у живильних середовищах	60
Коршунова А.Ф., Шалимова О.А.	
Оптимизация технологии изделий из пряничного теста	62
Литвяк В.В.	
Способ получения безалкогольного напитка из сырья растительного и животного происхождения	64
Лукомский Ю.А.	
Использование пищевых добавок в производстве рубленых мясных полуфабрикатов	66
Малигіна В.Д., Литвин Я.С.	
Розроблення нових кисломолочних напоїв на основі простокваш із додаванням нуту та гречаного борошна	67
Малигіна В.Д., Холодова О.Ю.	
Характеристика харчових добавок, які використовуються у процесі виробництва м'ясних продуктів	69
Миколенко С.Ю.	
Сучасні аспекти використання харчових добавок у технології хлібобулочних виробів	71
Милохова Т.А., Кравченко Г.С.	
Факторы, влияющие на качественные показатели вареных колбас	73
Никифоров Р.П., Дубенская Д.І	
Використання побічного продукту переробки соняшника для збагачення хлібобулочних виробів	75
Никифоров Р.П., Сосніна С.А.	
Розробка технології емульсійних соусів на основі білково-вуглеводного напівфабрикату	77
Нименко О.А., Шаблій Л.М.	
Клетчатка из семян расторопши в технологии производства творога	79
Овсянніков С.А., Маляренко Т.В.	
Вивчення впливу клітковини яблучної на динаміку зміни кислотності кисломолочних згустків у період сквашування	81
Панарін О.В., Маляренко Т.В.	
Дослідження впливу рослинних компонентів на консистенцію кисломолочних згустків	83
Пересічний М.І., Радченко М.В.	
Якість десертів функціонального призначення	85
Пересічна С.М., Романенко Р.П.	
Вплив сухих композиційних сумішей на граничну напругу у зсуву батончиків із цільного зерна з начинками	87
Ракова В.П., Кудинова О.В.	

Вкусо-ароматические добавки в производстве спредов	88
Сабіров О.В.	
Розробка технології м'ясо-рослинних напівфабрикатів з використанням квашених овочів	90
Семенова Л.Я., Воронченко О.Ю.	
Удосконалення виробництва виробів із дріжджового тіста	92
Слащева А.В., Брэдславская Э.Я	
Перспективы в области разработки технологий продуктов специального назначения в Израиле	93
Стіборовський С.Е., Бобровніков М.О.	
Використання суміші порошку розмарину та шавлії в виробництві кулінарних виробів з м'яса сільськогосподарчої птиці	95
Стіборовський С.Е., Бобровніков М.О.	
Використання сухої клітковини та олії з насіння чорної смородини в виробництві кулінарних виробів з м'яса сільськогосподарчої птиці	96
Стіборовський С.Е., Ільдїрова С.К., Нефедов Ю.О.	
Використання колагенової пасти у технологіях фаршів функціонального призначення для заморожених напівфабрикатів у тістовій оболонці	97
Холодова О.Ю.	
Використання харчових добавок для виробництва хліба	98
Юдіна Т.І., Назаренко І.А., Константинова Х.О.	
Використання комбінованих фаршів у технологіях продуктів харчування	99
Юдіна Т.І., Старостеле О.В.	
Піноутворюючі властивості модельних систем молочних коктейлів із стабілізаторами	101
Юрченко С.Л., Коренева І.М.	
Дослідження впливу харчових добавок на показники якості клейковини	103

СЕКЦІЯ 2 ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ЯК АДАПТОГЕНИ

Артемова Е.Н., Власова К.В.	
Семена тыквы – перспективная пищевая добавка	106
Воробьева Ж.Н., Маляренко Т.В.	
Перспективы замены синтетической пищевой добавки Е129 на Е 120 натурального происхождения при окрашивании пищевых продуктов	108
Гордієнко Г.С.	
Роль харчових добавок в хлібопекарському виробництві	110
Дамянова С., Трифонов Д.	
Вкусо-ароматическая добавка тмина для сыра брынза	112
Дітріх І. В., Марченко Ю. І.	
Апельсиновый сік як харчова добавка у виробництві рибних пресервів	113
Евдохова Л.Н., Шаробурко Н.С., Щербакова Е.А.	

Ячменная мука – перспективний пищевой інгредієнт функціональної направленості	
Кондрацька О.М.	114
Використання ферментативної обробки з метою вдосконалення процесу екстракції антоціанових барвників	
Коршунова Г.Ф., Сасенко Р.І., Гета Г.В.	116
Паростки злакових культур як продукт із функціональними властивостями...	
Крамаренко Д. П., Кіресва О. І.	118
Аналіз харчової цінності нових видів борошняних виробів з додаванням гідролізату з молюсків	
Кротынова К.А., Мянковский А.В.	119
Использование пищевых добавок в производстве макаронных изделий	
Малигіна В.Д., Дамянова С., Кротинова К.А.	120
Адаптогенні властивості композиційної харчової добавки для продуктів діабетичного харчування	
Мілохова Т.А.	122
Характеристика функціональних інгредієнтів в технологіях продуктів пребіотичного напрямку	
Никифорова Л.А.	123
Їжа і якість життя (філософські роздуми)	
Озоліна С.О., Нікітіна О.В.	126
Вуглеводний комплекс печериці двоспорової та гливи звичайної	
Оносова І.А., Горчакова О.М.	127
Сучасні підходи до визначення адаптогенних властивосте харчових продуктів	
Пересічний М.І., Магалецька І.А.	128
Дієтичні добавки в продуктах функціонального призначення на основі рибної сировини	
Пересічна С.М., Розумна Н.В.	130
Технологія чізкейків зниженої енергетичної цінності	
Пересічна С.М., Сушич М.І.	132
Страви з кисломолочного сиру функціонального призначення для дітей дошкільного віку	
Подобій О.В., Стеценко Н.О., Мірошников О.М.	134
Харчові добавки у виробництві кисломолочних продуктів	
Ракша-Слюсарєва О.А., Петрова Ж.О., Слюсарєв О.А., Круль В.О., Слюсарєва М.О., Баркалова А.І., Ярмоленко А. В.	136
Використання вторинної сировини зизифуса для розробки функціональних харчових продуктів	
Рудавська Г.Б., Лізогуб В.О., Равинський В.І., Куделя В.Л.	138
Дієтична добавка «ламідан»® - цілюща сила морських водоростей	
Семенова Л.Я., Воронченко О.Ю.	140
Використання лецитину при виробництві виробів з тіста	
Сергєєва О.Р.	142

Сучасні проблеми використання харчових добавок	144
Сімакова О.О., Ванханен В.В., Нелєна А.С.	
Дослідження антиоксидантних властивостей рослинної сировини	145
Слащева А.В., Пермькова Ю.М.	
Технологія термостабільної начинки з протекторними властивостями	146
Стеценко Н.О., Мірошников О.М., Подобій О.В.	
Використання фосфоліпідної та білкової біологічно активних добавок при виробництві твердих сичужних сирів функціонального призначення	147
Сусская М.Н., Шульга Е.И., Костова И., Тодорова С.	
Пищевые добавки для сферы производства мясной продукции	149
Федотова Н.А., Юліяні Ніконов, Мечетна К.Ю.	
Перспективне використання напівфабрикату високого ступеня готовності у виробництві десертної продукції	151
Федотова Н.А., Мечетна К.Ю.	
Перспективи використання порошку ехінацеї у складі напівфабрикату для десертної продукції	153
Попова Н.О., Чернявська Т. І.	
Імбир, як сучасна харчова добавка	155

СЕКЦІЯ 3

СУЧАСНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК В МЕДИЦИНІ

Антоненко А.В., Кравченко М.Ф.	
Оцінка безпечності фруктових соусів	158
Бровко О.Г., Мурзіна Н.Р.	
Замінники масла какао в шоколадному виробництві та їх вплив на здоров'я людини	160
Ветров В.М., Супенко О.О.	
Технологія м'ясних напівфабрикатів для дитячого харчування	162
Гніцевич В.А., Іващенко М.В.	
Обґрунтування нутрієнтного складу кулінарної продукції геродієтичного призначення	163
Горлачева З.С.	
Перспективи використання видів рода чабера в різних отраслях пищевой промышленности	165
Гончар Л.А.	
Харчові добавки і їх вплив на здоров'я людини...	167
Дятлов В.В., Аксьонова Н.О.	
Застосування культивованих печериць, як нутрицевтиків	168
Загоруй Л.П., Мазур Т.Г., Димань Т.М.	
Поліпшення якості ковбасних виробів за допомогою біоантиоксидантів	170
Загоруйко Г.Є., Адейшвілі-Сиром'ятникова М.К., Загоруйко Ю.В.	