

СОДЕРЖАНИЕ

ЭКОНОМИКА

<i>Мелещенко А.В., Шакель Т.П.</i> СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ СИСТЕМЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ РЫНКА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ.....	8
<i>Киреевко Н.В.</i> НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СБЫТОВОЙ СИСТЕМЫ НА РЫНКАХ МОЛОЧНОЙ И МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ БЕЛАРУСИ	14
<i>Дайнеко А.Е.</i> ФАКТОРЫ И УСЛОВИЯ РАЗВИТИЯ ВНЕШНЕЙ ТОРГОВЛИ БЕЛАРУСИ.....	19

БИОТЕХНОЛОГИЯ

<i>Фурик Н.Н., Жабанос Н.К., Головач О.С., Брель Е.Л.</i> ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ РОССИЙСКОЙ ГРУППЫ: ПРИНЦИПЫ СОЗДАНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ СЫРОВ	29
<i>Бирюк Е.Н., Фурик Н.Н., Василенко С.Л.</i> ФИЗИОЛОГО-БИОХИМИЧЕСКИЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННО-ЦЕННЫЕ СВОЙСТВА БАКТЕРИЙ РОДА <i>LEUCONOSTOC</i>	38
<i>Кирик И.В., Борунова С.Б., Василенко С.Л., Фурик Н.Н.</i> ИЗУЧЕНИЕ СОХРАННОСТИ БАКТЕРИОФАГОВ ЛАКТОКОККОВ ПРИ ХРАНЕНИИ ЛИЗАТОВ, ПОЛУЧЕННЫХ НА РАЗЛИЧНЫХ СРЕДАХ	44
<i>Тарас В.А., Жабанос Н.К., Фурик Н.Н.</i> ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗАЩИТНЫХ СРЕД НА СОХРАННОСТЬ МИКРООРГАНИЗМОВ В КОНЦЕНТРИРОВАННОЙ БИОМАССЕ БИФИДОБАКТЕРИЙ ВИДА <i>BIFIDOBACTERIUM LONGUM</i> В ПРОЦЕССЕ КРИОЗАМОРАЖИВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ	52
<i>Богданова Л.Л., Фролов И.Б.</i> ИЗУЧЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИХ ПРЕПАРАТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОВ	59

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

<i>Дымар О.В., Сороко О.Л., Соколовская Л.Н., Миклух И.В.</i> РЕОЛОГИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СГУЩЕННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С САХАРОМ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ.....	65
<i>Забело Т.Н., Савельева Т.А., Дымар О.В., Мувад Н.</i> МЕТОДИКА ОЦЕНКИ ГРАНУЛОМЕТРИЧЕСКОГО СОСТАВА ЖИРОВОЙ ФАЗЫ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	74
<i>Берлин Б.Н.</i> ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ ИЗ ДЕНАТУРИРОВАННОГО МОЛОЧНОГО БЕЛКА.....	82
<i>Вознюк О.И., Голубенко Т.Л.</i> ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОРГАНИЧЕСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ В УКРАИНЕ И МИРЕ.....	87
<i>Шуляк Т.Л., Гуца Н.Ф.</i> РАЗРАБОТКА КОЛИЧЕСТВЕННОГО СОСТАВА МНОГОКОМПОНЕНТНОГО ПРОДУКТА НА ОСНОВЕ ТВОРОГА СО ЗЛАКОВОЙ ДОБАВКОЙ	95
<i>Якимович Н.Н., Якимович И.В., Шункевич А.А., Фролов И.Б., Ильющенко А.Ф., Черняк И.Н., Кусин Р.А.</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ ДРОЖЖЕВЫМИ КУЛЬТУРАМИ С ЦЕЛЬЮ ПОЛУЧЕНИЯ КОРМОВОГО БЕЛКА	102
<i>Богданова Л.Л., Фролов И.Б., Савельева Т.А., Козинец А.И.</i> НОВЫЙ ВИД ПРЕБИОТИЧЕСКОЙ ЛАКТУЛОЗОСОДЕРЖАЩЕЙ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ МОЛОДНЯКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ.....	109

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

<i>Мелещенко А.В., Гордынец С.А., Калтович И.В., Пинчук Г.П.</i> ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СОСТАВЕ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С УЛУЧШЕННЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ КАЧЕСТВА	115
<i>Гордынец С.А., Кусонская Т.В., Занько С.Н., Мизеркина Е.Г.</i> НОВЫЕ ВИДЫ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, СБАЛАНСИРОВАННЫХ ПО СОДЕРЖАНИЮ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА, ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО, ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА.....	123
<i>Козырев И.В.</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ЦВЕТОВЫХ ХАРАКТЕРИСТИК МЫШЕЧНОЙ И ЖИРОВОЙ ТКАНЕЙ И МРАМОРНОСТИ ГОВЯДИНЫ	128
<i>Никитина М.А., Захаров А.Н.</i> КОМПЬЮТЕРНАЯ СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	132
<i>Гордынец С.А., Напреенко В.М.</i> АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПЕРСПЕКТИВНОГО ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ	138
<i>Груданов В.Я., Бренч А.А., Ткачева Л.Т.</i> ПРИМЕНЕНИЕ ТЕОРИИ ЧИСЕЛ В КОНСТРУИРОВАНИИ РЕЖУЩИХ МЕХАНИЗМОВ МАШИН ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ	144
<i>Гордынец С.А., Напреенко В.М.</i> ВИТАМИННЫЙ СОСТАВ МЯСНОГО СЫРЬЯ, ПЕРСПЕКТИВНОГО ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИКИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.....	155
<i>Пчелкина В.А.</i> РАЗРАБОТКА ГИСТОЛОГИЧЕСКИХ И ИММУНОГИСТОХИМИЧЕСКИХ МЕТОДОВ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ.....	160
<i>Чудак Р.А., Побережец Ю.Н., Бабков Я.И.</i> ВЛИЯНИЕ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ «БЕТАИН» НА МЯСО-САЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА СВИНЕЙ.....	165

CONTENT

ECONOMICS

<i>A. Meliashchenia, T. Shakel</i> IMPROVEMENT OF THE SYSTEM OF STATE REGULATION OF FOOD ADDITIVES MARKET IN THE REPUBLIC OF BELARUS	8
<i>N. Kireyenka</i> AREAS OF IMPROVEMENT OF SALES SYSTEMS IN THE MARKET OF DAIRY AND MEAT PRODUCTS OF BELARUS.....	14
<i>A. Daineko</i> BELARUSIAN FOREIGN TRADE DEVELOPMENT FACTORS AND CONDITIO.....	19

BIOTECHNOLOGY

<i>N. Furik, N. Zhabanos, O. Golovach, E. Brel</i> FROZEN CONCENTRATED STARTED CULTURES FOR CHEESES OF RUSSIAN GROUP: PRINCIPLES OF CREATION AND DETERMINATION OF PARAMETERS OF USE IN THE PRODUCTION OF CHEESES.....	29
<i>A. Biruk, N. Furik, S. Vasylenko</i> THE PHYSIOLOGICAL, BIOCHEMICAL AND INDUSTRIALLY-VALUABLE PROPERTIES OF THE BACTERIA OF THE GENUS <i>LEUCONOSTOC</i>	38
<i>I. Kirik, S. Borunova, S. Vasylenko, N. Furyk</i> THE LACTOCOCCAL BACTERIOPHAGES SURVIVABILITY STUDY IN STORAGE OF LYSATES THAT WERE OBTAINED IN DIFFERENT MEDIA.....	44
<i>V. Taras, N. Zhabanos, N. Furyk</i> STUDY OF PROTECTIVE MEDIA INFLUENCE ON MICROORGANISMS KEEPING IN CONCENTRATED BIFIDUM LONGUM BIOMASS IN THE PROCESS OF CRYOPELLETIZING AND STORAGE.....	52
<i>L. Bahdanava, I. Frolov</i> STUDY OF THE EFFECTIVENESS OF USING DIFFERENT MILK COAGULATING AGENTS IN THE PRODUCTION OF CHEESES.....	59

DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY

<i>O. Dymar, O. Soroko, L. Sokolovskaya, I. Miklukh</i> RHEOLOGICAL AND ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS OF SWEET CONDENSED MILK PRODUCTS FROM WHEY.....	65
<i>T. Zabelo, T. Savelieva, O. Dymar, N. Muavad</i> EVALUATION METHODOLOGY OF GRANULOMETRIC COMPOSITION OF THE FAT PHASE OF DAIRY PRODUCTS.....	74
<i>B. Berlin, O. Soroko</i> INNOVATIVE PRODUCT FROM DENATURED DAIRY PROTEIN.....	82
<i>O. Voznyuk, T. Golubenko</i> FUTURE DEVELOPMENT OF ORGANIC DAIRY PRODUCTS IN UKRAINE AND THE WORLD.....	87
<i>T. Shulyak, N. Hushcha</i> DEVELOPMENT OF QUANTITATIVE STRUCTURE OF THE MULTICOMPONENT PRODUCT ON THE BASIS OF COTTAGE CHEESE WITH CEREAL ADDITIVE.....	95
<i>N. Yakimovich, I. Yakimovich, A. Shunkevich, I. Frolov, A. Ilyushchenko, I. Charniak, R. Kusun</i> STUDY OF MILK WHEY PROCESSING BY YEAST CULTURES TO PRODUCE FEED PROTEIN.....	102
<i>L. Bahdanava, I. Frolov, T. Savelyeva, A. Kozinets</i> NEW TYPE OF PREBIOTIC LACTULOSE-CONTAINING FEED ADDITIVE FOR CALVES FAFM ANIMALS.....	109

MEAT PRODUCTS TECHNOLOGY

<i>A. Meliaschenya, S. Gordynets, I. Kaltovich, G. Pinchuk</i> PROMISING PROCESSING AIDS FOR USE IN MEAT PRODUCTS WITH IMPROVED QUALITY INDICATORS	115
<i>S. Gordynets, T. Kusonskaya, S. Zanko, Mizerkina E.G.3</i> NEW TYPES OF THE MEAT PRODUCTS BALANCED ON CONTENT OF CALCIUM AND PHOSPHORUS FOR THE NUTRITION OF CHILDREN OF EARLY, PRESCHOOL AND SCHOOL AGE.....	123
<i>I. Kozyrev</i> THE RESEARCH OF COLOR CHARACTERISTICS OF MUSCLE AND FAT TISSUE OF BEEF.....	128
<i>M. Nikitina, A. Zakharov</i> COMPUTER SYSTEM FOR SAUSAGE QUALITY ASSESSMENT.....	133
<i>S. Gordynets, V. Napreenko</i> AMINO ACID COMPOSITION OF MEAT RAW MATERIAL, PERSPECTIVE FOR CREATION OF PRODUCTS FOR PREVENTION OF CARDIOVASCULAR DISEASES.....	138
<i>V. Grudanov, A. Brench, L. Tkacheva</i> APPLICATION OF THE THEORY OF NUMBERS IN DESIGNING OF CUTTING MECHANISMS OF MACHINES FOR GRINDING MEAT RAW MATERIALS.....	144
<i>S. Gordynets, V. Napreenko</i> VITAMIN COMPOSITION OF MEAT RAW MATERIAL, PERSPECTIVE FOR CREATING PRODUCTS FOR PREVENTION OF CARDIOVASCULAR DISEASES.....	155
<i>V. Pchelkina</i> DEVELOPMENT OF HISTOLOGIC AND IMMUNOHISTOCHEMICAL METHODS OF MEAT PRODUCTS RESEARCH.....	160
<i>R. Chudak, Y. Podolian, Y. Babkov</i> INFLUENCE OF FEED ADDITIVE “BETAIN” ON PORK-AND-LARD QUALITIES OF PIGS.....	165