

СОДЕРЖАНИЕ

ЭКОНОМИКА

<i>Мелещя А.В., Дайнеко А.Е., Байгот Л.Н.</i> ЛОГИСТИКА СБЫТА АГРАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ЗАРУБЕЖНЫХ РЫНКАХ.....	8
<i>Мелещя А.В., Шакель Т.П., Кимошевская О.И., Исабаев А.Ж.</i> ОЦЕНКА РЫНОЧНОГО ПОТЕНЦИАЛА НОВЫХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА.....	18
<i>Мелещя А.В., Шакель Т.П., Соколовская Л.Н.</i> РЕЗЕРВЫ УВЕЛИЧЕНИЯ ОБЪЕМОВ РЕАЛИЗАЦИИ СГУЩЕННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ВНУТРЕННЕМ И ВНЕШНИХ РЫНКАХ.....	24
<i>Царук Л.Л.</i> СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА МЯСА ПТИЦЫ В УКРАИНЕ	33

БИОТЕХНОЛОГИЯ

<i>Головач О.С., Жабанос Н.К., Фурик Н.Н.</i> ЗАКВАСКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ ДЛЯ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫЧУЖНЫХ СЫРОВ: ИЗУЧЕНИЕ РАЗВИТИЯ ЗАКВАСОЧНОЙ МИКРОФЛОРЫ В ПРОЦЕССЕ ВЫРАБОТКИ И СОЗРЕВАНИЯ СЫРОВ И ОЦЕНКА ЕЕ ВЛИЯНИЯ НА КАЧЕСТВЕННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СЫРА	40
<i>Титова О.А., Жабанос Н.К., Фурик Н.Н., Савельева Т.А.</i> ВЛИЯНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НА ПРОЦЕСС ФЕРМЕНТАЦИИ МОЛОКА ЗАКВАСКАМИ	48
<i>Найдюк О.М., Головач О.С., Бабицкая М.А., Жабанос Н.К., Фурик Н.Н.</i> ПОДБОР ТЕРМОФИЛЬНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В СОСТАВ ПОЛИВИДОВЫХ ЗАКВАСОК ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	55
<i>Соломон А.Н.</i> ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ БИФИДОСТИМУЛИРУЮЩИХ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ДЕСЕРТНЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ	62
<i>Чеканова Ю.Ю., Скокова О.И.</i> ВЛИЯНИЕ ДОБАВОЧНЫХ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР ПРОИЗВОДСТВА РУП «ИНСТИТУТ МЯСО-МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» НА СТОЙКОСТЬ СМЕТАНЫ ПРИ ХРАНЕНИИ.....	71

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

<i>Ефимова Е.В., Вырина С.И., Шлемен М.М., Дмитрук Е.М.</i> ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СУХИХ МИКРОПАРТИКУЛИРОВАННЫХ БЕЛКОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ ПАХТЫ ...	77
<i>Богданова Л.Л., Фролов И.Б.</i> ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ЛИПОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЛУТВЕРДЫХ СЫРОВ	86
<i>Миклух И.В., Сороко О.Л., Ефимова Е.В., Забело Т.Н., Соколовская Л.Н., Дмитрук Е.М.</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ СОСТАВА И ПОКАЗАТЕЛЕЙ СУХОГО МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ВОССТАНОВЛЕННЫХ МОЛОЧНЫХ ОСНОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	94
<i>Шлемен М.М., Савельева Т.А., Ефимова Е.В.</i> ИЗУЧЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МОЛОКА ОВЕЦ ПОРОДЫ ЛАКАЮНЕ.....	103
<i>Дмитрук Е.М., Ефимова Е.В.</i> МОДЕЛИРОВАНИЕ СОСТАВА НОВЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПУТЕМ КОМБИНИРОВАНИЯ МОЛОКА-СЫРЬЯ РАЗЛИЧНЫХ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ	110
<i>Соколовская Л.Н., Дымар О.В., Сороко О.Л., Миклух И.В.</i> ОБОСНОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ ПРОЦЕССА ВАРКИ СГУЩЕННЫХ КОНСЕРВОВ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ДИСАХАРИДОВ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	115

<i>Миклух И.В., Забело Т.Н.</i> МЕМБРАННАЯ ОБРАБОТКА МЕЛАССЫ МОЛОЧНОЙ И ПЕРСПЕКТИВЫ ЕЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	123
<i>Богданова Л.Л., Фролов И.Б.</i> ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА ПРИГОДНОСТЬ МОЛОКА ОВЕЦ ПОРОДЫ ЛАКАЮНЕ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ.....	134
<i>Новгородская Н.В.</i> ФАКТОРЫ ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СЫРОПРИГОДНОСТЬ МОЛОКА	143

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

<i>Мелецкая А.В., Савельева Т.А., Гордынец С.А., Калтович И.В.</i> ИЗУЧЕНИЕ МИНЕРАЛЬНОГО И ВИТАМИННОГО ПРОФИЛЯ КОЛЛАГЕНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ.....	149
<i>Гордынец С.А., Кусонская Т.В.</i> АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ ОБОГАЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.....	159
<i>Голубенко Т.Л.</i> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА АМИНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА ТЕЛЯТИНЫ ОТ БЫЧКОВ РАЗНОГО ГЕНОТИПА	164
<i>Гордынец С.А., Чернявская Л.А., Напреенко В.М., Яхновец Ж.А.</i> ВЛИЯНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ И ОКИСЛИТЕЛЬНУЮ ПОРЧУ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДЛИТЕЛЬНЫМИ СРОКАМИ ХРАНЕНИЯ	170
<i>Гордынец С.А., Чернявская Л.А., Напреенко В.М., Яхновец Ж.А., Кусонская Т.В.</i> ВЛИЯНИЕ ВОДНО-СПИРТОВЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ, МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ И АНТИОКСИДАНТНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПОЛУФАБРИКАТОВ МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ.....	181
<i>Гордынец С.А., Напреенко В.М., Михнова С.И., Мадзиевская Т.А.</i> ФИТОКОМПЛЕКСЫ ДЛЯ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ	189
<i>Фарионик Т.В., Трачук Е.Г.</i> МЯСНАЯ ПРОДУКТИВНОСТЬ БЫЧКОВ ПРИ КОРРЕКЦИИ РАЦИОНА ДЕФИЦИТНЫМИ МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ.....	198
<i>Скоромна О.И., Кулык М.Ф., Дидоренко Т.А.</i> НОВЫЕ ПРИНЦИПЫ БАЛАНСИРОВКИ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА НА ПРОДУКЦИЮ МОЛОКА И ОБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ В ОРГАНИЗМЕ КОРОВ	204
<i>Разанова Е.П.</i> ИЗМЕНЕНИЯ МИНЕРАЛЬНОГО СОСТАВА КРОВИ И ПЕЧЕНИ ЗА ВВЕДЕНИЯ В РАЦИОН ПЕРЕПЕЛОВ КОРМОВЫХ ДОБАВОК ИЗ ОТХОДОВ ПЧЕЛОВОДСТВА	215

CONTENT

ECONOMICS

<i>A. Meliashchenia, A. Daineko, L. Baihot</i> MARKETING LOGISTICS OF AGRICULTURAL PRODUCTS IN FOREIGN MARKETS.....	8
<i>A. Meliashchenia, T. Shakel, O. Kimoshevskaya, A. Isabaev</i> ASSESSMENT OF MARKET POTENTIAL OF NEW TYPES OF POULTRY MEAT PRODUCTS FOR NUTRITION OF PRESCHOOL AND SCHOOL-AGED CHILDREN	18
<i>A. Meliashchenia, T. Shakel, L. Sokolovskaya</i> RESERVES OF INCREASE IN SALES VOLUMES OF CONDENSED DAIRY PRODUCTS IN THE DOMESTIC AND FOREIGN MARKETS.....	24
<i>L. Tsaruk</i> STATUS AND PROSPECTS OF POULTRY MEAT PRODUCTION IN UKRAINE.....	33

BIOTECHNOLOGY

<i>O. Golovach, N. Zhabanos, N. Furik</i> FROZEN CONCENTRATED STARTER CULTURES FOR SEMI-HARD RENNET CHEESES: STUDY OF STARTER POPULATION GROWTH IN THE PROCESS OF CHEESE MAKING AND RIPENING AND EVALUATION OF ITS INFLUENCE ON QUALITATIVE CHARACTERISTICS OF CHEESE.....	40
<i>O. Titova, N. Zhabanos, N. Furik, T. Savelyeva</i> TEMPERATURE INFLUENCE ON THE PROCESS OF MILK FERMENTATION BY STARTER CULTURES.....	48
<i>O. Najdiuk, O. Golovach, M. Babitskaya, N. Zhabanos, N. Furik</i> SELECTION OF THERMOPHILIC MICROORGANISMS TO THE COMPOSITION OF POLY-SPECIES STARTER CULTURES FOR THE PRODUCTION OF FERMENTED DAIRY PRODUCTS.....	55
<i>A. Solomon</i> SELECTION AND SUBSTANTIATION OF FUNCTIONAL BIFIDOSTIMULATING INGREDIENTS FOR DESSERT FERMENTED PRODUCTS.....	62
<i>J. Chekanowa, O. Skokowa</i> INFLUENCE OF ADDITIONAL STARTER CULTURES OF PRODUCTION BY RUE "INSTITUTE OF THE MEAT AND MILK INDUSTRY" ON THE DURABILITY OF SOUR CREAM BY STORAGE.....	71

DAIRY PRODUCTS TECHNOLOGY

<i>E. Efimova, S. Virina, M. Shlemen, E. Dmitruk</i> TECHNOLOGICAL FEATURES OF THE USE OF DRY MICROPARTICULATED PROTEINS FOR PRODUCTION OF PROTEIN PRODUCTS FROM BUTTERMILK.....	77
<i>L. Bahdanava, I. Frolov</i> THE STUDY OF THE POTENTIAL APPLICATION OF LIPOLYTIC ENZYMATIC PREPARATIONS IN THE PRODUCTION OF SEMI-HARD CHEESES.....	86
<i>I. Miklukh, O. Soroko, E. Efimova, T. Zabelo, L. Sokolovskaya, E. Dmitruk</i> STUDY OF THE INFLUENCE OF COMPOSITION AND INDICES OF DRY DAIRY RAW MATERIALS ON THE QUALITY OF THE RESTORED DAIRY BASED, DESIGNED FOR THE MANUFACTURE OF FERMENTED DAIRY PRODUCTS.....	94
<i>M. Shlemen, T. Savelieva, E. Efimova</i> THE STUDY OF BIOLOGICAL VALUE OF MILK OF SHEEP OF BREED LACAUNE.....	103
<i>E. Dmitruk, E. Efimova</i> MODELING OF THE COMPOSITION OF NEW DAIRY PRODUCTS BY COMBINING MILK-RAW MATERIAL OF VARIOUS AGRICULTURAL ANIMALS.....	110
<i>L. Sokolovskaya, O. Dymar, O. Soroko, I. Miklukh</i> THE SUBSTANTIATION OF PARAMETERS OF THE PROCESS OF CONVENTIONAL DELIVERY WITH THE LOWERED CONTENT OF DISAHARIDES BASED OF THE WHAY.....	115
<i>I. Miklukh, T. Zabela</i> MEMBRANE PROCESSING DAIRY MOLASSES AND PROSPECTS OF ITS FURTHER USE.....	123
<i>L. Bahdanava, B. Frolov</i> THE STUDY OF THE INFLUENCE OF TECHNOLOGICAL FACTORS ON THE SUITABILITY OF MILK SHEEP FOR CHEESE MAKING LACAUNE.....	134

<i>N. Novgorodska</i>	
FACTORS DETERMINING MILK APPLICABILITY TO CHEESE MAKING.....	143

MEAT PRODUCTS TECHNOLOGY

<i>A. Meliaschenya, T. Saveleva, S. Gordynets, I. Kaltovich</i>	
STUDYING OF THE MINERAL AND VITAMIN PROFILE OF RAW MATERIALS CONTAINING COLLAGEN.....	149
<i>S. Gordynets, T. Kusonskaya</i>	
AMINO ACID COMPOSITION OF ENRICHED PRODUCTS FROM POULTRY MEAT TO BABY FOOD.....	159
<i>T. Golubenko</i>	
COMPARATIVE ASSESSMENT OF AMINO ACID COMPOSITION OF VEALS FROM BULLS OF DIFFERENT GENOTYPE.....	164
<i>S. Gordynets, L. Charniauskaya, V. Napreenko, Z. Yakhnavevs</i>	
THE INFLUENCE OF BIOLOGICALLY SAFE INGREDIENTS ON MICROBIAL AND OXIDATIVE POISONING OF SAUSAGE PRODUCTS WITH A LONG SHELF LIFE.....	170
<i>S. Gordynets, L. Charniauskaya, V. Napreenko, Z. Yakhnavevs, T. Kusonskaya</i>	
INFLUENCE OF WATER-ALCOHOL NATURAL EXTRACTS ON ORGANOLEPTIC, MICROBIOLOGICAL AND ANTIOXIDANT INDICES ON MINCED SEMI-FINISHED MEAT.....	181
<i>S. Gordynets, V. Napreenko, S. Mikhnova, T. Matsievskaya</i>	
PHYTOCOMPLEXES FOR MEAT PRODUCTS WITH THE REDUCED CONTENT OF THE SALTED SALT.....	189
<i>T. Farionik, E. Trachuk</i>	
MEAT PRODUCTIVITY OF CALVES AFTER CORRECTION RATIONS SCARCE MICRONUTRIENTS.....	198
<i>O. Skoromna, M. Kulyk, T. Didorenko</i>	
NEW PRINCIPLES OF BALANCING OF CALCIUM AND PHOSPHORUS ON MILK PRODUCTION AND EXCHANGE PROCESSES IN THE ORGANISM OF COWS.....	204
<i>O. Razanova</i>	
CHANGES IN THE MINERAL BLOOD AND LIVER FOR INTRODUCTION IN THE RICE OF FUNGAL DERIVATIVES OF WASTE DISCHARGE.....	215