

0,93%. Загальна дегустаційна оцінка ферментованої продукції 4,84 балів (за розробленої рецептури) і 4,60 балів за традиційної.

Отже, розроблена в установі оригінальна композиція прянощів з додаванням дикорослої рослини деревію звичайного (*Achillea millefolium* L.) пропонується для використання у виробничих умовах за відновлення класичного ніжинського огіркового засолювального промислу та у дрібнотоварному виробництві і у приватному секторі.

Список використаних джерел

1. Межгосударственный стандарт. Огурцы соленые. ГОСТ 7180-73 / Масленников В.П., Барчук І.Д, Смирнов В.П, Остапов М.П. Москва, 1973. 8 с.
2. Методические указания по засолу новых интенсивных сортов огурца / Т. Сердюк, Н. Ивакин, В. Лядская, Е. Гарбуз (Отв. за выпуск М.А. Складневский). Харків: УНІІОБ, 1986. 14 с.
3. Патент на корисну модель № 92806, Україна, МПК (2006.01), А23В 4/005. Спосіб засолювання плодів огірка ніжинського сортотипу / Корнієнко С.І., Позняк О.В., Несин В.М., Птуха Н.І., Ткалич Ю.В.; Заявник та патентовласник – Дослідна станція «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва Національної академії аграрних наук України, УА. Заявка № u 2014 01534, заявл. 17.02.2014 р.; опубл.10.19.2014 р., Бюл. № 17, 2014 р.
4. Позняк О.В. Славетний огірок із Ніжина. Ніжин: Видавець Лисенко М.М., 2013. 96 с.+8 іл.
5. Позняк О., Несин В., Птуха Н. Ніжинський засолювальний промисел: сучасний підхід до відродження / *Овощи и фрукты*. Київ: ООО «ПКО «Дельта-Агро», 2019. № 1 (110), январь 2019 г. С. 28-35.
6. Шорнікова Н.М. Інструкція по технології соління огірків, помідорів, кавунів, квашеної капусти, приготування томат-пюре та сульфітованої томатної пасти. Київ: МСГ УРСР, 1958. 36 с.

ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ ГОРОХУ

Рибальченко А.М., кандидат сільськогосподарських наук,
асистент кафедри селекції, насінництва і генетики
Полтавська державна аграрна академія

Фактично всі представники бобових культур мають спільну і вельми незручну для аграріїв особливість – нерівномірне дозрівання. Спочатку ті, що розташовані на нижніх, потім на верхніх ярусах рослин. Тому оптимальні терміни збирання цієї культури визначають, беручи до уваги ступінь пожовтіння приблизно 70 % бобів на нижніх та середніх ярусах. Саме на них утворюється найкрупніше добірне насіння.

Запускати комбайни в горохове поле потрібно тоді, коли насіння у поживних нижніх і середніх бобах затвердне, а його вологість становитиме 30–35% (за умови роздільного комбайнування) і набере форми й забарвлення, типових для сорту. Очікувати дозрівання бобів, розташованих у верхніх ярусах рослин, не варто. Адже це лише приблизно 30 % врожаю, розраховуючи на які, ми дотягнемо до розтріскування найкращі боби на нижніх ярусах посівів. Не слід також поспішати зі збиранням, коли на рослинах достигло не більше 50% бобів. Такий поспіх може призвести до суттєвого недобирання врожаю за рахунок недозрілого насіння. При цьому маса 1000 насінин буде нижчою на 20–30 г, у порівнянні з оптимальними термінами збирання.

Горох – це одна із тих культур, на яких завжди буде доречною десикація чи дефоліація посівів безпосередньо за 10–15 днів до збирання із застосуванням відповідних препаратів. Це забезпечить відчутний часовий та економічний вигоду. Раніше збирання гороху відбувалося переважно роздільним способом – із попереднім скошуванням та підсиханням у валках, нинішні зернозбиральні реалії інші. Висока якість сучасних комбайнів та обмаль часу майже завжди спонукають аграріїв до прямого комбайнування. Оптимально, якщо після проведеної десикації посівів гороху вологість бобів не перевищуватиме показника 18–19 %, а краще 15–16 %. При цьому обмолот бажано провадити на помірних обертах, аби запобігти ймовірному пошкодженню доволі вразливих бобів.

Обмолочене й очищене насіння варто зберігати за вологості в межах 14–15 %, хоча цей показник підходить лише для короткотермінового зберігання, наприклад, у напільних складах для подальшої переробки чи продажу. Оптимальна ж вологість, якщо ми говоримо про засипання врожаю гороху до металевих силосів для кількомісячного зберігання, повинна перебувати у межах 12–14 %. При цьому забезпечується максимально тривалий термін зберігання та мінімальне пошкодження насіння під час роботи з ним.

Сприятливі для збирання гороху умови з відсутністю опадів та ефективно проведена десикація посівів нерідко дають змогу закладати на зберігання добре очищений і сухий горох. Це допомагає суттєво заощадити на операційних витратах післязбиральної доробки врожаю гороху. При цьому очищення зібраного гороху необхідно виконувати на обладнанні, яке забезпечує мінімальне травмування зерна, оскільки з ним у цьому плані слід поводитися особливо ретельно.

Під час сушіння насіння гороху із надмірною вологістю особливо важливо слідкувати за температурою теплоносія і терміном обробки. За вологості насіння 16–19 % температура теплоносія не повинна перевищувати 40 °С. За один прохід через сушильну камеру не можна різко знижувати вологість насіння більш ніж на 4 %. Інакше це може призвести до розтріскування насінневої оболонки.

Площі під горохом, особливо у фермерських господарствах, є порівняно невеликими, що за помірного перезволоження врожаю дає змогу заощадити

суттєві кошти на післязбиральній доробці зерна. В цьому аспекті оптимальним рішенням буде просушування бобів на відкритому повітрі під навісами. Врожай розсипають тонким шаром і перелопачують. За кожного перелопачування, якщо надворі нормальна погода, втрачається від 0,5 до 1,5 % вологи. Надалі ж очищене і висушене насіння зберігають у мішках за висоти штабеля не більше 2,5 м або насипом до 1,5 м. Проте, такий підхід є доречним у тому разі, коли мова йде про кілька тонн чи принаймні кілька десятків тонн зібраного відносно сухого гороху. При вирощування цієї культури за інтенсивною технологією на площах в сотні гектарів, то не обійдемося без нормальної інфраструктури для очищення, досушування та зберігання врожаю. І бажано – подальшої переробки з метою отримання додаткового прибутку [1].

Щоб насіння не втратило посівні якості, його потрібно зберігати в обладнаних насіннесховищах згідно плану розміщення насіння по культурах, сортах і репродукціях. Розмір насіннесховища визначають, виходячи із розрахункової кількості насіння, яке залишається на тривале зберігання (середня об'ємна маса насіння $0,75 \text{ т/м}^3$). Основні вимоги до насіннесховищ:

1. Надійна ізоляція насіння від атмосферних та ґрунтових вод, різких перепадів температури та проникнення гризунів, шкідливих комах і птиці (сховища повинні бути критими та сухими, незараженими від комірних шкідників).

2. Запобігання змішуванню або взаємозасмічуванню насіння (В суміжних засіках забороняється складувати насипом насіння важковідокремлюваних культур, а також різні сорти однієї культури. Висота насипу для зернових і зернобобових культур не повинна перевищувати 2 м, олійних – 1 м. У складських приміщеннях з активною вентиляцією висота бурту насіння зернових культур допустимо до 3 м. Насіння, затароване в мішки, штабелюють етикетками назовні на дощаних настилах або піддонах на відстані від підлоги не менше 15 см, від стін сховища і між штабелями 70 см).

3. Вільний доступ для огляду і відбору проб до кожної партії насіння (Розміри штабелів та відстань між ними повинні забезпечувати доступ для відбирання проб насіння з будь-якого місця. Для зручності приймання, відпускання насіння й догляду за ним між штабелями залишають технологічні проходи завширшки не менше 1,5 м).

4. Можливість природньої вентиляції або облаштування для активної вентиляції [2].

Під час зберігання насінням систематично проводять спостереження за:

1. Вологістю насіння, оскільки, основною причиною низької схожості насіння є високий вміст у ньому вологи, під час зберігання потрібно систематично вимірювати його вологість. Підвищення вологості насіння посилює в ньому процеси дихання, створює сприятливі умови для діяльності мікроорганізмів і підвищення активності збудників хвороб і шкідників. Для тривалого зберігання слід використовувати насіння з вологістю на 2-3 %

нижчою від критичної. Зберігання насіння сухим - основний засіб підтримання високої життєдіяльності насіння.

2. Температурою насіння, яка характеризує стан насінневої маси. Низька температура в усіх ділянках маси насіння є показником її нормального стану і свідчить про консервацію. Підвищення температури, що не відповідає змінам температури навколишнього середовища, свідчить про активацію фізіологічних процесів і початок самозігрівання. Тому потрібно одночасно враховувати температуру повітря ззовні та всередині сховища. Зниження температури на кожні 5 °С приблизно вдвічі підвищує стійкість зберігання насіння. Насіння вважається охолодженим, якщо його температура коливається в межах від 0 до 10 °С. Температура в межах від 0 до 5 °С є найбільш сприятливою для зберігання насіння. Основний спосіб охолодження насінневої маси – активне вентилявання атмосферним повітрям. Надмірне охолодження може бути шкідливим для насінневого матеріалу, оскільки за наявності вільної вологи в насінні можлива втрата ним схожості вже при температурі -10-20 °С.

3. Заселеністю шкідниками. Комахи і кліщі не розвиваються у сухому та холодному насінні. Тому охолодження і підсушування насіння – ефективні заходи попередження появи шкідників, а водночас і пліснявих грибів. У деяких випадках добрі результати дає додаткове механічне очищення насіння. Але найбільш ефективним заходом знищення шкідників є газация (фумігация) насіння. Гризунів знищують отруєними приладами, рідше капканами [3,4].

Кожна партія насіння, що зберігається, повинна пройти перевірку посівних якостей, а до закінчення терміну дії документу про якість, здійснити аналіз повторно.

Список використаних джерел

1. Черкас В. Збирання та закладання на зберігання гороху. Агробізнес сьогодні. URL: <http://agro-business.com.ua/agro/ahronomiia-sohodni/item/14448-zbyrannia-ta-zakladannia-na-zberihannia-horokhu.html>.

2. Лінник Ю. О., Потьомкіна Л. М. Витривалість насіння сортів гороху до чинників зберігання та заморожування. *Селекція і насінництво*. 2010. Вип. 98. С. 228-237.

3. Технологія зберігання і переробки зерна : навч. посіб. / Л.М. Пузік, В.К. Пузік. Харк. нац. аграр. ун-т ім. В.В. Докучаєва. Х. : ХНАУ. 2013. 312 с.

4. Подпрятков Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К. : Аграрна освіта. 2014. 393 с.



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



Міністерство освіти і науки України
Уманський національний університет садівництва
Кафедра технологій харчових продуктів
Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра товарознавства, управління безпеністю та якістю
Таврійський державний агротехнологічний університет
ім. Дмитра Моторного
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ПІДВИЩЕННЯ
ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ»**

МАТЕРІАЛИ
II Всеукраїнської науково-практичної конференції

Редакційна колегія:

Заморська І.Л., д.т.н., професор, завідувача кафедрою технологій харчових продуктів Уманського НУС;

Белінська С.О., д.т.н., професор кафедри товарознавства, управління безпеністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету;

Прісс О.П., д.т.н., професор, завідувача кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного;

Пушка О.С., к.т.н., доцент, декан інженерно-технологічного факультету Уманського НУС;

Токар А.Ю., д.с.-г.н., професор кафедри технологій харчових продуктів;

Найченко В.М., д.с.-г.н., професор кафедри технологій харчових продуктів;

Василишина О.В., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій харчових продуктів;

Чернега А.О., к.с.-г.н., доцент кафедри технологій харчових продуктів.

Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів. Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції в заочній формі (7 квітня 2021 року). Умань, 2021. 115 с.

Збірник містить тези доповідей науковців, які було презентовано в секціях «Розвиток технологій харчових виробництв та ресторанного господарства: проблеми, перспективи, ефективність», «Сучасні технології зберігання сировини і харчових продуктів», «Інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення», «Використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів» на Всеукраїнській науково-практичній конференції «Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів», що відбулась 7 квітня 2021 року в Уманському національному університеті садівництва.

Розраховано на науковців, викладачів, аспірантів, магістрантів, студентів та фахівців, які займаються питаннями розвитку в галузі технологій виробництва харчових продуктів та суміжних галузей.

ЗМІСТ

РОЗВИТОК ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ, ЕФЕКТИВНІСТЬ

ЗАМОРСЬКА І.Л.	ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДЖЕМУ СУНИЧНОГО	8
КАЛЮЖНА А.І., ФЕСЕНКО В.С., АНТЮШКО Д.П.	ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ СУТНОСТІ ТА ЗМІСТУ ВИМОГ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТИВ НА ЦУКОР	11
КАРАЩУК Г.В., ПАНКЄЄВ С.В.	ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЗЕРНА СОРТИВ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ М'ЯКОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРИЙОМІВ ВИРОЩУВАННЯ	14
ЛЯШЕНКО Ю.Ю., ХАРЧЕНКО З.М.	ОСОБЛИВОСТІ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСО-РОСЛИННИХ КОНСЕРВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	15
МАТЕНЧУК Л.Ю., ВОЙЧЕНКО І.В.	КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	18
МОКРОУС В.А., ХАРЧЕНКО З.М.	РИНОК ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНИ	20
НОВІКОВ В.В., УЛЯНИЧ І.Ф.	ЕФЕКТИВНІ МЕТОДИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ	23
ПОПОВА А.А.	АСОРТИМЕНТ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТИВ НА ОСНОВІ ПЛОВОДО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	25
РИБЧАК О.С.	ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ ВПРОВАДЖЕННЯ МІЖНАРОДНИХ СТАНДАРТИВ	27
ТОКАР А.Ю.	РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ОВОЧЕВО-ФРУКТОВИХ ПЮРЕ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	29

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ВАСИЛИШИНА О.В., ПАДЮК М.В.	ЕКОІННОВАЦІЇ В ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ	33
ЗАХАРЧЕНКО М.А., ЖУКОВА В.Ф.	ВПЛИВ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ БІОПРЕПАРАТАМИ НА ЯКІСТЬ ПЛОДІВ ТОМАТА ЗА ЗБЕРІГАННЯ	35
ПОЗНЯК О.В., НЕСИН В.М., КАСЯН О.І., ПТУХА Н.І.	ВИКОРИСТАННЯ ДИКОРΟΣЛИХ МІСЦЕВИХ ВИДІВ РОСЛИН ПРИ РОЗРОБЛЕННІ КОМПОЗИЦІЙ ДЛЯ СОЛІННЯ ОГІРКА НІЖИНСЬКОГО СОРТОТИПУ ЗА ВІДНОВЛЕННЯ КЛАСИЧНОГО ПРОМИСЛУ	37
РИБАЛЬЧЕНКО А.М.	ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ НАСІННЯ ГОРОХУ	39
ХУДІК Л.М.	ТОВАРНІСТЬ ЯБЛУК ПІСЛЯ ЗБЕРІГАННЯ ЗА ОБРОБКИ ІНГІБІТОРОМ БІОСИНТЕЗУ ЕТИЛЕНУ	43

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

АНТЮШКО Д.П., ЛАВРЕНЧУК О.А.	ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ГЕРОДІЄТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ОСІБ ІЗ ЗАХВОРЮВАННЯМ НА ЦУКРОВИЙ ДІАБЕТ	47
БОГОМАЗ А.І., ТОКАР А.Ю.	ВИГОТОВЛЕННЯ МЕДОВИХ ВИН З ПЛОДІВ ВИШНІ	50
ВЕРХІВКЕР Я.Г., ПЕТЬКОВА О.О.	АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ АСЕПТИЧНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ПЛОДІВ ТА ОВОЧІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ «ВІДКЛАДЕННОГО» ВИПІКАННЯ	53
ВЕЖЛІВЦЕВА С.П., МІНОРОВА А.В., БОДНАРЧУК О.В., КРУШЕЛЬНИЦЬКА Н.Л.	ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СУХИХ МОЛОЧНИХ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ СУМІШЕЙ	55
ВОЛКОВА Т.В.	ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПОДУКТИ З РИБИ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	58
ГАЙДАЙ І.В.	ЗБРОДЖУВАННЯ ЯБЛУЧНИХ СОКІВ ЗАЛЕЖНО ВІД ОСОБЛИВОСТЕЙ СОРТУ	60
ЖЕЛЄЗНА В.В., ДОБРОВОЛЬСЬКА С.В.	КЕКСИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	63

КАЛАЙДА К.В., НЕЖУР Д.С.	ОПТИМІЗАЦІЯ РЕЦЕПТУРИ ДЕСЕРТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	65
КАЛАЙДА К.В., САВІН А.С.	НОВІ ПІДХОДИ У СТВОРЕННІ СОЛОДКИХ СТРАВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	67
ЛЮБИЧ В.В.	УДОСКОНАЛЕННЯ КУЛІНАРНОГО ОЦІНЮВАННЯ КРУП'ЯНИХ ПРОДУКТІВ ІЗ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ, ТРИТИКАЛЕ ТА ЯЧМЕНЮ	69
МАТЕНЧУК Л.Ю.	РОЗШИРЕННЯ АСОРИМЕНТУ БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ ФРЕШ-СОКІВ НА ОСНОВІ ЯБЛУЧНОГО	70
ПОЗНЯК О.В., ЧАБАН Л.В., КОНДРАТЕНКО С.І.	ПРЯНОАРОМАТИЧНА СУМІШ З ЛИМОННИМ АРОМАТОМ	72
ПОЛЯРУШ Т.О., ТОКАР А.Ю.	ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ КОНСЕРВІВ «ТОМАТИ, КОНСЕРВОВАНІ З ЗЕЛЕННЮ»	75
РОМАНЕНКО О.В., РОМАНЕНКО Р.П.	ДИСПЕРСНІСТЬ БОРОШНА З ТВЕРДИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ	77
СИДОРЕНКО О.В., ПЕТРОВА О.О.	МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОГО КОНЦЕНТРАТУ - ПОРОШОК «КРЕВЕТКОВИЙ»	80
ХАРЧЕНКО З.М.	ПОЄДНАННЯ АЛИЧІ, КАБАЧКІВ ТА ГОРІХІВ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ДІСТИЧНИХ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	82
CHEREDNICHENKO O.	JUSTIFICATION OF THE PERFORMANCE OF IMPROVING THE TECHNOLOGY OF CANNED MEAT WITH A GIVEN CHEMICAL COMPOSITION AND FUNCTIONAL PROPERTIES	85
ЧЕРНЮШОК О.А., БІРЮК Ю.В., ШЕВЧЕНКО І.Ю.	ВИЗНАЧЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ШПИНАТОМ ЗАБАГАЧЕНИХ СУХОЮ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКОЮ	88
ЯРЕМЕНКО І.С., КОВАЛЕНКО О.В.,	МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ КОНОПЛЯНОЇ ОЛІЇ У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ	

САМЛІК М.М.	ПРОДУКТІВ НА ОСНОВІ М'ЯКИХ СИРІВ	91
-------------	----------------------------------	----

ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

БЕЛІНСЬКА С.О., МОТУЗКА Ю.М., НЕСТЕРЕНКО Н.А., ІВАНЮТА А.О.	ВІТАМІННА ЦІННІСТЬ ШВИДКОЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ КУЛЬТИВОВАНИХ ПЕЧЕРИЦЬ	94
БОГОМАЗ А.І., ВАСИЛИШИНА О.В.	ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	96
БОЖКО Т.В.	ВИКОРИСТАННЯ НАТУРАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАРШМЕЛЛОУ	99
ЗЕЛЕНЯНСЬКА З.Р.	БАДИ.ЩО ЦЕ? ДЛЯ КОГО? ЇХ КОРИСНІСТЬ ТА ШКІДЛИВІСТЬ	101
ПЕЛИХ В.Г., УШАКОВА С.В.	ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У РЕЦЕПТУРІ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	103
РІЗАК М.Ю., ЛАВРЕНКО С.О., КАРАЩУК Г.В.	ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОРГАНІЧНОГО БАРВНИКУ ІЗ ПАПРИКИ	106
СІРЕНКО К.Р., ВАСИЛИШИНА О.В.	ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК: КЛАСИФІКАЦІЯ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ	108
ЮЗЮК Т.В.	КОРИСТЬ ТА ШКОДА ПАЛЬМОВОГО МАСЛА В ПРОДУКТАХ ХАРЧУВАННЯ	112