

РЕЗЮМЕ

Брайло А., Омельченко Н. Проблеми вдосконалення інформаційного забезпечення споживачів одягу зі шкіри. Надано результати аналітичного дослідження складових інформаційного забезпечення споживачів одягу зі шкіри. Запропоновано рекомендації стосовно наповнення маркування і супровідної інформації з догляду за одягом зі шкіри. Обґрунтовано доцільність нормативного затвердження символів щодо догляду за таким одягом та розробки рекомендацій з експлуатації та догляду як для споживачів, так і для фахівців з реставрації та хімічного чищення.

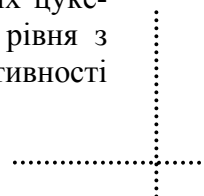
Галик І., Семак Б. Гармонізація товарної інформації одягу вітчизняного та зарубіжного виробництва. Проаналізовано розбіжності товарної інформації щодо одягу вітчизняного та зарубіжного виробництва. Обґрунтовано необхідність подальшої уніфікації засобів маркування відповідно до вимог СОТ для визначення шляхів оптимізації товарної інформації на ринку одягу.

Кундіус Д. Асортимент фіточаїв на ринку України. Подано аналіз асортименту сегмента ринку фіточаїв в Україні. Представлено популярні торгові марки та види трав'яних і фруктових вітчизняних і зарубіжних чаїв. Досліджено параметри продукції, за якими надають перевагу українські споживачі. Наведено обсяги імпорту й експорту фіточаїв в Україні. Зазначено тенденції та перспективи розвитку вітчизняного ринку фіточаїв.

Голуб Б., Даниленко С., Рудавська Г. Пребіотична активність природних джерел полісахаридів. Надано результати експериментальних досліджень пребіотичної активності продовольчої сировини українського походження та імпортованої, доступної на вітчизняному ринку. Показано значний біфідогенний ефект фруктановмісної сировини та стабільний, але помірний, глюкановмісної сировини. Біфідогенного ефекту альгінатовмісної сировини не виявлено.

Сидоренко О., Москалюк Р. Фізіологічні та технологічні аспекти застосування гідроколоїдів у виробництві рибних кулінарних виробів. Розглянуто фізіологічні та технологічні аспекти застосування гідроколоїдів у виробництві заливних рибних кулінарних виробів підвищеної біологічної цінності. Визначено раціональні концентрації гідроколоїдів для виготовлення заливної прісноводної риби з наступним заморожуванням для подовження терміну зберігання.

Приюльська Н., Сєногонова Л., Коваль І. Дослідження функціональної ефективності цукерок для спортсменів. Проведено дослідження впливу споживання цукерок із використанням композицій "Імпульс" і "Енергія спорту" на антиоксидантну ефективність і емоційний стан спортсменів-легкоатлетів. Доведено доцільність застосування розроблених цукерок для харчування в практиці підготовки спортсменів високого рівня з метою оптимізації функціонального стану та підвищення ефективності їхньої тренувальної та змагальної діяльності.



Кравченко М., Демічковська М. Технологія борошняних кулінарних напівфабрикатів із дієтичними добавками. Наведено технологію та дослідження якості нових видів борошняних кондитерських виробів (вареників) з добавкою білково-жировою "Подарунок сонця" (Супер) і продуктів переробки морських водоростей карагенану й цистозіри. Новий вид напівфабрикату характеризується високим вмістом Se, J, інших макро- й мікроелементів та харчових волокон, що дає змогу спрогнозувати їхню радіозахисну дію та розширення асортименту борошняних кулінарних виробів функціонального призначення.

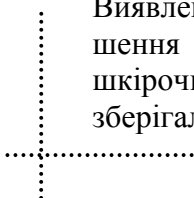
Корзун В., Антонюк І. Нові десертні страви у профілактиці мікроелементозів. Розглянуто доцільність використання біологічно активної добавки "Йодоселен" (продукт переробки морських водоростей) у виробництві десертних страв на прикладі шоколадного мусу. Результати досліджень хімічного складу підтверджують позитивний вплив страв з морськими водоростями на забезпечення організму людини йодом і селеном, чим доводять необхідність їхнього використання у харчуванні з метою профілактики мікроелементозів.

Антоненко А. Оцінка якості нових соусів підвищеної харчової цінності. Представлено результати дослідження нових видів соусів "Сонячний" і "Баланс" на основі композиційної суміші з використанням добавки білково-жирової "Подарунок сонця" (Супер), фібрегаму та лактату кальцію. Отримані результати дають змогу рекомендувати продукцію для широких верств населення, особливо для робітників шкідливих виробництв і людей, які мешкають на забруднених територіях.

Колтунов В., Белінська Є. Удосконалення методики відбору проб для визначення якості редису. Розглянуто методику відбору проб для визначення товарної якості й хімічних показників коренеплодів редису. На підставі проведених досліджень і статистичної обробки даних доведено, що оптимальна маса об'єднаної проби, яка представляє досліджувану партію, повинна становити 12.5 кг, а кількість редису для хімічного аналізу – 32 екземпляри, або 650 грамів.

Потапов В., Летута Т., Дубініна С. Вплив параметрів бланшування на колірні характеристики томатів. Досліджено можливість застосування оптичних методів контролю для оцінки кольору томатів, оброблених у водних розчинах шипшини 0.5–4.0 %-ної концентрації, при різній температурі та терміні бланшування. За результатами колірних характеристик – спектрального коефіцієнта відбиття, тону, чистоти, яскравості кольору та повною кольоровою відмінністю – обрано оптимальний режим бланшування томатів.

Дятлов В., Медведкова І., Попова Н. Закономірності перебігу біохімічних процесів у свіжих плодах, овочах і грибах під час зберігання. Виявлено загальні закономірності та взаємозв'язок між зміною співвідношення вмісту альбумінів і глобулінів, інтенсивністю дихання, кольором шкірочки яблук, м'якоті томатів і спороносних пластинок шампінйонів, які зберігалися в різних умовах. Відмічено, що одним із основних внутрішніх



факторів збереженості рослинної продукції є старіння білків, а кількісне співвідношення альбумінів і глобулінів – об'єктивний показник ступеня стиглості плодів, овочів та грибів, який може використовуватися для прогнозування їхньої збереженості.

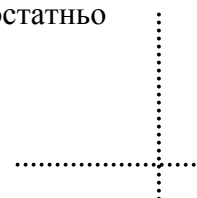
Белінська С., Орлова Н., Денисенко В. Прогнозування збереженості швидкозамороженої плодоовочевої продукції. Наведено результати дослідження якості швидкозамороженої суниці протягом її життєвого циклу. Виявлено основні етапи технології та транспортування, на яких перепади температури значно перевищують допустимі норми, й визначено їхню тривалість. Розроблено математичні моделі залежності комплексного та групових показників якості від тривалості та температури зберігання продукції. Удосконалено підходи й методологію прогнозування збереженості якості швидкозамороженої плодоовочевої продукції.

Камєнєва Н. Оцінка якості швидкозамороженого напівфабрикату "Лечо овочеве". Представлено оцінку якості швидкозамороженого напівфабрикату "Лечо овочеве" з додаванням камеді ксантанової та альгінату натрію за органолептичними й фізико-хімічними показниками. Установлено, що додавання полісахаридів природного походження позитивно впливає на дегустаційну оцінку та харчову й біологічну цінність напівфабрикатів.

Босва-Кашилова Г. Дослідження теплофізичних характеристик двокомпонентних нетканих матеріалів. Досліджено комплекс фізичних показників об'ємних нетканих текстильних матеріалів (НТМ). Визначено економічний ефект використання віскозних рециклірованих волокон – зниження собівартості НТМ. Встановлено можливість застосування двокомпонентних НТМ з урахуванням їхнього призначення в меблевій, швейній промисловості та в побуті.

Глушкова Т. Використання пластифікаторів у виробництві паперу зменшеної маси. Вивчено особливості використання пластифікаторів при виробництві паперу. Проаналізовано основні засоби зниження лінійної деформації та вплив пластифікаторів на його властивості. Визначено оптимальну кількість гліцерину як пластифікуючої добавки до паперу зменшеної маси. Запропоновано офсетний папір зі зниженою лінійною деформацією без ускладнення технології.

Калашник О. Зміна біостійкості хутряних шкурок кроля під час зберігання. Досліджено шкурки кроля, оброблені різними концентраціями препарату "Гамма-1" і УФ-променями. Вирішальним фактором у виборі способу консервування хутрової сировини та оцінюванні його ефективності є зміна показників біостійкості шкурок у процесі зберігання. Установлено, що найефективнішою виявилася обробка препаратом "Гамма-1" (3.0 %), а також УФ-опроміненням упродовж трьох хвилин. Застосовані способи обробки парних хутряних шкурок кроля забезпечують зниження активності росту мікроорганізмів (бактерій, грибів, актиноміцетів) і мають достатньо стійкий антимікробний ефект при зберіганні.

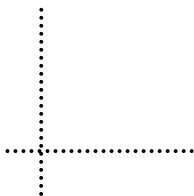


Ткачук В. Оцінка якості біопалива на основі ріпакової олії. Проведено комплексну оцінку якості біопалива на основі ріпакової олії: нового – ізопропілестеру та традиційного – метилового естеру. Встановлено, що комплексний показник якості першого становить 1.38, що на 19.6 % перевищує значення комплексного показника якості другого. Такий результат підтверджує доцільність використання нового біопалива дизельними транспортними засобами.

Крусір Г., Яшкіна В., Лобоцька Л. Дослідження взаємозв'язку хімічного складу рисового лушпиння та антиліполітичної активності іммобілізованого інгібітора фосфоліпідної природи. Розглянуто рисове лушпиння як біополімерної матриці-носія для інгібітора панкреатичної ліпази фосфоліпідної природи з насіння рапсу. Досліджено склад рисового лушпиння. За допомогою методу кореляційно-регресійного аналізу визначена математична залежність між величиною антиліполітичної активності іммобілізованого на рисовому лушпинні інгібітора та біохімічним складом лушпиння. Виявлено, що визначальним високу інгібіторну активність компонентом іммобілізованого препарату є оксид кремнію, що міститься в рисовому лушпинні.

Попова Н., Озоліна Н., Артюх Т. Сертифікація продукції легкої промисловості дитячого асортименту в Україні. Розглянуто теоретико-правові питання обов'язкової сертифікації продукції легкої промисловості дитячого асортименту. Надано характеристику видів оцінки відповідності продукції легкої промисловості згідно законодавчої бази. Наведено факти невідповідності продукції за результатами сертифікації.

Коломієць Т. Якість і безпечність посуду з полімерних матеріалів. Розглянуто проблему безпечності використання посуду з полімерних матеріалів. Наведено інформацію щодо маркування і показників безпечності виробів. Представлено результати оцінки якості та безпечності зразків посуду одноразового використання, що реалізується на ринку України.



РЕЗЮМЕ

Браилко А., Омельченко Н. Проблемы усовершенствования информационного обеспечения потребителей одежды из кожи. Приведены данные аналитических исследований, составляющих информационное обеспечение потребителей одежды из кожи. Предложены рекомендации относительно информационного наполнения маркировки и сопроводительной информации по уходу за одеждой из кожи. Обоснована целесообразность нормативного утверждения символов по уходу за такой одеждой и разработки рекомендаций по эксплуатации и уходу как для потребителя, так и для специалистов по реставрации и химической чистке.

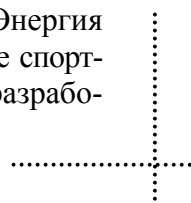
Галык И., Семак Б. Гармонизация товарной информации одежды отечественного и зарубежного производства. Проанализированы различия товарной информации об одежде отечественного и зарубежного производства. Обоснована необходимость дальнейшей унификации средств маркировки в соответствии с требованиями СОТ для определения путей оптимизации товарной информации на рынке одежды.

Кундиус Д. Ассортимент фиточаев на рынке Украины. Приведен анализ ассортимента сегмента рынка фиточаев в Украине. Представлены популярные торговые марки и виды травяных и фруктовых отечественных и зарубежных чаев. Исследованы параметры продукции, которым отдают предпочтение украинские потребители. Приведены объемы импорта и экспорта фиточаев в Украине. Определены тенденции и перспективы развития отечественного рынка фиточаев.

Голуб Б., Даниленко С., Рудавская А. Пребиотическая активность природных источников полисахаридов. Представлены результаты экспериментальных исследований пребиотической активности продовольственного сырья украинского происхождения, а также импортируемого и доступного на отечественном рынке. Показан значительный бифидогенный эффект фруктансодержащего сырья и стабильный, но умеренный, глюкансодержащего. Бифидогенный эффект альгинатсодержащего сырья не выявлен.

Сидоренко Е., Москалюк Р. Физиологические и технологические аспекты применения гидроколлоидов в производстве рыбных кулинарных продуктов. Рассмотрены физиологические и технологические аспекты использования гидроколлоидов в производстве заливных рыбных кулинарных изделий повышенной биологической ценности. Определены рациональные концентрации гидроколлоидов для изготовления заливной пресноводной рыбы с последующим замораживанием для продления срока хранения.

Притульская Н., Сеногонова Л., Коваль И. Исследование функциональной эффективности конфет для спортсменов. Проведены исследования влияния потребления конфет с композициями "Импульс" и "Энергия спорта" на антиоксидантную эффективность и эмоциональное состояние спортсменов-легкоатлетов. Доказана целесообразность применения разрабо-



танных конфет для питания в практике подготовки спортсменов высокого уровня с целью оптимизации функционального состояния и повышения эффективности их тренировочной и соревновательной деятельности.

Кравченко М., Демичковская М. Технология мучных кулинарных полуфабрикатов с диетическими добавками. Приведены технология и исследования качества мучных кондитерских изделий (вареников) с добавкой белково-жировой "Подарок солнца" (Супер) и продуктов переработки морских водорослей карагенана и цистозеры. Новый вид полуфабриката характеризуется высоким содержанием Se, J, других макро- и микроэлементов и пищевых волокон, что позволяет спрогнозировать их радиозащитное действие, а также расширение ассортимента мучных кулинарных изделий функционального назначения.

Корзун В., Антонюк И. Новые десертные блюда в профилактике микроэлементозов. Рассмотрена целесообразность использования биологически активной добавки "Йодоселен" (продукт переработки морских водорослей) в производстве десертных блюд на примере шоколадного мусса. Результаты исследований химического состава подтверждают позитивное влияние блюд с морскими водорослями на обеспеченность организма человека йодом и селеном, чем доказывают необходимость их использования в питании с целью профилактики микроэлементозов.

Антоненко А. Оценка качества новых соусов повышенной пищевой ценности. Представлены результаты исследования новых видов соусов "Солнечный" и "Баланс" на основе композиционной смеси с использованием добавки белково-жировой "Подарок солнца" (Супер), фибрегама и лактата кальция. Полученные результаты позволяют рекомендовать продукцию для широких слоев населения, особенно для работников вредных производств и тех, кто проживает на загрязненных территориях.

Колтунов В., Белинская Е. Совершенствование методики отбора проб для определения качества редиса. Рассматривается методика отбора проб для определения товарного качества и химических показателей корнеплодов редиса. На основе проведенных исследований и статистической обработки данных доказано, что оптимальная масса объединенной пробы, которая представляет исследуемую партию, должна составлять 12.5 кг, а количество редиса для химических анализов – 32 экземпляра, или 650 граммов.

Потапов В., Летута Т., Дубинина С. Влияние параметров бланширования на цветовые характеристики томатов. Исследована возможность применения оптических методов контроля для оценки цвета томатов, обработанных в 0.5–4.0 %-х водных растворах шиповника при разных температурах и времени бланширования. По результатам цветовых характеристик – спектрального коэффициента отражения, тона, чистоты, яркости цвета и полного цветового различия – выбран оптимальный режим бланширования томатов.



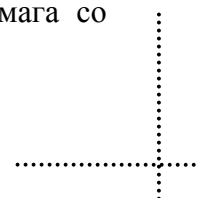
Дятлов В., Медведкова И., Попова Н. Закономерности биохимических процессов, протекающих в свежих плодах, овощах и грибах при хранении. Выявлены общие закономерности и взаимосвязь между изменением соотношения альбуминов и глобулинов, интенсивностью дыхания, цветом кожицы яблок, мякоти томатов и спороносных пластинок шампиньонов, хранившихся в различных условиях. Отмечается, что одним из основных внутренних факторов сохраняемости растительной продукции является старение белков, а количественное соотношение альбуминов и глобулинов – объективный показатель степени зрелости плодов, овощей и грибов, который может быть использован для прогнозирования их сохраняемости.

Белинская С., Орлова Н., Денисенко В. Прогнозирование сохранения качества быстрозамороженной плодоовощной продукции. Представлены результаты исследования качества быстрозамороженной земляники на протяжении ее жизненного цикла. Выявлены основные этапы технологии и транспортирования, на которых перепады температуры значительно превышают допустимые нормы, и определена их продолжительность. Разработаны математические модели зависимости комплексного и групповых показателей качества от срока и температуры хранения продукции. Усовершенствованы подходы и методология прогнозирования сохранения качества быстрозамороженной плодоовощной продукции.

Каменева Н. Оценка качества быстрозамороженного полуфабриката "Лечо овощное". Приведена оценка качества быстрозамороженного полуфабриката "Лечо овощное" с добавлением камеди ксантановой и альгината натрия по органолептическим и физико-химическим показателям. Установлено, что введение полисахаридов природного происхождения позитивно влияет на дегустационную оценку, пищевую и биологическую ценность полуфабриката.

Боева-Кашилова Г. Исследование теплофизических характеристик двухкомпонентных нетканых материалов. Исследован комплекс физических показателей объемных нетканых текстильных материалов (НТМ). Определен экономический эффект использования вискозных рециклированных волокон – снижение себестоимости НТМ. Установлена возможность применения двухкомпонентных НТМ с учетом их назначения в мебельной, швейной промышленности и в быту.

Глушкова Т. Использование пластификаторов в производстве бумаги уменьшенной массы. Изучены особенности использования пластификаторов в производстве бумаги. Проанализированы основные способы снижения линейной деформации и влияние пластификаторов на ее свойства. Определено оптимальное количество глицерина как пластифицирующей добавки к бумаге уменьшенной массы. Предложена офсетная бумага со сниженной линейной деформацией без усложнения технологии.



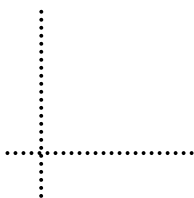
Калашник Е. Изменение биостойкости меховых шкурок кроля при хранении. Исследованы шкурки кроля, обработанные разными концентрациями препарата "Гамма-1" и УФ-лучами. Решающим фактором в выборе способа консервирования мехового сырья и оценивании его эффективности является изменение показателей биостойкости шкурок при хранении. Установлено, что самыми эффективными являются обработка препаратом "Гамма-1" (3.0 %) и УФ-облучение в течение трех минут. Используемые способы обработки парных меховых шкурок кроля обеспечивают снижение активности роста микроорганизмов (бактерий, грибов, актиномицетов) и имеют достаточно стойкий антимикробный эффект.

Ткачук В. Оценка качества биотоплива на основе рапсового масла. Проведена комплексная оценка качества биотоплива на основе рапсового масла: нового – изопропилэфира и традиционного – метилового эфира. Установлено, что комплексный показатель качества первого составляет 1.38, что на 19.6 % превышает значение комплексного показателя качества второго. Такой результат подтверждает целесообразность использования нового биотоплива дизельными транспортными средствами.

Крусир Г., Яшкина В., Лобоцкая Л. Исследование взаимосвязи химического состава рисовой лузги и антилиполитической активности иммобилизованного ингибитора фосфолипидной природы. Рассмотрена рисовая лузга в качестве биополимерной матрицы-носителя для ингибитора панкреатической липазы фосфолипидной природы из семян рапса. Исследован состав рисовой лузги. С помощью метода корреляционно-регрессионного анализа определена математическая зависимость между величиной антилиполитической активности иммобилизованного на рисовой лузге ингибитора и биохимическим составом лузги. Выявлено, что определяющим высокую ингибиторную активность компонентом иммобилизованного препарата является оксид кремния, содержащийся в рисовой лузге.

Попова Н., Озолина Н., Артюх Т. Сертификация продукции легкой промышленности детского ассортимента в Украине. Рассмотрены теоретические и правовые вопросы обязательной сертификации продукции легкой промышленности детского ассортимента. Дана характеристика видов оценивания соответствия продукции легкой промышленности согласно законодательной базе. Наведены факты несоответствия продукции по результатам сертификации.

Коломиец Т. Качество и безопасность посуды из полимерных материалов. Рассмотрена проблема безопасности использования посуды из полимерных материалов. Приведена информация о маркировке и показателях безопасности изделий. Представлены результаты оценки качества и безопасности образцов посуды одноразового использования, которая реализуется на рынке Украины.



S U M M A R I E S

Brailko A., Omelchenko N. The problems of information support of consumers of leather clothes. The article provides the results of analytical research of components of information support of leather clothes. It offers the recommendations on labeling and accompanying information about leather clothes care. There is substantiated the expediency for normative symbol approval for leather clothes care as well as for development of recommendations for leather clothes care and use both for consumers and for professionals dealing with renewal and dry-cleaning.

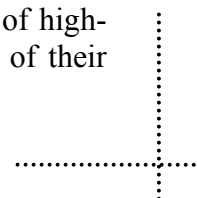
Galyk I., Semak B. Harmonization of commodity information of garments of domestic and foreign producers. The article analyses the differences in commodity information of garments of domestic and foreign producers. There has been substantiated the necessity of further unification of labeling methods according to WTO requirements to determine the ways of optimization of commodity information on the Ukrainian market.

Kundius D. Assortment of phyto-tea on the Ukrainian market. The article analyses the market of phyto-tea in Ukraine. It offers famous trademarks of domestic and foreign fruit and grass tea. There have been researched the parameters of the product which Ukrainian consumers prefer. The import and export data of fruit and grass tea volumes are provided. Tendencies and prospects of the Ukrainian market are defined.

Holub B., Danylenko S., Rudavska A. Probiotic activity of natural polysaccharides sources. The article provides the results of experimental research of probiotic activity of Ukrainian and foreign food raw materials available on the domestic market. There is shown considerable bifidogenic effect of natural extracts with fructan and moderate but stable bifidogenic effect of raw materials with glucan. The bifidogenic effect of natural raw-material with alginates was not observed.

Sydorenko O., Moskalyuk R. Physiological and technological aspects of application of hydrocolloid in the manufacturing of fish culinary products. The article considers physiological and technological aspects of application of hydrocolloid in production of fish jellied culinary products with increased biological value. There have been defined the rational concentrations of hydrocolloids for production of jellied freshwater fish with subsequent freezing to prolong shelf-life.

Prytulska N., Senogonowa L., Kowal I. Research of functional efficiency of sweets for sportsmen. The article researches the influence of consumption of sweets with "Impulse" and "Energy of sport" composition on antioxidant efficiency and emotional state of athletes. There has been proved the expediency of the developed sweets consumption in the training process of high-level sportsmen to optimize the functional state and raise the efficiency of their training and competitive activity.



Kravchenko M., Demichkovska M. The technology of flour culinary half-finished products with dietary additives. The article offers the technology and research of quality of new kinds of flour culinary products (varenik) with protein and fat additive ECO "Super" and the products of processing of seaweeds carrageenan and cystoseira. The new type of half-finished product is characterized with high content of Se, J and other macro- and microelements and dietary fibers, which allows anticipating their antiradiation activity and expanding the assortment of functional flour culinary products.

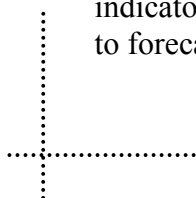
Corzun V., Antonyuk I. New dessert dishes for prevention of microelements deficit. The expediency of use of the biologically active additive "Iodineselene" (product of seaweed processing) in manufacturing of dessert dishes (on the example of chocolate mousse) is considered. The results of chemical structure research confirm the positive influence of dishes with seaweed on iodine and selene provision of organism and therefore prove the necessity of their use for prevention of microelements deficit.

Antonenko A. Quality evaluation of new sauces with increased biological value. The results of research of new kinds of sauces (*Soniachnyy* and *Veselka*) prepared on the base of the mixture containing ECO *Super* grain product, *Fibreghm* and calcium lactate, are presented. The research results allow recommendation of the product for population, especially for people working in harmful conditions and those who live on polluted territories.

Koltunov V., Belinska Y. Improvement of methods of garden radish tests selection for quality assessment. The article considers the tests selection methods to assess product qualities and chemical indicators of garden radish roots. The research results and statistical data processing prove that the optimal mass of combined test, which represents the consignment under research, must be 12.5 kg, and the amount of garden radish for chemical analysis – 32 items or 650 gr.

Potapov V., Letuta T., Dubinina S. Influence of blanching parameters on color characteristic of tomatoes. The article researches the possibilities of use of optical methods of control to assess the color of tomatoes, processed in 0.5 – 4.0 % water solution of rosehips at different temperature of blanching. According to the results of color characteristics - spectral coefficient of reflection, tone, purity, color brightness and full color distinction – the optimal regime of tomatoes blanching was chosen.

Djatlov V., Medvedkova I., Popova N. Patterns of biochemical processes in fresh fruit, vegetables and mushrooms during storage. The article defines the general patterns and interrelation between the change of ratio of contents of albumen and globulin, intensity of breathing, colour of apples skin and sporiferous layers of champignons, stored under different conditions. It was observed that one of the main factors of preservation of plant production is ageing of proteins, and the quantitative ratio of albumen and globulin is the objective indicator of the level of fruit, vegetables and mushrooms ripeness and can be used to forecast their preservation.



Belinska S., Orlova N., Denisenko V. Forecasting of preservation of quickly frozen fruit and vegetables. The article gives the results of quality research of quickly frozen strawberry during its life-cycle. There have been defined the main stages of technology and transportation, during which the temperature is much higher than approved norms, and their duration is determined. There have been developed mathematical models of dependence of complex and group indicators on the duration and temperature of storage. The approaches and methodology of preservation forecasting of quickly frozen fruit and vegetable have been improved.

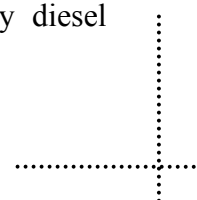
Kameneva N. The quality assessment of quickly frozen half-finished product "Vegetable Lecho". The article gives the quality assessment of quickly frozen half-finished product "Vegetable Lecho" with addition of xanthium gum and sodium alginate according to organoleptic and physical and chemical indicators. It was defined that addition of natural polysaccharides has a positive influence on dietary and biological value of half-finished products.

Boeva-Kashlova G. Research of thermal characteristics of two-component nonwovens. The article researches the complex of physical indicators of nonwovens. There has been determined the economic effect of using of viscose recycling fibers – the reduction of cost. The possibility of use of two-component nonwovens taking into account their use is furniture, clothing industry and in family life is defined.

Glushkova T. The use of plasticizers in production of paper with reduced mass. The article studies the peculiarities of plasticizers use in paper manufacturing. There have been analyzed the main means of reduction of linear deformation and determined the influence of plasticizers on its properties. The optimal quantity of glycerine as a plastifying additive to reduced mass paper is determined. The offset paper with reduced linear deformation without technology complication is offered.

Kalashnyk O. Change of biological stability of rabbit fells during preservation. The rabbit fells processed with the preparation Gamma-1 and ultraviolet rays have been investigated. The decisive factor in the choice of method of fur raw material preservation and its efficiency evaluation is change of indices of transformation of its biostability in storage. Gamma-1 (3 grammes/litre) and uviolizing (3 min) have been proved to be the most effective ones. The methods used to process pair rabbit fells allow to reduce microorganisms activity (bacteria, fungi, ray fungi) and have rather stable antimicrobial effect during preservation.

Tkachuk V. Quality assessment of biofuel on basis of rape oil. The complex quality assessment of the new biofuel (isopropylester) and traditional rapeseed methyl ester (RME) is conducted. It was observed that the complex quality index of the former is 1.38, i.e. 19.6% exceeds the quality index of RME. Such a result confirms the expediency of the use of new biofuel by diesel vehicles.



Krusir G., Mochulyak V., Lobotskaya L. Research of interrelation of rice husk chemical composition and antilipolytic activity of immobilized phospholipids' nature inhibitor. A rice husk is considered as a biopolymeric matrix-transmitter for phospholipids' nature inhibitor of pancreatic lipase from the rapeseed. Composition of rice husk is researched. By the method of correlation-regressive analysis there has been defined mathematical dependence between by the size of antilipolytic activity of immobilized based the rice husk inhibitor and biochemical composition of husk. It is defined that determinant component of high inhibitory activity of immobilized preparation is a silicon oxide, contained in rice husk.

Popova N., Osolina N., Artyukh T. Certifications of products of light industry of child's assortment in Ukraine. Theoretical and legal questions of compulsory certification of light industry production of the children's products range are considered in this article. The characteristic of evaluation methods of such products of light industry according to the legal base is given. The data showing the incomppliance of production according to certification results is given.

Kolomic T. Quality and safety of kitchen utensils of polymer materials. The problem of polymer kitchen utensils safety has been considered. There has been given information about labeling and safety indicators of products. The results of quality assessment and safety of throw-away kitchen utensils available on the Ukrainian market are presented.

