

РЕЗЮМЕ

Ружевичюс Ю. Системи і засоби соціально відповідального та стійко розвиваючого підприємництва: національний та міжнародний контекст. Представлено результати прикладного вивчення розвитку систем і засобів соціально відповідального та стійко розвиваючого підприємництва в національному й міжнародному контексті. Розкрито зміст, особливості, практична користь упровадження цих систем на підприємствах та їх взаємозв'язок із іншими системами менеджменту. Проаналізовано показники екологічного сліду як одного з узагальнюючих індикаторів національного та міжнародного стійкого розвитку. Доведено, що порівняльна оцінка окремих країн за абсолютними показниками – кількістю систем менеджменту стійкого розвитку та соціально відповідального підприємництва є недостатньо інформативною. З метою об'єктивнішого зіставлення природоохоронних досягнень у різних країнах світу запропоновано використовувати відносний показник – число впроваджених систем і засобів управління навколишнім середовищем на 1 млн населення відповідної країни.

Павлова О. Проблеми функціонування виноробних підприємств в умовах інноваційного розвитку. Проаналізовано стан вітчизняної виноробної промисловості. Розглянуто основні проблеми функціонування виноробних підприємств в умовах вступу України до СОТ, обґрунтовано необхідність підвищення їх конкурентоспроможності шляхом упровадження інновацій та вдосконалення якості продукції.

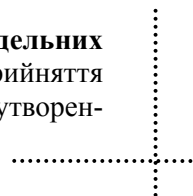
Козлова С. Ринок морепродуктів України: аналіз і тенденції. Проведено аналіз стану ринку морепродуктів України. Виявлено стабільно низький рівень вилову гідробіонтів і зазначено причини. Наведено структуру імпорту риби та інших гідробіонтів. Представлено асортимент рибної продукції в Україні. Визначено тенденції та заходи щодо збільшення вилову риби та зростання обсягів аквакультури.

Ткаченко Т., Дупляк Т. Рейтингова оцінка регіонального рівня розвитку виставкової діяльності в Україні. Досліджено сучасний стан і тенденції розвитку виставкового бізнесу в Україні. Запропоновано методику рейтингової оцінки, в основу якої покладено порівняння системи показників розвитку виставкової діяльності регіону з показниками умовно еталонних регіонів. За результатами апробації визначено рейтинг регіонів України за рівнем розвитку виставкової діяльності.

Галик І. Семак Б. Роль товарознавства у формуванні та стандартизації еколого-гігієнічних вимог до товарів легкої промисловості України. Наведено інформацію про формування та стандартизацію еколого-гігієнічних вимог до товарів легкої промисловості України. Проведено критичний аналіз і надано оцінку критеріїв та еко-норм, які містяться у вітчизняних і зарубіжних нормативних документах. Визначено роль науки у формуванні та оцінці еколого-гігієнічної безпечності текстильних матеріалів і виробів із них.

Пушкар Г., Семак Б., мол. Проблеми формування сегмента ринку інтер'єрного текстилю в Україні. Сформульовано вимоги до інформаційного забезпечення вітчизняного ринку інтер'єрного текстилю та показано шляхи його вдосконалення. Виявлено й оцінено основні чинники, від яких залежить розвиток і перспектива ринку інтер'єрного текстилю в Україні.

Пивоваров Є. Кінетика процесу структурування харчових модельних систем на основі іонотропного полісахариду натрію альгінату. Для прийняття ефективних технологічних рішень теоретично обґрунтовано кінетику гелеутворен-



ня полісахариду натрію альгінату при наявності малорозчинної солі CaSO_4 . Розроблено математичну модель кінетики гелеутворення, запропоновано заходи щодо оптимізації технологічних параметрів з точки зору прискорення структури утворення. Визначено обов'язкові умови процесу гелеутворення. За допомогою середовища *MathCad* перевірено розроблену теоретичну модель на адекватність, виявлено високі коефіцієнти кореляції, графічно наведено експериментальні дані.

Дмитрик І. Особливості використання харчових текстур у молекулярній технології. Розкрито поняття молекулярної технології, її принципи та завдання. Представлено характеристики основних прийомів молекулярної технології: сферифікації, гелеутворення, емульгування, загущення. Наведено класифікацію та характеристику текстур *Algin*, *Calcic*, *Citras*, *Gellan*, *Kappa*, *Iota*, *Agar*, *Lecite*, *Sucro*, *Glice*, *Metil*, *Xantana*. Визначено оптимальну кількість текстури *Algin* для створення сфер.

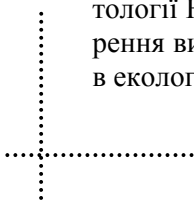
Дзюндзя О. Перспективи використання хурми у виробництві продуктів харчування функціонального призначення. Розглянуто основні напрямки щодо використання порошків харчових і створення на їхній основі функціональних продуктів харчування. Науково обґрунтовано та розроблено технології виробництва сухофруктів і порошків із хурми.

Мусійчук О. Нові види функціональних бутербродних паст на основі продуктів переробки молочної сироватки. Розроблено рецептури двох серій бутербродних паст для спортсменів – низькокалорійних (*Енергетичний мікс*) та висококалорійних (*Енергетичний мікс^{плюс}*) на основі концентрату білка молочної сироватки. До складу кожної із серій додатково введено функціональні композиції у вигляді комплексу біологічно активних речовин, які впливають на процеси окиснення жиру та утворення енергії, на нормалізацію роботи центральної нервової системи, а також зміцнюють імунітет, покращують роботу більшості органів: мозку, серця, нирок, печінки тощо.

Антоненко А., Кравченко М. Наукове обґрунтування і розроблення фруктових систем як основи для солодких соусів. Наведено експериментальні дані щодо конструювання фруктових систем із яблучного та сливового пюре з додаванням композиційної суміші з білково-жирової добавки "Супер" ESO[®], гуміарабіку *FIBREGUM[™]*, пектину *GRINDSTED YF 738* та лактату кальцію як основи для соусів. За визначеним комплексним показником якості доведена доцільність використання композиційної суміші в технологіях соусів.

Пересічний М., Неїленко С. Технологія молочних і овочевих напоїв радіозахисної дії. Розроблено молочні й овочеві напої радіозахисної дії. Досліджено їхній хімічний склад і проведено органолептичну оцінку. Нові напої задовольняють добову потребу організму в нутрієнтах, які мають радіозахисну дію, на 15–20 %. Їх рекомендовано для споживання працівниками зони відчуження та осіб, які проживають на екологічно забрудненій території.

Корзун В., Антонюк І., Буряченко Л. Радіозахисні властивості салатів із бурими морськими водоростями. Розглянуто радіозахисні властивості салатів із використанням бурих водоростей – цистозіри та ламінарії. Дослідження кінетики обміну радіонуклідів цезію та стронцію здійснено в радіоізотопному віварії на безпородних самках білих щурів. Оцінку ефективності розроблених салатів у виведенні цезію-137 проведено у відділеннях дитячої ендокринології та дитячої гематології НЦРМ. Визначені дані доводять позитивний вплив таких салатів на прискорення виведення радіонуклідів із організму людини та необхідність їх застосування в екологічно несприятливих регіонах.



Тарабріна І. Конкурентоспроможність сортів столового винограду. Проаналізовано ресурсний потенціал сортаменту столового винограду, районованого в Україні. Розроблено рангову шкалу інтервалів значень господарських і товарознавчих ознак столового винограду. Виявлено найбільш конкурентоспроможні серед ранньо-, середньо- та пізньостиглих сортів.

Колтунов В., Вовк М. Товарознавча оцінка сортів гарбуза, районованих у Поліській зоні України. Проведено господарсько-товарознавчу оцінку конкурентоспроможності районованих на Поліссі сортів гарбуза. Особливістю наукового підходу є те, що економічні показники собівартості при розрахунках замінено на біоенергетичні, які виражаються у кількості теплової енергії, затраченої на виробництво одиниці продукції. Виявлено сорти гарбуза, з яких можна одержати плоди високої якості у зоні Українського Полісся.

Белінська Є. Зміни хімічного складу редису залежно від виду упаковки. Розглянуто проблему тривалого зберігання коренеплодів двох господарсько-ботанічних сортів редису залежно від виду упаковки. Вибір найкращого варіанта визначено за розрахунками методом багатокритеріальної оптимізації та підтверджено експериментальними дослідженнями збереженості якості товарної продукції.

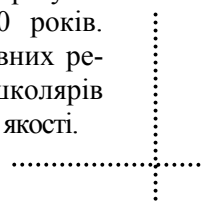
Сєногонова Л. Сенсорні властивості цукерок для спортсменів. Представлено результати органолептичних досліджень нових видів цукерок для спортсменів *Енергія спорту*, *Імпульс* і *Драйв*, збагачених біологічно активними речовинами. Отримані результати підтверджують позитивний вплив розроблених рецептур на дегустаційну оцінку цукерок, які можна рекомендувати для споживання спортсменами різних видів професійного спорту.

Голуб Б., Даниленко С., Рудавська Г. Вплив пропіоновокислих бактерій на динаміку біфідофлори під час ферментації молока. Розглянуто можливість використання штамів класичних пропіоновокислих бактерій для активізації розвитку та збільшення кількості колонієутворювальних одиниць біфідобактерій при виробництві кисломолочних напоїв. Показано позитивний вплив пропіоновокислих бактерій *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *shermanii* на кількість колонієутворювальних одиниць біфідобактерій пробіотичних штамів *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* і *Bifidobacterium longum*.

Рябченко Н., Гуць В., Губеня О. Структурно-механічні властивості як складова якості м'яких розсільних сирів. Проаналізовано чинники, які впливають на консистенцію м'яких розсільних сирів. Досліджено їхні фізико-хімічні показники якості, визначено силу різання та встановлено раціональну швидкість нарізання м'яких розсільних сирів.

Сидоренко О., Москалюк Р., Дроба Н. Реологічні властивості стабілізаційних систем для заливних рибних продуктів. Проведено дослідження реологічних властивостей стабілізаційних систем і показано їх динаміку залежно від концентрації харчової композиційної суміші κ -карагенану та камеді гуару, а також впливу низьких температур. Визначено та обґрунтовано доцільність застосування у технології заморожених заливних рибних продуктів стабілізаційної системи 2-процентної концентрації суміші гідроколоїдів.

Хлібійчук В. Якість раціонів шкільного харчування. Представлено результати досліджень фактичних раціонів харчування школярів віком 6–10 років. Установлено рівень невідповідності нормам фізіологічних потреб у поживних речовинах, енергії, вітамінах і мінералах. Запропоновано раціони обідів для школярів із урахуванням потреб організму, що підтверджено комплексним показником їхньої якості.



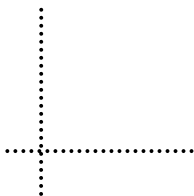
Хлебнікова Н., Омельченко Н. Проблеми понятійно-термінологічного апарату в нормативних документах хутряної галузі. Визначено, що одночасне використання національних та міждержавних стандартів ускладнюється неузгодженістю понятійно-термінологічного апарату в сфері виробництва хутра. У результаті їх аналізу виявлено розбіжності у трактуванні термінів, які доцільно враховувати при розробці нових стандартів.

Калашник О. Обґрунтований вибір номенклатури показників споживчих властивостей – основа оцінювання конкурентоспроможності хутряних напівфабрикатів. Установлено, що під час визначення конкурентоспроможності хутряних напівфабрикатів використовується лише частина показників, які містяться в нормативних документах. При цьому результативність оцінювання значно залежить від обґрунтованого вибору номенклатури показників споживчих властивостей.

Григоренко І. Аналіз дефектів ювелірних виробів, що виникають під час лиття. Наведено результати досліджень дефектів ювелірних виробів, які виникають під час лиття. Доведено, що порушення технологічних режимів лиття у виплавлуванні моделей викликає незворотні процеси та появу дефектів, які призводять до руйнації ювелірного виробу в цілому або появи таких прихованих вад, які згодом повністю унеможливають його експлуатацію.

Белінська С. Управління біологічною безпечністю швидкозамороженої плодоовочевої продукції. Представлено результати досліджень безпечності швидкозамороженої плодоовочевої продукції. На основі аналізу технології, етапів життєвого циклу, ідентифікації факторів ризику, результатів дослідження мікробіологічних показників швидкозамороженої плодоовочевої продукції визначено критичні точки контролю і розроблено процедури їхнього моніторингу.

Орлова Н., Камєнєва Н. Безпечність заморожених напівфабрикатів із томатних овочів. Досліджено безпечність нових заморожених овочевих напівфабрикатів із томатних овочів: томати, заморожені в протертій томатній масі; лечо овочеве із солодким перцем; лечо овочеве із солодким перцем і баклажанами. Встановлено, що за мікробіологічною забрудненістю, вмістом токсичних елементів і нітратів вони є цілком безпечними та придатними для споживання широкими верствами населення.



РЕЗЮМЕ

Ружевичюс Ю. Системы и средства социально ответственного и устойчиво развиваемого предпринимательства: национальный и международный контекст. Представлены результаты прикладного изучения развития систем и средств социально ответственного и устойчиво развиваемого предпринимательства в национальном и международном контексте. Раскрыты содержание, особенности, практическая польза внедрения этих систем на предприятиях и их взаимосвязь с другими системами менеджмента. Проанализированы показатели экологического следа как одного из обобщающих индикаторов национального и международного устойчивого развития. Доказано, что сравнительная оценка отдельных стран по абсолютным показателям – количеству систем менеджмента устойчивого развития и социально ответственного предпринимательства является недостаточно информативной. С целью более объективного сопоставления природоохранных достижений в различных странах мира предложено использовать относительный показатель – количество внедренных систем и средств управления окружающей средой на 1 млн населения соответствующей страны.

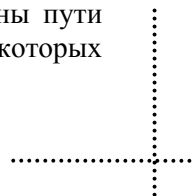
Павлова О. Проблемы функционирования винодельческих предприятий в условиях инновационного развития. Проанализировано состояние отечественной винодельческой промышленности. Рассмотрены основные проблемы функционирования винодельческих предприятий в условиях вступления Украины в ВТО и обоснована необходимость повышения их конкурентоспособности путем внедрения инноваций и усовершенствования качества продукции.

Козлова С. Рынок морепродуктов Украины: анализ и тенденции. Проведен анализ состояния рынка морепродуктов Украины. Определен стабильно низкий уровень вылова гидробионтов и указаны причины. Приведена структура импорта рыбы и других гидробионтов. Представлен ассортимент рыбной продукции в Украине. Определены тенденции и меры по увеличению вылова рыбы и объемов аквакультуры.

Ткаченко Т., Дупляк Т. Рейтинговая оценка регионального уровня развития выставочной деятельности в Украине. Исследовано современное состояние и тенденции развития выставочной индустрии Украины. Предложена методика рейтинговой оценки, в основу которой положено сравнение системы показателей уровня развития выставочной деятельности региона с показателями условно эталонных регионов. По результатам апробации определен рейтинг регионов Украины по уровню развития выставочной деятельности.

Галык И., Семак Б. Роль товароведения в формировании и стандартизации эколого-гигиенических требований к товарам легкой промышленности в Украине. Изложена информация о формировании и стандартизации эколого-гигиенических требований к товарам легкой промышленности Украины. Проведен критический анализ и дана оценка критериев и эко-норм, изложенных в отечественных и зарубежных нормативных документах. Показана роль науки в формировании и оценке эколого-гигиенической безопасности текстильных материалов и изделий одежного назначения.

Пушкар Г., Семак Б., мл. Проблемы формирования сегмента рынка интерьерного текстиля в Украине. Сформулированы требования к информационному обеспечению отечественного рынка интерьерного текстиля, показаны пути его усовершенствования. Определены и оценены основные факторы, от которых зависит развитие и перспектива рынка интерьерного текстиля в Украине.



Пивоваров Е. Кинетика процесса структурирования пищевых модельных систем на основе ионотропного полисахарида альгината натрия. Для принятия эффективных технологических решений теоретически обоснована кинетика гелеобразования полисахарида альгината натрия при наличии малорастворимой соли $CaSO_4$. Разработана математическая модель кинетики гелеобразования, предложены мероприятия по оптимизации технологических параметров с точки зрения ускорения структурообразования. Определены обязательные условия процесса гелеобразования. С помощью среды *MathCad* разработанная теоретическая модель проверена на адекватность, установлены высокие коэффициенты корреляции, графически приведены экспериментальные данные.

Дмитрик И. Особенности использования пищевых текстур в молекулярной технологии. Раскрыто понятие молекулярной технологии, ее принципы и задачи. Представлены характеристики основных приемов молекулярной технологии: сферификации, гелеобразования, эмульгирования, загустевания. Приведена классификация и характеристика текстур *Algin, Calcic, Citras, Gellan, Kappa, Iota, Agar, Lecite, Sucro, Glice, Metil, Xantana*. Определено оптимальное количество текстуры *Algin* для создания сфер.

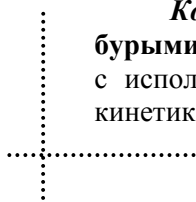
Дзюндзя О. Перспективы использования хурмы в производстве продуктов питания функционального назначения. Рассмотрены основные направления по использованию пищевых порошков и созданию на их основе функциональных продуктов питания. Научно обоснована и разработана технология производства сухофруктов и порошков из хурмы.

Мусийчук О. Новые виды функциональных бутербродных паст на основе продуктов переработки молочной сыворотки. Разработаны рецептуры двух серий бутербродных паст для спортсменов – низкокалорийных (*Энергетический микс*) и высококалорийных (*Энергетический микс^{плюс}*) на основе концентрата белка молочной сыворотки. В состав каждой из серий дополнительно введены функциональные композиции в виде комплексов биологически активных веществ, которые влияют на процессы окисления жира и образования энергии, на нормализацию работы центральной нервной системы, а также укрепляют иммунитет, улучшают работу большинства органов: мозга, сердца, почек, печени и пр.

Антоненко А., Кравченко М. Научное обоснование и разработка фруктовых систем как основы для сладких соусов. Приводятся экспериментальные данные по конструированию фруктовых систем из яблочного и сливового пюре с добавлением композиционной смеси из белково-жировой добавки "Супер" ECO®, гуммиарабика *FIBREGUM™*, пектина *GRINDSTED YF 738* и лактата кальция как основы для соусов. Значение комплексного показателя качества фруктовых систем подтверждает целесообразность использования композиционной смеси в технологиях соусов.

Пересичный М., Неиленко С. Технология молочных и овощных напитков радиозащитного действия. Разработаны молочные и овощные напитки радиозащитного действия. Исследованы их химический состав и органолептическая оценка. Новые образцы напитков удовлетворяют суточную потребность организма в нутриентах, имеющих радиозащитное действие, на 15–20 %. Напитки рекомендуются для потребления работниками зоны отчуждения и лиц, проживающих на экологически загрязненной территории.

Корзун В., Антонюк И., Буряченко Л. Радиозащитные свойства салатов с бурыми морскими водорослями. Рассмотрены радиозащитные свойства салатов с использованием бурых водорослей – цистозиры и ламинарии. Исследования кинетики обмена радионуклидов цезия и стронция осуществлены в радиоизо-



топном виварии на беспородных самках белых крыс. Оценку эффективности разработанных салатов в выведении цезия-137 проведено в отделениях детской эндокринологии и детской гематологии НЦРМ. Полученные данные доказывают позитивное влияние таких салатов на ускорение выведения радионуклидов из организма и необходимость их использования в экологически неблагоприятных регионах.

Тарабрина И. Конкурентоспособность сортов столового винограда. Проанализирован ресурсный потенциал сортамента столового винограда, районированного в Украине. Разработана ранговая шкала интервалов значений хозяйственных и товароведных характеристик столового винограда. Определены наиболее конкурентоспособные среди ранних, средних и поздних сортов.

Колтунов В., Вовк М. Товароведная оценка сортов тыквы, районированных в Полесской зоне Украины. Проведена хозяйственно-товароведная оценка конкурентоспособности районированных на Полесье сортов тыквы. Особенностью научного подхода является то, что экономические показатели себестоимости при расчетах заменены на биоэнергетические, которые выражаются в количестве тепловой энергии, затраченной на производство единицы продукции. Определены сорта тыквы, из которых можно получить плоды высокого качества в зоне Украинского Полесья.

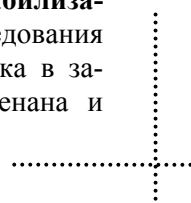
Белинская Е. Изменения химического состава редиса в зависимости от вида упаковки. Рассмотрена проблема длительного хранения корнеплодов двух хозяйственно-ботанических сортов редиса в зависимости от вида упаковки. Выбор наилучшего варианта определен расчетным путем методом многокритериальной оптимизации и подтвержден экспериментальными исследованиями сохранности качества товарной продукции.

Сенегонова Л. Сенсорные свойства конфет для спортсменов. Представлены результаты органолептических исследований новых видов конфет для спортсменов *Энергия спорта*, *Импульс* и *Драйв*, обогащенных биологически активными веществами. Полученные результаты подтверждают позитивное влияние разработанных рецептур на дегустационную оценку конфет, которые можно рекомендовать для употребления спортсменами разных видов профессионального спорта.

Голуб Б., Даниленко С., Рудаевская А. Влияние пропионовокислых бактерий на динамику бифидофлоры при ферментации молока. Рассмотрена возможность использования штаммов классических пропионовокислых бактерий для активизации развития и увеличения количества колониеобразующих единиц бифидобактерий при производстве кисломолочных напитков. Показано позитивное влияние пропионовокислых бактерий *Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* на количество колониеобразующих единиц бифидобактерий пробиотических штаммов *Bifidobacterium animalis ssp. lactis* и *Bifidobacterium longum*.

Рябченко Н., Гуць В., Губеня А. Структурно-механические свойства как составляющая качества мягких рассольных сыров. Проанализированы факторы, влияющие на консистенцию мягких рассольных сыров. Исследованы их физико-химические показатели качества, определена сила резания и рациональная скорость нарезания мягкого рассольного сыра.

Сидоренко Е., Москалюк Р., Дроба Н. Реологические свойства стабилизационных систем для заливных рыбных продуктов. Проведены исследования реологических свойств стабилизационных систем и показана их динамика в зависимости от концентрации пищевой композиционной смеси κ -каррагенана и



камеди гуара, а также влияния низких температур. Обоснована целесообразность применения в технологии замороженных заливных рыбных продуктов стабилизационной системы 2-процентной концентрации смеси гидроколлоидов.

Хлебейчук В. Качество рационов школьного питания. Представлены результаты исследований фактических рационов питания школьников в возрасте 6–10 лет. Установлен уровень несоответствия нормам физиологических потребностей в основных питательных веществах, энергии, витаминах и минералах. Разработаны рационы обедов для школьников с учетом потребности организма, что подтверждается комплексным показателем их качества.

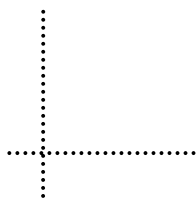
Хлебникова Н., Омельченко Н. Проблемы понятийно-терминологического аппарата в нормативных документах меховой отрасли. Определено, что одновременное использование национальных и межгосударственных стандартов усложняется несогласованностью понятийно-терминологического аппарата в сфере мехового производства. В результате их анализа установлены различия в трактовках терминов, которые целесообразно учитывать при разработке новых стандартов.

Калашиник Е. Обоснованный выбор номенклатуры показателей потребительских свойств – основа для оценивания конкурентоспособности меховых полуфабрикатов. Установлено, что при определении конкурентоспособности меховых полуфабрикатов используется только часть показателей, содержащихся в нормативных документах. Результативность оценивания в значительной мере зависит от обоснованного выбора номенклатуры показателей потребительских свойств.

Григоренко И. Анализ дефектов ювелирных изделий, что возникают при литье. Приведены результаты исследований дефектов ювелирных изделий, возникающие при литье. Доказано, что нарушение технологических режимов литья в выплавке моделей вызывает необратимые процессы и появление дефектов, которые приводят к разрушению ювелирного изделия в целом или появления таких скрытых недостатков, которые со временем полностью делают невозможным его эксплуатацию.

Белинская С. Управление биологической безопасностью быстрозамороженной плодоовощной продукции. Представлены результаты исследований безопасности быстрозамороженной плодоовощной продукции. На основании анализа технологии, этапов жизненного цикла, идентификации факторов риска, результатов исследования микробиологических показателей быстрозамороженной плодоовощной продукции определены критические точки контроля и разработаны процедуры их мониторинга.

Орлова Н., Каменева Н. Безопасность замороженных полуфабрикатов из томатных овощей. Исследована безопасность новых быстрозамороженных овощных полуфабрикатов из томатных овощей: томаты, замороженные в протертой томатной массе; лечо овощное со сладким перцем; лечо овощное со сладким перцем и баклажанами. Установлено, что по микробной обсемененности, содержанию токсичных элементов и нитратов они абсолютно безопасны и пригодны к употреблению широкими слоями населения.



S U M M A R I E S

Ruževičius J. The systems and tools of socially responsible and sustainable business: national and international context. The article presents the results of the application research of the development of the systems and tools of socially responsible and sustainable business in national and international contexts. There have been disclosed the content, the peculiarities, practice and possible use of introduction of the systems mentioned above at the enterprises, their interrelations with other management systems. The indicators of ecological footprint as one of the most roundup indicators of national and international sustainable development have been analyzed. The following generalization has been made: comparative assessment of some countries according to absolute indicators of the number of management systems of sustainable growth and socially responsible business is not informative enough. In order to present more objective comparison of environmental achievements of different countries of the world there has been offered to use the relative index – the number of introduced systems and tools of environment management per 1 mln of population of the country.

Pavlova O. The problems of wine making enterprises functioning in the conditions of innovative development. The state of wine-making industry is analyzed. The main problems of functioning of wine-making enterprises in the conditions of entering the WTO are considered and the necessity of their competitiveness increase by innovations introduction and product quality improvement is grounded.

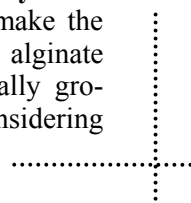
Kozlova S. Market of fish products of Ukraine: analysis and tendencies. The article analyses the state of the fish products market of Ukraine. The stable low level of hydrobiont catch is determined and its reasons are pointed out. The structure of import of fish and other hydrobionts is given. The assortment of fish products in Ukraine is presented. The trends and measures to increase the catch of fish and volumes of aqua culture are determined.

Tkachenko T., Dupliak T. Rating evaluation of the regional level of the exhibition activity development in Ukraine. Contemporary state and trends of development of the exhibition industry in Ukraine are examined in the article. The methodology for rating evaluation on the basis of the comparison of indicators system of the level of exhibition development of the region with the indicators of hypothetically reference regions is offered. Based on the approbation results, the regions of Ukraine have been rated according to the level of the exhibition activity development.

Galyk I., Semak B. The role of commodity science in forming and standardization of ecologically hygienic requirements to the light industry products in Ukraine. The article presents information about formation and standardization of ecologically hygienic requirements to the products of domestic light industry. The critical analysis is conducted and commodity assessment of the criteria and eco-norms, presented in domestic and foreign regulations is carried out. The role of the science in the formation and assessment of eco-hygienic safety of textiles and clothes is defined.

Pushkar G., Semak B., Jr. Problems of segment formation of the domestic interior textile market. The article presents the requirements for the information support of national interior textile market and ways of its improvement. There have been defined and evaluated the main factors crucial to the development and future of the interior textile market in Ukraine.

Pyvovarov Y. The kinetics of structure forming process of food model systems on the basis of ionotropic polysaccharide of sodium alginate. In order to make the efficient technological decisions the kinetics of gel-forming of sodium alginate polysaccharide in presence of slightly soluble salt CaSO_4 has been theoretically grounded. The mathematical model of gel-forming kinetics has been developed, considering



the structure forming acceleration, the measures for the technological parameters optimization have been offered, the compulsory conditions of gel-forming process have been defined. With the help of MathCad environment the developed theoretical model adequacy has been proved, the high correlation coefficients have been set; the experimental data have been presented graphically.

Dmitrik I. Features of food textures use in molecular technology. The article deals with the concept of molecular technology, its principles and problems. Characteristics of the basic molecular technology tools are presented, i.e. sphere creation, gel-processing, emulsification, thickening. Classification and the characteristic of structures such as *Algin*, *Calcic*, *Citras*, *Gellan*, *Kappa*, *Iota*, *Agar*, *Lecite*, *Sucro*, *Glice*, *Metil*, *Xantana* are presented. The optimum quantity of *Algin* structure for creation of spheres is defined.

Dzyundzha O. Prospects of persimmon use in production of functional purpose food. The article deals with basic directions of food powders use and creation of functional foodstuff on their basis. The technology of production of persimmon dehydrated fruit and powders has been scientifically proved and developed

Musijchuk O. New kinds of functional sandwich pastes on the base of lactoserum processing products. There have been developed new recipes of two series of sandwich pastes for the sportsmen – low-calorie (Energy mix) and high-calorie (Energy mix ^{plus}) on the basis of protein concentrate of lactoserum. Each series has been enriched with functional compositions (biologically active substances) which influence the processes of oil oxidation and energy formation, as well as influence the normalization of central nervous system work, strengthen immunity, improve the work of the most organs – brain, heart, kidneys, liver, etc.

Antonenko A., Kravchenko M. Scientific substantiation and development of fruit systems as a basis for sweet sauces. This article describes the experimental data on designing of fruits systems of apple and plum puree with addition of compositional mixture of protein and fat additives "Super" ESO[®], gumarabic FIBREGUM[™], pectin GRINDSTED YF 738 and calcium lactate as a basis for sauces. The complex indicator of fruit systems quality proves the use of compositional mixture in sauce technologies.

Peresichny M., Neilenko S. Technology of milk and vegetable drinks with radio-protective effect. Dairy and vegetable beverages with radio-protective function are developed. Chemical composition and organoleptic value are investigated. The developed samples of drinks satisfy the daily need in nutrients that have radio-protective effect by 15-20%. The designed drinks are recommended for consumption by employees of the zone of alienation and those who live in environmentally polluted area.

Corzun V., Antonyuk I., Buryachenko L. Radio-protective properties of salads with brown sea algae. Radio-protective properties of salads with brown sea algae with the use of cistozira and laminaria are considered in the article. Research of kinetics of exchange of radionuclides of caesium and strontium is conducted in a radioisotope vivarium on nondescript females of white rats. The estimation of efficiency of the developed salads in clearance of caesium-137 is conducted in the departments of child endocrinology and child haematology of NCRM. The data received prove positive influence of such salads on radionuclides clearance from the organism and the necessity of their use in ecologically unfavorable regions.

Tarabrina I. Competitiveness of the table grape sorts. The resource potential of table grape assortment zoned in Ukraine is analyzed in the article. The grade scale of business and trade characteristics of table grapes; the competitive sorts are defined.

Koltunov V., Vovk M. Trade estimation of pumpkin sorts zoned in Polisskiy region of Ukraine. Authors of the article carried out an economic and commodity

science estimation of competitiveness of the pumpkin sorts zoned in Polissia. The feature of the scientific approach is that economic indicators which are expressed in the cost price, during calculations are replaced with bio energetic which are expressed in amount of thermal energy spent for manufacturing of a unit of production. All the basic characteristics of pumpkin sorts, suitable for distribution in Ukraine are taken into account. As a result of the carried out research, pumpkin sorts possible to be received in Ukrainian Polissia zone with high commodity and economic properties, are defined.

Belinska Y. Changes of chemical composition of garden radish roots depending on package type. The article deals with the problem of long-term storage of two sorts of garden radish roots using different types of packaging materials and types. The best type of packaging is defined by mathematical calculations using the multicriteria optimization method and proved by research of preservation quality of the product.

Senogonova L. The sensor properties of candies for athletes. The article offers the results of organoleptic research of new sorts of candies for athletes *Energy of Sport*, *Impulse* and *Drive* enriched with biologically active substances. The results received confirm the positive impact of the developed recipes on the taste evaluation of candies, which can be recommended for use in different types of professional sports.

Holub B., Danylenko S., Rudavska A. Propionibacterium influence on bifidobacterium growth in fermented milk. There is considered the possibility to use the strains of Propionibacterium for stimulating of Bifidobacterium growth and increasing of their CFU in dairy drinks production. It was shown positive influence of *Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* to prebiotical strains of *Bifidobacterium animalis ssp. lactis* and *Bifidobacterium longum* CFU forming.

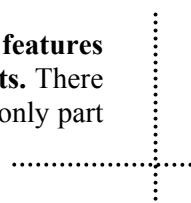
Ryabchenko N., Guts V., Gubena O. Structural-mechanical properties as a component of quality of the soft brine cheeses. The article analyses the factor which influence the consistency of the soft brine cheeses. There have been researched their physical and chemical quality indicators, defined the force of cutting and rational speed of cutting of the soft brine cheeses.

Sydorenko O., Moskalyuk R., Droba N. Reological properties of stabilizing systems for jellied fish products. The article researches of reological properties of the stabilizing systems and shows dynamics their change depending on concentration of food composition mixture of κ -carragenan and guar gum, and influence of low temperatures. There has been proved the expediency of application in technology of the fish frozen jellied products of the stabilizing system of 2% concentration mixture of hydrocolloids.

Khlibiychuk V. Quality of school diets. The article presents the research results of actual diets of 6-10 year old pupils. The level of inconsistency with their physiological needs requirements for nutrients, energy, vitamins and minerals is determined. There have been developed the lunch rations for pupils taking into account the needs of the organism, confirmed by complex quality indicator.

Chlebnikova N., Omelchenko N. The problems of conceptual – terminological apparatus in standard documents regulating production of fur. The article shows that simultaneous use of national and international standards is complicated by inconsistency of terminology in fur industry. The analysis carried out shows the difference of terms which must be taken into account during new standards development.

Kalashnyk L. The substantiated choice of nomenclature of consumer features indices as a basis for competitiveness evaluation of fur semi-finished products. There has been defined that during evaluation of competitiveness of fur semi-products only part



of indicators found in normative documents is used. The results of the evaluation significantly depend on the substantiated choice of the indices nomenclature of consumer properties.

Grigorenko I. Analysis of defects of jeweller wares which occur during casting.

The article presents the research results of defects of jewellery which occur during casting. There has been proved that violation of the technological modes of models casting causes the irreversible processes which result in complete destruction of jeweler product or appearance of such hidden defects which make impossible its use in the future.

Belinska S. Biological safety management of quickly frozen vegetable and fruit products. The article presents the results of quickly frozen fruits and vegetables safety research. Critical control points of safety have been determined and their monitoring procedure has been developed after analysis of technology, life cycle, identification of risks factors and microbiology tests of indicators of quickly frozen vegetable and fruit products.

Orlova N., Kameneva N. The safety of frozen semi-finished products of tomato vegetables mixture. The article researches safety of new quickly frozen vegetable semi-finished products with tomato vegetables: tomatoes, frozen in tomato mass; cure vegetable with sweet pepper; cure vegetable with sweet pepper and eggplant. It is determined that according to microbiology pollution, the contents of toxic elements and nitrate they are absolutely safe and can be used by people.

