

## З М І С Т

### УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

*Антюшко Д.,  
Павлюченко Ю.,  
Везжлівцева С.*

Безпечність харчових  
продуктів: новації стандарту  
ISO 22000:2018 ..... 5

*Бабій О.,  
Римаренко К.,  
Сидоров М.*

Моніторинг додержання  
антитютюнового законодавства  
в закладах ресторанного  
господарства ..... 14

### МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

*Шаповал С.*

Вимірювальний комплекс  
для діагностики реологічних  
і теплофізичних властивостей  
харчових продуктів ..... 23

### УДОСКОНАЛЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

*Михайлова Г.,  
Платонова І.,  
Бричка С.*

Біостійкість текстильних  
наповнювачів для постільних  
виробів ..... 37

### ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

*Притульська Н.,  
Мотузка Ю.*

Порівняльні тестування  
продуктів для ентерального  
харчування ..... 50

*Сидоренко О.,  
Боліла Н.,  
Дончевська Р.*

Споживні властивості акул  
катран (*Squalus acanthias*) ..... 57

### НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

*Федорова Д.*

Технологічні аспекти корекції  
запаху сухих риборослинних  
напівфабрикатів ..... 66

*Кравченко М.,  
Рибчук Л.*

Структурно-механічні  
властивості цукрових паст ..... 77

*Вітряк О.,  
Ткаченко Л.,  
Прибильський В.*

Технологія ферментованих  
напоїв на основі  
*Medusomyces gisevii* V  
з пряно-ароматичною  
сировиною ..... 90

*Криворучко М.*

Пружно-в'язкісні характеристики  
тістових композицій  
з кокосовою клітковиною ..... 99