

Зміст

стор.

ГАЛУЗЕВЕ МАШИНОБУДУВАННЯ

1. *Кюрчев В. М., Мовчан С. І., Бережецький О. В., Андріанов О. А.* Імпульсна високочастотна електромагнітна підготовка води в системі оборотного тепловодопостачання компресорної станції 3
2. *Самойчук К. О., Серий І. С., Ковальов О. О.* Розробка промислового зразку та оцінка економічної ефективності впровадження струминно-щілинного гомогенізатора молока 15
3. *Паляничка Н. О.* Використання енергоефективного обладнання для диспергування емульсій 26
4. *Петриченко С. В., Олексієнко В. О., Ломейко О. П.* Аналіз дозаторів пакувальних машин для сипучих матеріалів 35
5. *Цвіркун Л. О., Цвіркун С. Л.* Дослідження технічних характеристик тістозмішувальної машини в автоматизованій лінії виробництва хліба 43
6. *Ковальов С. В.* Антифриз для консервування техніки та приміщень у агропромисловому комплексі 50
7. *Зибайло С. М., Банник Н. Г., М'ячин В. Г.* Комплексна оцінка рециклінгу алюмінієвих банок для фасування харчової продукції 59
8. *Самойчук К. О., Братішко В. В., Ткач В. В.* Характеристики дисперсної фази молочної емульсії як об'єкта гомогенізації 73
9. *Панченко А. І., Волошина А. А., Панченко І. А.* Надійність конструкції роторів планетарного гідромотора 82
10. *Чурсінов Ю. О., Ковальова О. С., Калина В. С., Пилипенко Г. О., Хомик Н. І., Lehmann Ch.* Аналітичне дослідження перспективи процесів автоматизації прийому, оцінки якості та закладання зерна на зернопереробних підприємствах 93
11. *Змеєва І. М., Ялчачик В. Ф.* Зниження піноутворення при розливі харчових рідин 108

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

12. *Прісс О. П., Коротка І. О., Клепакова Ю. О., Золотухіна З. В.* Фонд сухих речовин зелені васильків залежно від компонентного складу субстрату 115
13. *Kondratiuk N., Suprunenko K., Sytnyk K.* Comparative evaluation of the biological value of various types of gluten-free flour for producing beverages 124
14. *Дейниченко Г. В., Дмитревський Д. В., Перекрест В. В.* Дослідження процесу теплової обробки плодів під час виготовлення яблучного пюре 133
15. *Зарецька Д. К., Сердюк М. Є.* Вплив заморожування на хімічний склад зелені м'яти перцевої 142

16. Червоний В. М., Горелков Д. В., Постнов Г. М., Постнова О. М., Самойчук К. О. Дослідження ефективності використання відновленого ультразвуком молока під час виробництва сиру кисломолочного 151
17. Онищенко В. М., Шубіна Л. Ю., Большакова В. А., Дроменко О. Б., Інжиянц С. Т. Якісні та кількісні характеристики смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках 159
18. Олійник А. І., Мельник І. В., Тарасова В. В. Дослідження технологічних режимів обробки білих столових виноматеріалів проти окислювального процесу pinking 170
19. Сухаренко О. І. Сучасні інноваційні технології у системі ресторанного господарства 178
20. Новікова Н. В., Драга А. Ю., Використання пряно – ароматичної сировини в хлібопечінні 187
21. Матенчук Л. Ю., Токар А. Ю., Гайдай І. В., Рибчак О. С. Технологічна експертиза сировини для виробництва соусів 194
22. Майборода Д. О., Данченко О. О., Здоровцева Л. М., Федорко А. С., Данченко М. М., Загорко Н. П. Екстракт вівса як технологічний засіб підвищення якості м'яса гусей 203
23. Василюшина О. В. Виготовлення джемів лікувально – профілактичного призначення 213
24. Цихановська І. В., Товма Л. Ф., Євлаш В. В., Александров О. В., Каплун С. О. Розробка рецептури і технології кондитерських пряникових виробів з використанням харчової добавки “Магнетофуд” 222
25. Болгова Н. В., Шептун Р. М., Лях В. І. Сиркова паста з часником 237



МЕЛІТОПОЛЬСЬКА ПИВОВАРНЯ «ДИМІОРС»



Пиво "Южная Бавария" - светлое пиво. Изготовлено из светлого ячменного солода и рисовой крупы. Пиво имеет мягкий солодовый вкус и приятную хмелевую горечь. Пиво непастеризованное без консервантов. Массовая доля сухих веществ в начальном сусле - 13%.

Мелітопольська пивоварня «Діміорс» пропонує сорта непастеризованого пива «Віденське», «Розливне», «Жигулівське», «Мюнхенське», «Мюнхенське нефільтроване», «Південна Баварія світле» та «Південна Баварія темне», «VockBier». Також пивоварня пропонує споживачам напої безалкогольні середньогазовані «Смак лимона», «Смак тархуна».

Наше пиво виготовлено зі світлого ячменного солоду, рисової крупи, цукру, хмелю з використанням підготовленої артезіанської води, має м'який солодовий смак та приємну гіркоту хмелю.

Пиво неодноразово займало призові місця та було нагороджено золотими та срібними медалями за високу якість напою на щорічному



Пиво "Венское" - светлое пиво. Изготовлено из 100% светлого ячменного солода. Пиво имеет утонченный чистый солодовый и хмелевой вкус и аромат. Пиво непастеризованное без консервантов. Массовая доля сухих веществ в начальном сусле - 11%.

міжнародному конкурсі «Свято пива», який проходить у м. Київ.

Напої безалкогольні виготовлені на натуральних компонентах без додавання консервантів та підсолоджувачів.



Пиво "Мюнхенское" - светлое пиво. Изготовлено из светлого ячменного солода, рисовой крупы и сахара. Пиво имеет мягкий солодовый вкус и приятную хмелевую горечь. Пиво непастеризованное без консервантов. Массовая доля сухих веществ в начальном сусле - 12%.

**НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ
АЛКОГОЛЮ ШКІДЛИВЕ ДЛЯ
ВАШОГО ЗДОРОВ'Я**



**СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКЕ ПІДПРИЄМСТВО
КТ «ЖЕЛЄВ С.С. І КОМПАНІЯ
«МЕЛІТОПОЛЬСЬКОГО ЕЛЕВАТОРА»»**

Сільськогосподарське підприємство КТ «Желєв С.С. і компанія «Мелітопольського елеватора»» займається зберіганням та вирощуванням зернових та олійних культур, виробництвом борошна пшеничного та житнього, паливних брикетів та соняшникової олії.



Адреса: вул. Гетьмана Сагайдачного, 53,
м. Мелітополь
тел.: +38(067)612-08-02
+38(067)611-11-27

Наукове фахове видання
Технічні науки

Праці Таврійського державного агротехнологічного університету
Випуск 20, том 1

Свідоцтво про державну реєстрацію
друкованого засобу масової інформації
Міністерство юстиції
КВ 24285-14125 ПР від 27.12.2019 р

Відповідальний за випуск – Самойчук К.О.
Коректори:
Редакційна група Наукової бібліотеки ТДАТУ.
Підготовка макету та верстка
Лівик Н.В.

Підписано до друку 20.05.2020 р. друк Rizo.
Друкарня ТДАТУ.
15,6 умов. друк. арк. тираж 100 прим.

73312 ПП Верескун.
Запорізька обл., м. Мелітополь, вул. М. Грушевського, 10
тел. (06192) 6–88–38