

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ -
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD TECHNOLOGIES -
PLOVDIV**



**SCIENTIFIC WORKS
Volume LIX
Plovdiv, October 19-20, 2012**

НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ С МЕЖДУНАРОДНО УЧАСТИЕ

“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ 2012”

‘FOOD SCIENCE, ENGINEERING AND TECHNOLOGIES 2012’

НАУЧНИ ТРУДОВЕ

Том LIX

Пловдив, 19 - 20 октомври 2012

**УНИВЕРСИТЕТ ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ –
ПЛОВДИВ**

**UNIVERSITY OF FOOD
TECHNOLOGIES – PLOVDIV**

НАУЧНИ ТРУДОВЕ

**SCIENTIFIC
WORKS**

TOM LIX

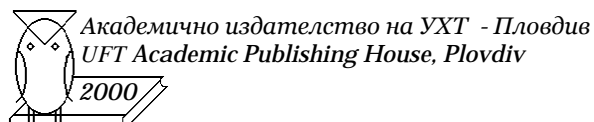
VOLUME LIX

2012

© *Научни трудове на УХТ, том 59*

"КУР'3536/9324

Докладите в сборника са рецензирани и одобрени от Редакционната колегия.



**НАУЧНАТА КОНФЕРЕНЦИЯ “ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И
ТЕХНОЛОГИИ 2012”**

НА УНИВЕРСИТЕТА ПО ХРАНИТЕЛНИ ТЕХНОЛОГИИ

СЕ ПРОВЕЖДА БЛАГОДАРЕНИЕ НА НАПРАВЕНО ДАРЕНИЕ

ОТ



УниКредит Булбанк



one stop shopping for laboratory supplies



ВИНПРОМ СВИЦОВ



И СЪС СЪДЕЙСТВИЕТО НА

*СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ -
КЛОН ПЛОВДИВ,*



СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ



ФЕДЕРАЦИЯ НА НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СЪЮЗИ В БЪЛГАРИЯ,

„ПРОЕКТ ПО ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА „РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ”

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на „Регионално развитие” 2007-2013, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския фонд на регионално развитие”.



Приоритетна ос 1: „Устойчиво и интегрирано градско развитие” Операция 1.1.: „Социална инфраструктура”, BG161PO001/1.1.-07/2009 „Подкрепа за осигуряване на подходяща и рентабилна инфраструктура на висшите училища в градските агломерации”.

Проект: „Енергийна ефективност, подобряване на достъпа за хора в неравностойно положение в Университет по хранителни технологии – Пловдив и модернизация на информационното обслужване”, BG161PO001/1.1.-07/2009/010

НАУЧНА КОНФЕРЕНЦИЯ
“ХРАНИТЕЛНА НАУКА, ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ 2012”

ОРГАНИЗАЦИОНЕН КОМИТЕТ

Председател:

Проф. д-р инж. Кольо Динков
Ректор на УХТ

Зам. председатели:

Доц. д-р инж. Пантелей Денев
Зам. ректор по НД
Доц. д-р Николай Шопов
Декан по ПК и БИ

Членове:

проф. д.т.н. инж. Албена Стоянова
проф. д.т.н. инж. Николай Менков
проф. д-р инж. Димитър Хаджикинов
проф. д-р инж. Пламен Моллов
проф. д-р инж. Йорданка Алексиева
доц. д-р инж. Стефчо Кемилев
доц. д-р инж. Венцислав Ненов

Секретариат:

гл. ас. д-р инж. Борислав Миленков
инж. Ана Костова
Даниела Атанасова
Гергана Ангова

РЕДАКЦИОННА КОЛЕГИЯ

Председател

Доц. д-р Пантелей Петров Денев

Членове:

Проф. д.т.н. Албена Стоянова
Проф. д.т.н. Алберт Кръстанов
Проф. д.т.н. Николай Менков
Проф. д.т.н. Чавдар Дамянов
Проф. д-р Ана Кръстева
Проф. д-р Божидар Хаджиев
Проф. д-р Васил Карагъзов
Проф. д-р Димитър Хаджикинов
Проф. д-р Желязко Симов
Проф. д-р Иван Панчев
Проф. д-р Йорданка Алексиева
Проф. д-р Костадин Василев
Проф. д-р Милчо Ангелов
Проф. д-р Пламен Моллов
Проф. д-р Симеон Василев
Доц. д-р Венцислав Ненов
Доц. д-р Лидия Колева
Доц. д-р Надежда Петрова
Доц. д-р Николай Шопов
Доц. д-р Николай Банков
Доц. д-р Стефчо Кемилев

ТОМ 59

ТЕМАТИЧНИ НАПРАВЛЕНИЯ

- **Технология на храните и напитките;**
- **Биотехнологии, нанотехнологии; екология;**
- **Автоматика; електроника; компютърни и комуникационни системи;**
- **Машини и апарати за ХВП; енергийна ефективност;**
- **Туризм, хранене и кетъринг;**
- **Икономика и индустриален мениджмънт;**
- **Лингвистика и франкофонско обучение.**

СЪДЪРЖАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ НА ХРАНИТЕ FOOD TECHNOLOGY

Секция „Технология на зърнените, фуражните, хлебните и сладкарските продукти“

1. **Основни суровини, прилагани за получаването на безглутенови хлебни и сладкарски изделия;** Топузова Й., Гр. Караджов, В. Чонова
Basic raw materials used for production of gluten-free bakery and confectionery products; Topuzova Y., Gr. Karadzhov, V. Chonova 439-443
2. **Приложение на амилолитични пробиотици за получаване на функционални зърнени храни (обзор);** Благоева Г., В. Гочева
Application of amylolytic probiotics for production of functional cereals (review); Blagoeva G., V. Gotcheva 058-063
3. **Проучване радиопротекторното действие на cysteamin при остро гама-облъчване на растения овес;** Бинева Цв., Д. Станева, Л. Мишева, И. Йорданова
Radioprotector effect of cysteamin on gamma-irradiated oats plants; Bineva Ts., D. Staneva, L. Misheva, I. Yordanova 055-057
4. **Caractéristiques de sorption du melange de farine avec topinambour (helianthus tuberosus);** Durakova A., Tzv. Gogova
Moisture sorption characteristics of flour mix and topinambour (helianthus tuberosus); Durakova A., Tzv. Gogova 113-118
5. **Effect of a PET packaging pouch on food quality during steam cooking;** Descours E., M. Kurek, F-V. Mint-Dah, F. Debeaufort, A. Voilley, A-M Seuvre. 089-091
6. **Влияние процесса прорастивания на повышение антиоксидантной активности и биологической ценности зерна кукурузы;** Набиева Ж. С., Кизатова М. Ж., Кулажанов К.С., 288-291
7. **Технологично качество на пролетни сортове твърда пшеница;** Петрова И.
Technological quality of spring varieties durum wheat; Petrova I. 355-359
8. **Използване на растителни суровини при храни за риби – обзор;** Н. Тошков, М. Душкова
Use of plant products in fish feed – a review; Toshkov N., M. Dushkova 444-449
9. **Разработка технологии белкового крема с инулином;** Василенко З., О. Мацикова, Т. Болашенко, П. Ромашихин
Development of egg white custard with inulin technology; Z. Vasilenko, O. Matsikova, T. Boloshenko, P. Romashikhin 461-463
10. **Основные компоненты, составляющие качество продукции мукомольных предприятий.**
Г. Джолдасбаева, Есайдар У.
The main components that make up the quality of the product mills; Joldasbayeva G., U. Esaidar 159-162
11. **Современные тенденции в производстве пищевых продуктов;** Авилова И.
Modern trends in the production of food products; Avilova I. 046-049
12. **Маффины функционального и диетического назначения;** Дорохович А., Лазоренко Н. 108-112
13. **Мучные кондитерские изделия специального назначения;** Ковбаса В., В. Дорохович 212-215
14. **Baking properties and biochemical composition of wheat bran and shorts;** Kaprelyants L., D. Zhygunov 173-177

15. **Хляб обогатен с желязо и фолиева киселина и влиянието му върху параметрите на кръвната картина на wistar плъхове;** Менкиноска М., И. Горгоски, В. Павлова
Influence of bread enriched with iron and folic acid on the blood picture parameters of wistar rats; Menkinoska M., Gorgoski I., Pavlova V. 247-251
16. **Исследование возможности использования гороховой муки в производстве сдобного печенья;**Новожилова Е., Л. Рукшан, В. Логовская
Research of possibility of use of the pea flour in manufacture of rich cookies; Novozhilova E., L. Rukshan, V. Logovskaja 313-317
17. **Качество семян люпина и перспективы использования в производстве бисквитного полуфаб-риката;** Рукшан Л., Е. Новожилова, В. Логовская, Д. Кудин
Quality of seeds lupine and use prospects in manufacture of the biscuit half-finished product; Rukshan L., E. Novozhilova, V. Logovskaja, D. Kudin 372-376
18. **Готвене технология на опаковани кислотосодержащи в дискретни режимът на работа на хлебни предприятия;** Е. Назаренко, Гуринова Т., Т. Самуйленко, Н. Дерканосова
Tecnology production of acid-forming semi-prepared foods by enterprises in discrete working conditions;Nazarenko E., T. gurinova, T. Samuylenko, N. Derkanosova 298-303
19. **Новаторски методи третиране с вода за повишаване на качеството на хлебни изделия;** Цыганова Т.Б., О.А. Гакова
Innovative methods of water preparation in upgrading of bakery products; Tciganova T.B., O.A. Gakova 416-421
20. **Крупнообразование различных типов пшеницы;** Жигунов Д.А., М.А. Ковалев
Head break grinding of different types of wheat; Zhygunov D., M. Kovalyov 483-489
21. **Сухи храни за домашни любимци. Част 1. Химичен състав;** Колева А. Ж
Dry pet foods. Part 1. Chemical compositon; Koleva A. 189-192
22. **Сухи храни за домашни любимци. Част 2. Хидротермични процеси за производство;** Колева А. Ж
Dry pet food. Part 2. Hydrothermal processes for production; Koleva A. 193-197
23. **Comparison of distarch phosphates` properties to those of native starch;** Sikora M., G. Adamczyk, A. Dobosz, M. Krystyjan 395
24. **Rheological properties of starch-inulin blends;** Krystyjan M., M. Sikora 396
25. **Инновационные технологии кексовых изделий;** Т.Ш. Шалтумаев, М.П. Могильный
innovative cakes`s technologies; T.Sh. Shaltumaev, M.P. Mogilny 988-990

Секция „Технология на месото и млякото”

1. **Видов състав и характеристика на Enterococcus spp., изолирани от заклани дребни преживни животни;** Гогов Т., М. Жиков, Ф. Фейзула, Г. Крумова-Вълчева
Species composition and characteristics of Enterococcus spp., isolated from slaughtered small ruminants; Gogov J., M. Zhikov, F. Feyzula, G. Krumova-Valcheva. 133-137
2. **Промяна на химическия състав на традиционния македонски колбас съхранаван на различни температури;** Кузелов А., М. Стојановски, О. Савинок, Н. Николова, Д. Насева
Change of chemical constitution of the traditional macedonian sausage kept of different temperatures; Kuzelov A., M. Stojanovski, O. Savinok, N. Nikolova, D. Naseva 218-221

3. **Analysis of physico-chemical and microbiological parameters of fresh milk of cow;** Salihi D., Kurteshi K. 377-379
4. **Активность воды как фактор микробиологической активности в сливочном масле, обработанном высоким циклическим давлением;** Сукманов В., Громов С.
Water activity as a factor of microbiological activity in butter, processed high cyclical pressures; Sukmanov V., S. Gromov 409-415
5. **Untersuchung der zusammenhänge zwischen akustischen, mechanischen und sensorischen eigenschaften von brühwürsten;** W. Schnäckel, J. Krickmeier, D. Schnäckel und R. Ortega Rosas
Survey of correlations between acoustic, mechanical and sensory properties of cooked sausages; W. Schnäckel, J. Krickmeier, D. Schnäckel und R. Ortega Rosas 384-388
6. **Entwicklung eines raucherzeugungsverfahrens zur spezifischen aromadefinierten rauchbeaufschlagung bei fleisch- und wurstwaren;** Thiemig F., C. Hildebrand, A. Joldić, D. Sparborth
Development of a smoke generating procedure to cure meat and sausages with defined aromatic flavours; Thiemig F., C. Hildebrand, A. Joldić, D. Sparborth 427-430
7. **Определяне на някои характеристики на качеството на сирене на базата на изображения във видимата област на спектъра;** Ганчовска Вл., П. Боянова, Л. Костадинова, П. Панайотов
Determination some quality characteristics of cheese on the base of images in the visible range of spectra; Vl. Ganchovska, P. Boyanova, L. Kostadinova, P. Panayotov 123-127
8. **Влияние на режимите на подмразяване и съхранение върху технологичните свойства на пилешко филе;** Василев К., Д. Балева, Г. Иванов, Я. Янкова, Г. Илиев, В. Шиков
Effect of superchilling treatment and storage conditions on the technological properties of chicken breast meat; Vassilev K., D. Baleva, G. Ivanov, Y. Yancova, G. Iliev, V. Shikov 464-468
9. **Разработка технологии млочно-растителного десерта профилактического назначения;** Тележенко Л. Н., Е. В. Золовская, С. Л. Колесниченко
Development of technology of milk-vegetative dessert having prophylactic function; Telezhenko L. N., E. V. Zolovskaya, S. L. Kolesnichenko 422-426
10. **The effect of culture on the liking for mixed cow and soy milk yogurts;** Tu V. P., F. Husson, C. Dacremont, D. Tu Ha, D. Valentin 450-454
11. **Направленная биомодификация мяса индейки для получения продуктов функционального назначения,** Антипова Л.В., Успенская М.Е., Гребенщиков А.В., Беляева Н.И., Николаева Е.С.
Directed biomodification turkey meat to obtain the products of unctional purpose; Antipova L.V., Uspenskay M.E., Grebenschikov A. V., Belyeva N.I., Nikolaeva E.S. 971-975
12. **Шкуры рыб - как объект для получения коллагеновых субстанций;** Антипова Л.В., Сторублевцев С.А., Бобрешова М.В.
Fish skins as object for receiving collagenic substances; Antipova L.V, Storublevtsev S. A., Bobreshova M. V. 976-978
13. **Получение рыбных белковых гидролизатов пищевого назначения;** Антипова Л.В., Дворянинова О.П., Данылиев М.М., Скрипинский Р.О.
Receipt of fish protein hydrolysates food purposes; Antipova L.V, Dvoryaninova O.P., Daniliv M.M., Skripinsky R.O. 979-984
14. **Гидролизаты коллагена в технологии производства мясопродуктов;** Ильина Н.М., Сторублевцев С.А., Гришина А.С., Русаков Д.Д.
Hydrolyzates of collagen in meat products technology; Ilyina N. M., Storublevtsev S. A., Grishina A.S., Rusakov D.D. 985-987

Секция „Технология на напитките“

- 1. Възможности за биологично подкисляване на майша при производството на пивна мъст: селекция на щамове *Lactobacillus delbrueckii*; Горанов Б., В. Найденова, И. Игнатов, М. Ангелов, Г. Костов**
Possibilities of mash biological acidification during the wort production: selection of strains *Lactobacillus delbrueckii*; Goranov B., V. Naydenova, I. Ignatov, M. Angelov, G. Kostov 138-142
- 2. Пивоварно-технологични качества на европейски и български сортове зимни пивоварни ечемци, отгледани в България; Маринова Г., В. Бъчваров, А. Кръстева, Н. Михалкова, И. Петрова**
Brewing-technological parameters of european and bulgarian winter barley varieties, growed in Bulgaria; Marinova G., V. Batchvarov, A. Krasteva, N. Mihalkova, I. Petrova 234-239
- 3. Квалиметрическа идентификация качества коньяков Украйны и франции; Мельник И., О.Тринкаль**
Qualimetric identification of quality of cognacs of Ukraine and France. Melnik I., O.Trinkal 240-243
- 4. Особенности роста пивоваренных дрожжей на плотных и жидких питательных средах; Моргунова Е., Ю. Назарова**
Specificities in growing brewing yeast on thick and fluid nourishing ambience; E. Morgynova, Y. Nazarova 277-279
- 5. Получаване на пиво със свободни и имобилизирани горноферментиращи дрожди; Найденова В., М. Кънева, И. Парцунев, Я. Янакиев, Г. Костов**
Beer production with free and immobilized top-fermenting yeast strain; Naydenova V., M. Kaneva, I. Partsunev, Y. Yanakiev, G. Kostov 292-297
- 6. Технология переработки виноградной выжимки; Романовская Т., Л. Левчук**
Technology of processing grapes pressed; Romanovska T., L. Levchuk 368-371
- 7. Сравнително проучване на новоизолирани щамове дрожди от различни райони на България; Спасов Хр., Д. Христов, Н. Благоева, Н. Стоянов, П. Митев, Я. Чобанов, П. Стефанова**
Comparative study of newly yeast strains from different regions of Bulgaria; Spassov H., D. Hristev, N. Blagoeva, N. Stoyanov, P. Mitev, I. Tchobanov, P. Stefanova 397-402
- 8. Проучване на новоизолирани щамове дрожди за производство на вина от района на Демир Капия, Македония; Спасов Хр., Ф. Илиева, Е. Гаргова, Н. Благоева, Н. Стоянов, П. Митев, Я. Чобанов**
Study newly yeast strains for wine production from the area of Demir Kapija, Macedonia; Spassov H., F. Ilieva, E. Gargova, N. Blagoeva, N. Stoyanov, P. Mitev, I. Tchobanov 403-408
- 9. Съотношение на основните компоненти на намаляване на екстракт в бели средносрочни сухи вина; Бабаева М., А. Панасюк, В. Жирова**
Ratio of major components of reduced extract in white medium dry wines; M. Babaeva, Panasyuk A., Zhirova V. 050-051
- 10. Разработка технологии получения натуральных медовых напитков; Волкова С., Е. Цед, Л. Королева, А. Красовская**
Technology for development of natural honey drinks; Tsed E., S. Volkova, L. Koroliova, A. Krasovskaya 469-471

11. **Обработка на ресурсите на вторичните продукти, на плодове вино; Жиров В.**
Resource processing of secondary products of fruit wine; Zhiron V. 480-482

Секция „Технология на тютюна, захарта, етеричните масла, козметичните и парфюмерийни продукти“

1. **Европейски перспективи за екстракти от български билки; Г. Ангелов, Л. Бояджиев**
European perspectives for extracts from Bulgarian medical plants; Angelov G., L. Boyadzhiev 036-040

2. **Полисахаридные добавки в технологиях майонезов; Бахмач В., В.Бабенко, И. Салай, В. Манк**
Additive polysaccharide in the technology mayonnaise; Bakhmach V., V. Babenko, V. Szalai, V. Mank 052-054

3. **Етерично масло от плодове на ким (Carum carvi L.); Дамянова Ст., Ал. Стоянова, С. Тодорова, Р. Енчева, Ст. Ташева**
Essential oil of fruits of caraway (Carum carvi L.); Damianova St., Al. Stoyanova, S. Todorova, R. Encheva, St. Tasheva 073-075

4. **Сравнително физико-химично изследване на дроги от глог (Crataegus L.); Ergezen M., П. Мерджанов, М. Стоянова, Ив. Димитрова-Дюлгерова, Ст. Дамянова, Н. Начева, Алб. Стоянова**
Comparative physic-chemical investigation on drugs from hawthorn (Crataegus L.); Ergezen M., P. Merdzhanov, M. Stoyanova, Iv. Dimitrova-Dyulgerova, St. Damianova, N. Nacheva, Alb. Stoyanova 119-122

5. **Характеристика на слънчогледови суровини като източник за получаване на белтъчни изолати; Георгиева П., Б. Бозаджиев, Л. Колева, И. Пищийски**
Characterization of sunflower materials as sources for production of protein isolates; Georgieva P., B. Bozadzhiev, L. Koleva, I. Pishtiyski 128-132

6. **Изследване реологичното поведение и антиоксидантния капацитет на козметични композиции с натурални растителни екстракти; Кършева М., С. Георгиева, Е. Кирова, М. Радоева**
Rheological behavior and antioxidant capacity of cosmetic compositions with natural plant extracts; Karsheva M., S. Georgieva, E. Kirova, M. Radoeva 178-183

7. **Изследвания върху тютюн за наргиле; Миланова Т., Ст. Киркова**
Investigation on hookah tobacco; Milanova T., St. Kirkova 263-266

8. **Влияние на стойността на скоростния градиент върху пластичния вискозитет по Casson на шоколадови маси; Миленков Б., М. Хаджикинова, Д. Хаджикинов, Д. Хрусавов**
Influence of the value of velocity gradient on the Casson plastic viscosity of chocolate masses; Milenkov B., M. Hadjikinova, D. Hadjikinov, D. Hrusavov 267-271

9. **Методика за сваряване на захарни маси по предварително зададена чистота; Е. Пашамов, Д. Хаджикинов, Т. Джурков**
Masseccuite crystallization methodics with predefined purity; Pashamov E., D. Hadjikinov, T. Djurkov 324-329

10. **Physical properties of cosmetic creams containing exopolysaccharides synthesized from antarctic yeast; Panchev I., S. Dobрева, D. Karashanova, K. Pavlova, M. Kuncheva, K. Georgieva** 318-323

11. Приложение в козметиката на арабиноманан и ксиломанан продуцирани от антарктически дрожди; Павлова К., С. Добрева, И. Панчев, М. Кунчева, К. Георгиева, С. Русинова-Видева
Cosmetic application of arabinomannan and xylomannan produced by antarctic yeast strains; Pavlova K., S. Dobрева, I. Panchev, M. Kunchева, K. Georgieva, S. Russinova-Videva 330-333

Секция „Химичен и микробиологичен анализ и контрол на храните“

1. Съдържание на антиоксидантни съединения в шипков плод (*Rosa Canina*); Ангелов Г., С. Георгиева, С. Бояджиева
Antioxidant content in rosehip fruits (*Rosa Canina*); Angelov G., S. Georgieva, S. Boyadzhieva 031-035
2. Функционални сокодержачи напитки с добавление ламинарии; Черепанова А., В. Тимофеева, Н. Чугулькова
Functional beverages whit added laminaria; Cherepanova A., V. Timofeeva, N. Chugulkova 069-072
3. Антимикробна ефективност на ароматни съединения /хитозан базирани филми в газообразна фаза; Кюрек М., С. Мундана, А. Воилей, К. Галич, Ф. Дебеауфорт
Antimicrobial efficiency of aroma compound /chitosan based films in the gaseous phase; Kurek M., S. Moundanga, A. Voilley, K. Galić, F. Debeaufort 216-217
4. Антимикробна активност на щамове *Lactobacillus plantarum*, изолирани от различни източници, срещу патогени; Денкова Р., В. Янакиева, З. Денкова, С. Илиева, А. Петкова
Antimicrobial activity of strains *Lactobacillus plantarum*, isolated from different sources against pathogens; Denkova R., V. Yanakieva, Z. Denkova, S. Iliева, A. Petkova 077-082
5. Устойчивост на щамове *Lactobacillus casei* и *Lactobacillus plantarum* спрямо сапрофитни микроорганизми и консерванти; Денкова Р., С. Илиева, Л. Георгиева, В. Янакиева, И. Добрев, Е. Султина
Resistance of strains *Lactobacillus casei* and *Lactobacillus plantarum* against saprophytic microorganisms and preservatives; Denkova R., S. Iliева, L. Georgieva, V. Yanakieva, I. Dobrev, E. Sultina 083-088
6. Ефективност на озонирана вода за дезинфекция на течни хранителни системи. Иванов Г., Р. Спасов, А. Славчев, Д. Блажева
Effectiveness of ozonated water package sanitization in fluid food packaging systems. Ivanov G., P. Spassov, A. Slavchev, D. Blazheva 147-152
7. Екстракция в ултразвуково поле на активни съставки от шишарки на туя. Изследване на антиоксидантните свойства на екстрактите; Дянков С., М. Кършева, И. Хинков, Е. Кирова, К. Парлапанска
Ultrasound assisted extraction of active compounds from thuja cones. Study of the antioxidant capacity of extracts; Diankov S., M. Karsheva, I. Hinkov, E. Kirova, K. Parlapanska 092-095
8. Някои щамове *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* демонстрират анти-инфламаторен ефект в епително-клетъчен модел; Димитров Ж.
Some strains *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* demonstrate anti-inflammatory effect in epithelial cells model; Dimitrov Zh. 096-098
9. Тестът на микроядрото в ексфолирани клетки на пациента в ОРЛ клиника; Летай К., К. Куртешки
The micronucleus test in exfoliated cells of the patient in ORL clinic; Letaj K., K. Kurteshi 222-224
10. Оценка на хигиенната среда и микроорганизми като причина за разпадане на храна; Мусяж А., Р. Морина, В. Гжиновци, Ф. Рехепи, К. Груда
Evaluation of hygienic environment and microorganisms as the cause of the breakdown of food; Musaj A., R. Morina, V. Gjinovci, F. Rexhepi, K. Gruda 285-287

11. **Микробиологична характеристика на различни групи хранителни продукти;** Иванова П., Ст.Андонова
Microbiological characteristics of different food groups; Ivanova P., St.Andonova 156-158
12. **Determination of inulin in dough products;** Pencheva D., N. Petkova, P. Denev 339-344
13. **Исследование биологической активности «йод-инулина»;** Мамцев А.Н., В.Н. Козлов, Е.П. Мехоношин, З.С. Габитова
Study of biological activity "iodine-inulin"; Mamtsev A.N., V.N. Kozlov, E.P. Mekhonoshin, Z.S. Gabitova 225-228
14. **Определяне на Pb, Cd и Zn в зеленчуци в местност близо до Велес;** Павловска Г., Д. Николовска-Неделкоска, В. Јанкулоска, А. Савески, Д. Дамјановски
Determination of Pb, Cd and Zn in the vegetables in the area near Veles; Pavlovska G., D. Nikolovska-Nedelkoska, V. Jankuloska, A. Saveski, D. Damjanovski 334-338
15. **Oxidation of walnut oil (Juglans Regia L.) at heat treatment: primary and secondary oxidation products accumulation;** Popovici Cr., P Alexe, O Deseatnicova 362-367
16. **Изменение окислительно-восстановительного потенциала контаминированных бактериями консервов в процессе их хранения;** Егорова З.
Variation the oxidation-reduction potential of the canned foods contaminated of the aerobic spore-former during storage; Yegorova Z. 475-479
17. **Директна електрохимия на аскорбатоксидаза имобилизирана върху модифициран с Au-отложения спектрално чист графит;** Додевска Т., Е. Хорозова, Н. Димчева
Direct electrochemistry of ascorbate oxidase immobilized on spectroscopically pure graphite modified with Au-deposits; Dodevska T., E. Horozova, D.Dimcheva 104-107
18. **Определяне нивото на миграция на Cr, Mn, Fe и Sn от метални консервни кутии;** Какалова М., Г. Бежаров
Determining the level of Cr, Mn, Fe and Sn migration from metal cans; Kakalova M., G. Bekyarov 334-338
19. **Ефекти на хидратираната вода върху вертикалните енергии на възбуждане във водородно свързаните комплекси на серотонина с вода;** Щерев И., Н. Николов, В. Делчев
Effects of the hydrated water on the vertical excitation energies in H-bonded complexes of serotonin with water;Shterev I., N. Nikolov, V. Delchev 163-167
20. **Теоретично изучаване на водородно свързаните комплекси на серотонина с n молекули вода (n=1, 2, 3, 4, 5, 6 и 7);** Щерев И., Н. Николов, В. Делчев
Theoretical investigation of h-bonded complexes of serotonin with n water molecules (n=1, 2, 3, 4, 5, 6 и 7);Shterev I., N. Nikolov, V. Delchev 389-394
21. **Микровълново подпомогната глицеринова екстракция на листа от haberlea rhodopensis friv.;** Михайлова Д., Ц. Тенева, В. Тонева
Microwave-assisted glycerin extraction of haberlea rhodopensis friv. leaves; Mihaylova D., C. Teneva, V. Toneva 252-255
22. **Определяне на ди- и тритерпени в клетъчна суспензия на Salvia Tomentosa Mill. посредством високо ефективна течна хроматография;** Марчев А., И. Иванов, В. Георгиев, А. Павлов
Determination of di- and triterpenes in Salvia Tomentosa Mill. cell suspension culture by high-performance liquid chromatography; Marchev A., I. Ivanov, V. Georgiev, A. Pavlov 229-233

23. **Проучване на антимикробната активност на глицеринови екстракти от *haberlea rhodopensis friv.* и тяхното приложение;** Михайлова Д., Ю. Стойков, М. Стоянова, В. Тонева
Investigation of the antimicrobial activity of glycerin extracts from *haberlea rhodopensis friv.* and their application; D. Mihaylova, Y. Stoykov, M. Stoyanova, V. Toneva 256-259
24. **Физико-химическое обоснование направленного синтеза твердого раствора безводных дифосфатов Co(II)-Zn;** Антрапцева Н.М., Н.В.Ткачева
Physicochemical substantiation directed synthesis of solid solution of waterless diphosphate Co (II)-Zn; Antraptseva N.M., N.V. Tkachova 041-045
25. **A metallographic investigation of ancient cooking utensils;** Kountouras D., S. Papanikolaou, P. Serdaris, S. Maropoulos 207-211
26. **Оценка на риска за производство на безопасна продукция в района на Кремиковци, София.** Динев Н, И.Митова и Л.Ненова
Risk assessment for food safety production in the area of Kremikovtzi, Sofia; Dinev N., I.Mitova and L.Nenova 099-103
27. **Качество на главестото зеле, късно полско производство, при нарастващи норми на минерално торене;** Митова И., Н. Динев
Quality of cabbage late field production, at increasing norm of fertilizers; Mitova I., N.Dinev 272-276

Секция „Здравословни и функционални храни и напитки“

1. **Усовершенствование технологии производства сока столовой свеклы;** Мельник Л., А. Марценюк, Н. Ткачук, З. Мельник
Improvement of production technologies of red beet juice; Melnik L., A. Marcenyuk, N. Tkachuk, Z. Melnik 244-246
2. **Полисолородовые экстракты как натуральные компоненты здорового питания;** Микулинич М., Е. Моргунова
Polymalt extracts as natural components of a healthy feed; Mikulinich M., E. Morgunova 304-308
3. **Изменение активности воды яблок белорусского сортимента при хранении;** Никитенко А., З. Егорова
Variation the water activity of apples of Belarusian selective breeding during storage; Nikitenko A., Z. Yegorova 304-308
4. **Сравнителни проучвания на технологичните характеристики на *S. Thermophilus ft3* и неговите уреазодефицитни изолати;** Нинова-Николова Н., З. Уршев, Д. Ишлимова, К. Пашова-Балтова
Comparative investigations of technological properties of *S. Thermophilus ft3* and its urease deficient derivates; Ninova-Nikolova N., Z. Urshev, D. Ishlimova, K. Pawova-Baltova 309-312
5. **Изследване режими за печене на тиквички и патладжани;** Петрова Т., М. Рускова, Б. Бръшлянова, П. Иванова
Studies on courgette and eggplant roasting regimes; Petrova T., M. Rruskova, B. Brashlyanova, P. Ivanova 360-361
6. **Нископотенциалните топлини – алтернатива за получаване на плодове с междинна влажност;** Бръшлянова Б., О. Карабаджов, Д. Исерлийска, Д. Луднева
Low-potential heat as an alternative for obtaining the intermediate moisture fruit; Brashlyanova B., O. Karabadzhov, D. Iserliyska, D. Ludneva 064-068

7. **Разработка технологии морсов для детского питания на основе местного плодово-ягодного сырья**; Саманкова Н., В. Тимофеева, Е. Мельченко
Development technology of morsers for children's nutrition basis on the of local fruit and berries; Samankova N., V. Timofeeva, E. Melechenko 380-383
8. **Сбалансированные консервированные геродиетические продукты с ламинарией**; Тимофеева В., Ю. Арбекова
Balanced preserved gerodietetic products with laminaria; Timofeyeva V., Yu. Arbekova 431-434
9. **Исследование функционально-технологических свойств пюре из выжимок яблок, винограда и красной смородины**; Василенко З., В. Редько, В. Никулин
Research of functional and technological properties of mashed potatoes from the residue of apples, grapes and red currant; Vasilenko Z., V. Redko, V. Nikulin 456-460
10. **Экстракты из вторичных продуктов переработки плодово-ягодного дикорастущего сырья**; Хомич Г.А., Л.В. Капрельянц, Л.А. Осипова
Extracts from secondary products of wild fruits and berries processing; Khomich G., L. Kapreliants, L. Osipova 184-188
11. **Разработка технологии комбикормов с использованием шунгита**; Алимкулов Ж., Жиенбаева С.
Development of technology of the mixed fodders with the use of shungit; Alimkulov Zh., Zhienbaeva S. 029-030
12. **Извлечение на биологично активни вещества от Cichorium Intybus**; Колева В., Чилев Ч., Пенчев И., Симеонов Е.
Extracting of biologically active substances from Cicoriun intubus; Koleva V., Ch. Chilev, I. Penchev, E. Simeonov 198-200
13. **Извлечение на полифеноли и флавоноиди от Cotinus coggygria**; Колева В., Ч.Чилев, И.Пенчев, Е.Симеонов
Leaching of polyphenols and flavonoids from Cotinus coggygria; Koleva V., Ch. Chilev, I. Penchev, E. Simeonov 201-203
14. **Упаковка как составляющая формирования и сохранения качества деликатесных мясных продуктов**; Пешук Л., Н. Будник 345-348
15. **Жири в составе современных функциональных мясных продуктов**; Пешук Л., И.Радзиевская, И. Штык 349-354
16. **A mathematical model to predict the pore structure of food materials**; A. Gueven, Hicsasmaz Z. 143-146
17. **Перспективы использования витаминных обогатителей из моркови**; Корецкая И.Л., Г.М. Бандуренко
Prospects of the use vitamin preparators from carrot; Korechka I.L, G.M.Bandurenko 204-206
18. **Инкапсулированная форма пробиотических микроорганизмов**; Воловик Т.Н., Л.В. Капрельянц
The encapsulation form of probiotic microorganisms; T. N. Volovik, L. V. Kaprelyants 472-474
19. **Продовольственная безопасность Украины**; Мостенская Т.Л., И.В.Федулова, В.А.Новак, Т.Г.Мостенська
Food safety in Ukraine; Mostenska T.L., I.V.Fedulova, V.A.Novak, T.G.Mostenska 280-284
20. **Продовольственная безопасность: состояние, измерение**; Иванов С.В., Т.Л. Мостенская
Food safety: state measure; Ivanov S.V., T.L.Mostenska 153-155

БИОТЕХНОЛОГИИ, НАНОТЕХНОЛОГИИ И ЕКОЛОГИЯ

1. **Biosynthesis of 2-phenylethanol by yeast fermentation;** Angelov A., V. Gotcheva
2. **Получаване и характеристика на имобилизирани препарати на *lactobacillus helveticus* subsp. *ramnosus* atcc 11981;** Блажева Д., Б. Горанов, А. Славчев, Н. Джебир, Й. Германова
Preparation and characterization of immobilized biocatalysts of *lactobacillus helveticus* subsp. *ramnosus* atcc 11981 cells; Blazheva D., B. Goranov, A. Slavchev, n. Cebir, Y. Germanova 503-508
3. **Traditional foods: a source of innovation for food preservation? The potential of extrapolation of some mechanisms by which microorganisms contribute to cheese preservation: some preliminary studies and perspectives;** Degraeve P., P. Nguyen Thi, L. Léonard, A. Gharsallaoui, C. Noël, N. Oulahal 520-525
4. **Пречистване на миризми от изходящите газове на промишлена разпръсквателна сушилня;** Джурков Т.
Commercial spray dryer exhaust gases odor removing; Djurkov T. 526-529
5. **Проучване на микотоксин-синтезиращия потенциал на плесенни гъби изолирани от плодове на арония (*aronia melanocarpa*(michx.) ell.);** Р. Генчев, Г. Ангелова, И. Лъскова, А. Ангелов
Investigation of molds, potential producers of mycotoxins isolated from *aronia melanocarpa* (michx). ell.; R. Genchev, G. Angelova, I. Laskova, A. Angelov 536-541
6. **In vitro response from different explants at some vegetable species;** L. Gudeva, Trajkova F. 548-552
7. **Актиномицети продуциращи протеази: обзор;** Христова И., А. Кръстанов
Protease producing actinomycetes: a review; Hristova I., A. Krastanov 557-562
8. **Изследване на влиянието на температурата и времето на култивиране на термофилен актиномицетен щам 11a върху протеолитината активност;** Христова И., А. Гущерова, Д. Паскалева, А. Кръстанов
Study of the effect of temperature and time of cultivation of thermophilic actinomycete isolate 11a on the protease production; Hristova I., A. Gushterova, D. Paskaleva, A. Krastanov 563-566
9. **Immobilisation de la cyclodextrine glucanotransferase synthétisée par des bactéries génétiquement modifiées sur des silices et des particules magnétiques;** Ivanova V., A. Tonkova, P. Petrova, G. Pin, P. Gencheva
Immobilization of cyclodextrin glucanotransferase from genetically modified bacteria on silica carriers and magnetic particles ; Ivanova V., A. Tonkova, P. Petrova, G. Pin, P. Gencheva 567-572
10. **Intensification of *lactococcus lactis* subsp. *lactis* antimicrobial activity by modulating the culture medium composition and the incubation temperature;** Léonard L., P. Gencheva, P. Degraeve, R. Saurel, N. Oulahal 609-615
11. **Agricultural machinery with implementation renewable fuels;** Jovanovska V., N. Jovanovski 573-578
12. **Plant tissue cultures in production of secondary metabolites;** A. Gueven 553-556
13. **Изследване омрежването и активирането на хитозан с глутаров алдехид за имобилизиране на ензими;** Камбуров М., И Лалов.
Investigate of chitosan cross-linking and activation with glutaraldehyde for immobilization of enzymes; Kamburov M., I.Lalov 579-583

14. **Проблеми при моделиране на биопроцеси; Попова П.**
Problems in modeling of bioprocesses; Popova P. 626-631
15. **Биосинтеза на екзополизахарид от aeribacillus pallidus 13-2 при различна аерация и масообмен; Радченкова Н., С. Василев, М. Камбурова**
Biosynthesis of exopolysaccharide from aeribacillus pallidus 13-2 under different aeration and mass transfer; Radchenkova N., S. Vassilev, M. Kambourova 632-635
16. **PCR методи за скрининг на месни продукти за наличие на генетично модифицирана соя; Стефанова П., М. Тасева, Ц. Георгиева, А. Ангелов**
PCR methods for screening of meat products for the presence of genetically modified soybean; Stefanova P., M. Taseva, T. Georgieva, A. Angelov 650-655
17. **Нов метод за изолиране на екзополизахариди чрез йонни течности; Тонов К.**
Novel ionic liquid-based method for exopolysaccharide isolation; K. Tonova 659-664
18. **Метаболитни пътища за получаване на алкохоли с разклонена верига с цел използването им като биогорива; Цветанова Ф., К. Петров**
Metabolic engineered pathways for branched-chain alcohols as biofuels; Tsvetanova F., K. Petrov 665-668
19. **Преглед на биоразграждането на 1,2-дихлоретан; Василева Е., В. Бешков**
Review on biodegradation of 1,2-dichloroethane; Vasileva E., V. Beschkov 669-674
20. **Изследване на ксиланазната активност на имобилизирани култури от щам продуцент Aspergillus Awamori K-1 в хибридни матрици; Йорданова М., С. Илиева, Г. Чернев, Я. Русева, Д. Николова, Я. Евстатиева**
Biosynthesis of xylanase by immobilized cultures of strain Aspergillus Awamori K-1 in hybrid matrices; Yordanova M., S. Ilieva, G. Chernev, Y. Ruseva, D. Nikolova, Y. Evstatieva 675-679
21. **Перспективы использования наночастиц в пищевой промышленности и экологии; Била Г., В. Манк, М. Булева, С. Стоилов, И. Петканчин**
Perspective use of nanoparticles in food industry and ecology, Bila G., V. Mank, M. Buleva, S. Stoilov, I. Petkanchin 496-502
22. **Стабилизация трипсина путем иммобилизации в полиэлектролитные микрокапсулы; Черно Н. К., А. И. Капустян**
Trypsin stabilization by immobilization in polyelectrolyte microcapsules N. K. Chernov, A. I. Kapustyan 515-519
23. **Обоснование технологических параметров получения изолированных белков; Толпыгина И.Н., Найденова Е.И.**
Justification of technological parameters for receipt isolated proteins; Tolpygina I.N., Naidenova E.I. 656-658

Секция „Екология“

1. **Селекция на щамове Pseudomonas sp. и Aeromonas sp. за пречистване на отпадни води от инсталация за очистване на въздух; Славов Ал., З. Денкова, Цв. Прокопов, М. Хаджикинова**
Pseudomonas sp. and aeromonas sp. selection for treatment of wastewater from air purification plant; Slavov Al., Z. Denkova, Ts. Prokopov, M. Hadjikinova 641-645

2. **Пречистване на отпадни води замърсени с тежки метали с помощта на модифициран хитозанов биосорбент;** Лалов И., М. Камбуров, О. Бозаджиев, Т. Иванов, И. Димитров, Д. Димитров
Teratment of heavy metals contaminated wastewater using modofied chitosan biosorbent; Lalov I., M. Kamburov, O. Bozadzhiev, T. Ivanov, I. Dimitrov, D. Dimitrov 595-600
3. **Екологични горива за транспортни и топлинно – енергийни системи;** Добруджалиев Д., Б. Иванов, Б. Димитрова
Ecology fuel for transport and heat - energy systems; Dobrudzhaliev D., B. Ivanov, B. Dimitrova 530-535
4. **Технологии за очистване на хумусни вещества от повърхностни води;** Лазарова М.
Technologies for the removal of humic substances from surface waters; Lazarova M. 601-604
5. **Оперативная диагностика очагов подземных пожаров в твёрдых горючих полезных ископаемых;** Борисенко Д.
Rapid diagnosis of focuses of underground fire in layers of solid fossil fuels; Borisenko D. 509-512
6. **Екологически чистый способ регулирования температуры среды водоёмов без затрат электроэнергии для прудового рыбоводства;** Борисенко Д., Т. Шмакова
Eco-friendly way to regulate the temperature of water reservoirs without the consumption of electricity for pond fish farming; D. Borisenko, T. Shmakova
7. **Algological investigation in river drino during the winter season 2012;** Gjini S., K. Kurteshi, A. Qendro, I. Vehapi, M. Ismaili 542-547
8. **Algological investigation in lake virua during the winter season;** Kurteshi K. S. Gjini, A. Qendro, I. Vehapi 589-594
9. **Денитрификация на води при постоянно електрично поле;** Първанова-Манчева Цв., В. Бешков
Denitrification water at permanent electric field; Parvanova-Mancheva Ts., V. Beschkov 621-625
10. **Използване на микроелементи за намаляване постъпването на някои радиоактивни изотопи от почвата в растенията;** Станева Д., Цв. Бинева, И. Йорданова, Л. Мишева
Use of microelements for reducing the accumulation of some radioactive isotopes from soil to plants; Staneva D., Ts. Bineva, I. yordanova, L. Misheva 646-649

АВТОМАТИКА, ЕЛЕКТРОНИКА, КОМПЮТЪРНА И КОМУНИКАЦИОННА ТЕХНИКА

1. **Определяне качествените характеристики на хранителни продукти по морфологични показатели в програмната среда матлаб;** Андреева Хр., Н. Катранджиев
Possibilities for analysis and assessment of quality characteristics of flour-based food on the base of image processing in matlab; Andreeva H., N. Katrandjiev 680-684
2. **Оценка на паралелния алгоритъм „един ред в процесор с използване на частични суми по редове“;** Босакова-Арденска А.
Evaluation of parallel algorithm “k neighbour rows in a processor with exchange of partial sums”; Bosakova-Ardenska A. 685-688
3. **Изпълнение на осредняващ филтър върху различни nvidia платформи;** Босакова-Арденска А., Л. Босаков
Performance of mean filter on different nvidia platforms; Bosakova-Ardenska A., L. Bosakov 689-693

4. **Автоматизирано проектиране и надеждна експлоатация на промишленни тръбопроводи;**Добруджалиев Д.
Computer-aided design and reliable operation of industrial pipelines; Dobrudzhaliev D. 700-705
5. **Приложение на информационно-архивиращите системи за оптимизиране на режимите и снижаване на енергийните разходи при топлинна стерилизация на храни;** Динков Х., П. Панайотов, П. Никовски, Р. Динкова
Data storage and information systems in the optimization of thermal food sterilization process and energy saving; Dinkov H., P. Panajotov, P. Nikovski, R. Dinkova 694-696
6. **Системите за температурен контрол и архивиране на данни по отношение управлението на качеството и безопасността на храните;** Динков Х.
Temperature control and recording systems in food safety and quality management; Dinkov H. 697-699
7. **Генериране на псевдослучайни последователности със зададени вероятностни характеристики;**Габрова Р., А. Георгиев
Generating pseudorandom sequences with assigned, probabilistic characteristics; Gabrova R., A. Georgiev 706-711
8. **Безконтактни обективни методи за компютърно окачествяване на месни заготовки;** Колев К.
Contactless objective methods for computer quality assessment of ready-to-cook minced meat products; Kolev K. 724-729
9. **Информационен сайт по проблемите на качеството на суровини и храни;** Кръстева Ив., Вл. Ганчовска
Informative website on the problems of raw material and food quality; Krysteva Iv., Vl. Ganchovska 730-734
10. **Характеристики и методологии за окачествяване на високоалкохолни напитки;** Маджарова П.
Features and approaches for quality control of alcoholic beverages; Madzharova P 735-740
11. **Основни характеристики, показатели и методологии за разпознаване на качеството на цитрусови плодове;** Велчева К.
General features, performance and approaches quality evaluation of citrus fruits; Velcheva K. 750-755
12. **Автоматизация и запазване на енергията на вторична ферментация;** Жиров М., Н. Магомедов, В. Жиров, Т. Хохловский
Automation and energy conservation of secondary fermentation; Zhiron M., N. Magomedov, V. Zhiron, T. Khokhlovskiy 756-758
13. **Neural network approach to collision free path planning for robotic manipulators;** Kazheunikau M.M. , L.A. Loboreva, A.V. Gospod 712-717
14. **Online компютърна система за получаване на хиперспектрални изображения на заготовки от млени меса;** Колев К. И
Online computer system for obtaining hyperspectral images of ready-to-cook minced meat products; K.I.Kolev 718-723
15. **Ултразвуков контрол на вакуум при пакетиране на насипни материали;** Шопов Н., Р. Иларионов, И. Симеонов, Л. Костадинова, Х. Ибришимов, Д. Г. Вълчев
Ultrasonic vacuum control after packaging of bulk materials; Shopov N., R. Ilarionov, I. Simeonov, L. Kostadinova, H. Ibrishimov, D. G. Valchev 741-746

16. **Метод за бързо уейвлитно преобразуване, реализирано чрез програмен език C#;** Иларионов Р., Г. Цанев, Н. Шопов, И. Симеонов, Х. Ибришимов, Д. Г. Вълчев
A fast – wavelet transform method implemented by means of c# program language; Ilarionov R., G. Tsanev, N. Shopov, I. Simeonov, H. Ibrishimov, D. G. Valchev 747-749

МАШИНИ И АПАРАТИ ЗА ХВП; ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ;

1. **Типов ред на капкоотделители от инерционен тип за хранителната и вкусовата промишленост;** Актерян С.
Size sequence of vertical gas-liquid separators used in food and flavor industries; Akterian S. 759-763
2. **Мембрани за извличане на биоетанол чрез первапорация;** Лазарова М., Д. Янков
Membranes for bioethanol recovery by pervaporation; Lazarova M., Yankov D. 802-805
3. **Моделиране на колонен химичен реактор;** Дойчинова М.
Modeling of column chemical reactor; Doichinova M. 779-784
4. **Коефициенти на масопренасяне в реактори с разбъркване съдържащи екзополisahариди, получени от термофилни бактерии;** Мартинов М., Н. Радченкова, С. Влаев, М. Камбурова
Gas-liquid mass transfer coefficient in stirred batches containing eps produced by thermophilic cells; Martinov M., N. Radchenkova, S. Vlaev, M. Kamburova 806-810
5. **Възможности за моделни изследвания на обменните процеси в двуходов топлообменник;** Ангелов М., П. Райнов, Д. Стоева
Possibilities for numerical modeling of the exchanged processes in a double-pass heat exchanger; Angelov M., P. Raynov, D. Stoeva 768-773
6. **Обоснование режима выпечки мучных кондитерских изделий;** Дорохович А., В. Дорохович, В. и. Теличкун, С. Ташева, Г. Вълчев
Reasoning of the regime firing of pasta products; Dorohovich A., V. Dorohovich, V. Telichkun, S. Tasheva, G. Valchev 785-790
7. **Лабораторна уредба за регулирано подаване на пълнежна маса;** Ненов В., А. Симитчиев, Н. Тошков, М. Душкова
Laboratory stand for regulated submission of a filling mass; Nenov V., A. Simitchiev, N. Toshkov, M. Dushkova 821-824
8. **Интенсификация массообменных процессов в газожидкостных средах;** Соколенко А., А. Шевченко, В. Поддубный
Intensification mass transfer processes in gas-liquid medium; A. Sokolenko, A. Shevchenko, V. Poddubniy 831-833
9. **О подготовке затравочного материала для вакуум-аппарата;** Славянский А., Е. Семенов, А. Карамзин, С. Макарова, Е. Сергеева
On the preparation of the seed material for vacuum apparatus; Slavaynskiy A., E. Semenov, A. Karamzin, S. Makarova, E. Sergeeva 828-830
10. **Современные ресурсосберегающие технологии хранения пищевого сырья и продуктов питания с использованием полифункциональных покрытий;** Мжачих Е., М. Губанова 856-859

11. **Research of energy of moving of loads in a packing technique** 997-1001
A. I. Sokolenko, K.V. Vasilkovskiy, O.O. Boyko

12. **Перспективы использования перегретого пара в пищевой промышленности**
В.В. Шутюк, С.М. Василенко, А.С. Бессараб
Prospects of the use of the overheated steam are in food industry 994-996
V.V. Shutyuk, S.M. Vasulenko, A.S. Bessarab

секция Енергийна ефективност

1. **Сушка растительных материалов в опытно-промышленной установке с конвективно-микроволновым нагревом; Акулич А., А. Темрук**
Drying of vegetable materials in the pilot plant with convective and microwave heating; Akulich A., A. Temruk 764-767

2. **Екологична и енергийна ефективност на хладилни системи на супермаркети; Ангелов Н., Хр. Христов**
Ecological and energy efficiency of refrigeration systems of supermarkets; Angelov N., Hr. Hristov 774-778

3. **Some class of information ensuring of the food production quality in the system model «contents – structure – properties»; Krasnov A., S. Krasnikov, S. Nikolaeva, A. Tokarev** 796-801

4. **Експериментална установка за изследване на слънчеви колектори приложими във високонапорни почистващи системи в хранително-вкусовата промишленост; Тошкова А., С. Недев, А. Стоянов**
Experimental set for research of vacuum-tube solar collectors applicable in high-pressure cleaning systems in the food industry; Toshkova A., S. Nedev, A. Stoyanov 811-815

5. **Енергийни загуби в нискотемпературна термопомпена сушилна при регулиране на температурата с външен кондензатор, Христов Хр., Н. Ангелов**
Energy losses in low temperature heatpump drying chamber during temperature adjusting by using external condenser; Hristov Hr., N. Angelov 791-795

6. **Методика за изследване на слънчеви колектори приложими във високонапорни почистващи системи в хранително-вкусовата промишленост; Недев С., А. Тошкова, А. Стоянов**
Methodology for research of vacuum-tube solar collectors applicable in high-pressure cleaning systems in the food industry; Nedev S., A. Toshkova, A. Stoyanov 816-820

7. **Изследване на разхода на енергия при периодично сушене на картофи в конвективна слънчева сушилня с комбинирано енергозахранване; Ташев А., М. Минчев**
Study of energy consumption in a periodic drying of potatoes in convective solar dryer with combined power supply; A. Tashev, M. Minchev 834-839

8. **RANS-моделиране на разпределението на макропараметри в реактори с разбъркване при продуциране на екзополisahариди (EPS); Влаев С., М. Мартинов, Д. Георгиев**
RANS-modeling of macroparameter distribution in dual impeller stirred bioreactors for EPS production; Vlaev S., M. Martinov, D. Georgiev 840-845

9. **Компютърно моделиране на определянето на опорните реакции при сложно натоварени тела; Златанов В., С. Бъчваров, С. Атанасова**
Computer modelling of the support reactions of a non-free rigid body, which is subjected to an arbitrary system of forces; Zlatanov V., S. Buchvarov, S. Atanasova 852-855

10. **Експериментално определяне на мястото за прилагане на нормално натоварване за контролирано разрушаване на орехови плодове;** Янчев И., В. Златанов, К. Мундев
Experimental determination of the place to put the normal load of controlled demolition walnut fruit; Yantchev I., V. Zlatanov, K. Mundev 846-851
11. **Новый подход к обоснованию теории кристаллизации сахарозы;** Славянский А., Е. Семенов, Н. Лебедева, Е. Сергеева
A new approach to the theory of crystallization sucrose; Slavaynskiy A., E. Semenov, N. Lebedeva, E. Sergeeva 825-827

ТУРИЗЪМ, КЕТЪРИНГ И ХРАНЕНЕ

1. **Ефект на натурални хранителни продукти върху биохимични показатели на плъхове в условията на ендогенно образуване на N-нитрозамини;** Атанасова В., П. Гацева, Г. Певичарова
Effect of natural food products on biochemical indices of rats in the conditions of endogenous generation of N-nitrosamines; Atanasova V., P. Gatseva, G. Pevicharova 860-864
2. **Оценка хранителния прием на ликопин и бета-каротин при работещи с вредности;** Атанасова В., П. Гацева
Assessment of lycopene and beta-carotene food intake in workers exposed to hazards; Atanasova V., P. Gatseva 865-871
3. **Подобряване на процеса на ръжено-пшеничен хляб на ускорена начини;** Гуринова Т., Ир. Косцова, Т. Самуйленко
Perfection of technological process of preparation of rye-white bread by the accelerated ways; Gurinova T., Ir. Kostsova, T. Samuylenko 877-882
4. **Изследване на мастно-киселинния състав на топлинно третирани слънчогледово масло и маслиново масло при термично третиране на замразени картофени полуфабрикати;** Иванова Сн., И. Милкова-Томова, М. Стоянова, Л. Кръстев, Г. Т. Сомов
Research of fatty acid composition of heat treated plant sunflower oil and olive oil for frying of frozen potato preparation; Ivanova Sn., I. Mikova-Tomova, M. Stoyanova, L. Krustev, G. Somov 883-887
5. **Изследване на мастно-киселинния състав на топлинно третирани растително слънчогледово олио и маслиново масло от пържени панирани пилешки шницели;** Милкова-Томова И., Сн. Иванова, Л. Кръстев, М. Стоянова, Г. Сомов
Research of fatty acid composition of heat treated plant sunflower oil and olive oil of fried breaded chicken cutlets; Milkova-Tomova V., Sn. Ivanova, L. Krustev, M. Stoyanova, G. Somov 888-891
6. **Изследване на микробиалната стабилност на готово кулинарно ястие, опаковано в нормална и в модифицирана атмосфера;** Т. Сапунджиева, Н. Николова, Й. Алексиева
Study on microbial stability of ready-to- eat meal in normal and in modified atmosphere packaging; T. Sapundzhieva, N. Nikolova, J. Alexieva 898-902
7. **Ускоряване ферментацията на плодова напитка „Лютото“;** Т. Сапунджиева, Й. Алексиева
Accelerating of the fermentation of fruit beverage “Ljuto”; T. Sapundzhieva, J. Alexieva 892-897
8. **Тенденции и перспективи развития гастрономического туризма в Украине;** Федосова К. С.
Trends and prospects of gastronomic tourism in Ukraine; Fedosova K. S. 872-876

9. **Новые подходы к организации обслуживания потребителей;** Т.В. Шленская, М.П. Могильный, Т.Н. Шарова, Е.А. Лежина
New approaches to customer service; T.V. Shlenskaya, M.P. Mogilny, T.N. Sharova, E.A. Lezhina 991-993

ИКОНОМИКА И ИНДУСТРИАЛЕН МЕНИДЖМЕНТ

1. **Общуването като основен фактор за социализация на личността;** Димова Е.
Communication as a main factor of personality socialization; Dimova E. 903-906
2. **Тенденции на оборотния капитал на предприятията от „месопреработка“ (на примера на подотрасъла в Пловдивска област за периода 2006-2010 г.) в контекста на междуфирмената задлъжнялост;** Йорданова-Динова П.
Trends of working capital of enterprises of „meat processing“ (inspired by subsector in the Plovdiv region in period 2006-2010) in the context of inter-company debt; Yordanova-Dinova P. 907-910
3. **Препроектиране на работата в българските предприятия;** Михова Т.
Redesign concerning the operation of bulgarian enterprises; Mihova T. 914-916
4. **Проблеми при управление на кариерата;** Михова Т.
Problems in career management; Mihova T. 917-919
5. **Comparative economic analysis of wheat production using certified and uncertified seed: the case of ovsepole region in Republic of Macedonia;** Sofijanov E., P. Kletnikoski, V. Dimovska, Z. Dimitrovski 922-926
6. **Производствена мощност;** Вергиев Д.
Production capacity; Vergiev D. 930-933
7. **Производствено-релизационните разходи в икономиката и мениджмънта на фирмата;** Вергиев Д.
Production cost in enterprises economy and management; Vergiev D. 934-937
8. **Ценова стратегия интегрированных структур хлебопекарной промышленности;** Мельникова Е.Н., Братишко Н.П.
Pricing strategy of integrated structures in baking industry; E. Melnikova, N. Bratishko 930-933
9. **Проблеми коммерциализации инновационных разработок Вуза;** Смирнова О.В.
Problems of development of high school commercialization of innovative; Smirnova O.V. 920-921
10. **Инновационный менеджмент стратегия развития;** Тарасова А. В.
Innovative management development strategy; Tarasova A.V. 927-929

ЛИНГВИСТИКА

1. **Някои проблеми при англо-българския превод на текстове с историческа тематика;** Чоролеева К., В. Симеонова, И. Манева
Issues in the english-bulgarian translation of history-related texts; Choroleeva K., V. Simeonova, I. Maneva 938-941
2. **Образни схеми в значението на субстантивни композити от езика на туризма;** Луизова-Хорева Ц.
Image schemas in the meaning of nominal compounds in the language of tourism; Luizova-Horeva T. 947-949

3. Видове субстантивни композити в българо-англий-ски корпус от областта на туризма; Луизова-Хорева Ц. Types of nominal compounds in a tourism-related bulgarian-english corpus; Luizova-Horeva T.	950-955
4. Cognitive approaches to analysing role-play games with reference to vocabulary building; Dagnev I., M. Saykova	942-946
5. Английският език – лингва франка на европейското университетско пространство; Манева И., В. Симеонова, К. Чоролеева English – the lingua franca of the european higher education learning space; Maneva I., V. Simeonova, K. Choroleeva	956-958
6. Валидност и надежност на тестовете по английски език за студенти от Технологичен факултет на УХТ; Маринова И., Н. Бозуков, П. Несторова, Н. Желязков Validity and reliability of english tests created for Technology students at the UFT; Marinova I., N. Bozukov, P. Nestorova, N. Zhelyazkov	959-961
7. Тестът – (не)надежден начин за измерване на знанията; Несторова П., Н. Бозуков, Ив. Маринова The test - (un)reliable way of checking knowledge; Nestorova P., N. Bozukov, I. Marinova	962-965
8. Основни понятия в текстообработката и предпечатната подготовка; Желязков Н. Basic concepts in word processing and desktop publishing; Zhelyazkov N.	966-970