

ХАРЧОВА БІОТЕХНОЛОГІЯ



УДК 016:664:602.4

X22

Упорядник:

О. В. Олабоді, головний бібліограф від. інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи науково-технічної бібліотеки

Харчова біотехнологія [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 136 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій з актуальних питань харчової біотехнології.

Покажчик розрахований на широке коло науковців, докторантів, аспірантів, викладачів, магістрантів, студентів та всіх, хто цікавиться даною темою.

@ Національний університет харчових технологій, 2021

Зміст

Від упорядника	5
Розділ 1. Біотехнологія та її розвиток	8
Гігієнічні аспекти біотехнології харчових продуктів	8
Розділ 2. Використання мікроорганізмів у технологіях харчових продуктів	14
2.1. Молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури	14
2.2. Ферментовані м'ясні вироби.....	19
2.3. Хлібобулочні вироби	23
2.4. Алкогольні та слабоалкогольні напої	25
2.5. Безалкогольні напої та соки	30
2.6. Ферментовані продукти рослинного походження.....	33
2.7. Одержання вільних від глютену харчових продуктів	35
Розділ 3. Використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв	40
3.1. Хлібопекарське виробництво.....	40
3.2. Виробництво алкогольних та безалкогольних напоїв.....	43
3.3. Виробництво молочних продуктів	47
3.4. Технології м'ясо- та рибопродуктів	54
3.5. Перероблення плодів та овочів.....	57
Розділ 4. Біологічно активні добавки	59
4.1. Значення біологічно активних добавок в харчуванні людини	59
4.2. Використання нутрицевтиків, пробіотиків, пребіотиків, парафармацевтиків в харчових технологіях.....	62
4.3. Використання фітодобавок та біокоректорів в харчовій технології.....	65
4.3.1. Загальні питання.....	65
4.3.2 Фітодобавки та біокоректори в технології молочних, м'ясних продуктів та олійно-жирових продуктів.....	68

4.3.3. Фітодобавки та біокоректори в технології хлібобулочних та кондитерських виробів	71
4.3.4. Фітодобавки та біокоректори в технології безалкогольних напоїв	73
4.4. Технологія отримання біологічно активних добавок.....	75
Розділ 5. Продукти мікробного синтезу як харчові добавки	84
5.1. Харчові добавки. Загальні питання	84
5.2. Продукти мікробного синтезу як харчові добавки.....	89
5.3. Підсолоджувачі. Підсилювачі смаку та запаху.....	94
5.4. Консерванти та регулятори кислотності.....	97
5.5. Антиоксиданти	99
5.6. Стабілізатори, емульгатори та згущувачі.....	103
Розділ 6. Біологічно активні сполуки	108
Розділ 7. Генетично модифіковані організми в харчовому виробництві	112
Іменний покажчик.....	117

Від упорядника

Біотехнологія – інноваційна галузь науки та виробництва, яка використовує живі організми – бактерії, віруси, гриби, рослини, тварини, їх молекулярно-генетичні та біохімічні процеси для отримання цільових продуктів.

Ефективне залучення біотехнології в економіку України, є завданням пріоритетного значення. Це пов'язано із глобалізацією та підсиленням конкуренції у харчовій галузі, зростанням споживчого попиту на якісні, безпечні та корисні для здоров'я, а також зручні у споживанні харчові продукти.

Для забезпечення ефективного використання біотехнологічних альтернатив у харчовій промисловості необхідно створення відповідного кадрового потенціалу кваліфікованих фахівців у сфері харчової промислової біотехнології.

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з використання біотехнології в харчових виробництвах.

Структура покажчика

Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1979 по 2020 рр., полімовних (виданий двома мовами: українською, іноземною).

Покажчик відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

За способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним. Більшість бібліографічних записів містять поряд з бібліографічним описом анотацію, яка носить рекомендаційний загальний характер.

Покажчик налічує 910 описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів, чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

Позиції в посібнику пронумеровано (використана суцільна нумерація), бібліографічні записи не дублюються.

Критерії бібліографічного відбору: книги, довідкові видання, монографії, розділи монографій, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних, продовжуваних видань, із збірників.

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронні ресурси Науково-технічної бібліотеки (Електронний каталог, Електронний архів eNUFTIR, Публікаційна карта НУХТ) Національного університету харчових технологій, електронні ресурси Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського (Електронний каталог, Наукова електронна бібліотека, Наукова періодика України).

В покажчику використана система гіперпосилань на електронні версії документів. Покажчик має довідково-інформаційний характер і не претендує на повноту охоплення матеріалу.

Бібліографічні описи складено відповідно до: ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1–2003, ІДТ); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, ІДТ); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ); ДСТУ 7093:2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами (ГОСТ 7.11-2004 (ИСО 832:1994), MOD; ISO 832:1994, MOD), ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

Даний покажчик включає в себе 7 розділів:

Перший розділ «Біотехнологія та її розвиток» включає в себе фрагмент статті В. І. Смоляра «Гігієнічні аспекти біотехнології харчових продуктів», а також загальні документи з питань розвитку науки біотехнології та використання її в харчовій промисловості.

Другий розділ «Використання мікроорганізмів у технологіях харчових продуктів» представлений підрозділами до яких увійшли документи з використання мікроорганізмів у харчових технологіях.

Третій розділ «Використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв» включає в себе підрозділи до яких увійшли документи з використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв: алкогольних та безалкогольних напоїв, молочних, м'ясо- та рибопродуктів а також перероблення плодів та овочів.

Четвертий розділ «Біологічно активні добавки» представлений

підрозділами до яких увійшли документи з використання біологічно активних добавок в харчових технологіях та технології їх отримання.

П'ятий розділ «Продукти мікробного синтезу як харчові добавки» включає в себе підрозділи до яких увійшли документи з технології використання продуктів мікробного синтезу у якості харчових добавок в продуктах харчування.

Шостий розділ «Біологічно активні сполуки» представлений документами з різноманіття біологічно активних сполук та перспективи їх застосування в харчових технологіях

До сьомого розділу «Генетично модифіковані організми в харчовому виробництві» увійшли документи з технології отримання генетично модифікованих організмів та їх використання у виробництві продуктів харчування.

Показчик включає в себе допоміжний апарат, який представлений змістом, розділом від упорядника та іменним показчиком авторів.

Розділ 1. Біотехнологія та її розвиток

Гігієнічні аспекти біотехнології харчових продуктів

Широке використання продукції сучасної біотехнології – один із перспективних шляхів забезпечення харчовими продуктами. У наш час сфера використання продукції біотехнології в харчовій промисловості постійно розширюється. На її основі створені та створюються нові технологічні процеси, нові продукти харчування та харчові речовини.

Методи біотехнології широко використовуються в різних галузях промисловості та сільського господарства. Розрізняють класичну і нову біотехнологію. До класичної відносять використання біотехнологічних процесів у промисловості, для селекції рослин, для одержання ферментів у харчовій промисловості.

Принципово новими методами є генна інженерія за допомогою ДНК, а також використання різних негенетичних методів (мікобілків, спеціальних жирів, модифікованих жирів і цукрів, мікроорганізмів). Подальший розвиток технологічних процесів, що ґрунтуються на біотехнології, буде залежати від удосконалення існуючих процесів (ферментація, іммобілізуєча біокаталітична технологія та виробництво харчових добавок), а також від розробки нових галузей використання біотехнології. Шляхом біотехнології виробляють різноманітні продукти і харчові речовини. Пошуки ефективних шляхів збільшення білкових ресурсів є одним з головних завдань сучасної біотехнології.

Вирішення цієї проблеми знайшло конкретне відображення в налагодженні багатотоннажного виробництва кормового білка мікробного синтезу на основі нехарчової сировини (вуглеводів нафти, синтетичних спиртів, природного газу та інших джерел). Білки одноклітинних організмів за вмістом незамінних амінокислот, вітамінів та мікроелементів порівняні з рослинними і тваринними білками.

Особливий інтерес до одержання білка шляхом біотехнології пояснюється високою швидкістю і економічною вигодою його виробництва: в середньому за 1-6 годин виникає подвоєння мікробної біомаси, що містить найрізноманітніші джерела вуглеводів: крохмаль, целюлозу, парафіни нафти, природний газ, вуглекислий газ, відходи картоплекпереробної і цукрової промисловості.

Незаперечною перевагою виробництва білка мікробіологічного синтезу є можливість направленої селекції штамів, невисока трудомісткість виробничих процесів порівняно з сільським господарством, компактність приладів для безперервного культивування мікроорганізмів незалежно від сезону і клімату за наявності точного обліку і планування виробництва.

Тепер для одержання білка шляхом мікробіологічного синтезу використовують дріжджі, бактерії, нижчі гриби. Дріжджову масу, що одержала назву БВК, використовують лише на корм сільськогосподарським тваринам. Цьому передувало широке вивчення хімічного складу, а також медико-біологічної дії білка на п'ять видів лабораторних тварин.

При цьому не виявлено канцерогенної, лейкозогенної дії, а також не встановлено ембріотоксичного, тератогенного і мутагенного ефекту на ряді поколінь експериментальних тварин. Але в БВК, крім нестачі метіоніну, були виявлені невластиві організму людини жирні кислоти з непарною кількістю вуглецевих атомів, нехарактерні для харчових продуктів, а також незвичні амінокислоти, доптичні ізомери амінокислот, стеринів, аміноцукрів і пептидів, високий вміст нуклеїнових кислот (6-22 %). За показниками, що характеризують біологічну цінність, білки БВК значно поступаються казеїну.

Широкі дослідження, виконані на сільськогосподарських тваринах, дозволили встановити, що найбільш ефективною є заміна не більше 25 % білків корму тварин на білок БВК. Причому оптимальною є величина 10-15 %. За гігієнічною оцінкою м'яса тварин з'ясувалося, що воно за своїми фізико-хімічними властивостями практично не відрізнялося від звичайного м'яса, а в разі збільшення кількості БВК до 20-25 % відбувалося зменшення вологи в м'ясі, зниження маси тіла наступних поколінь, наявність вуглеводнів в сільськогосподарських продуктах, особливо в печінці, м'язах і яйцях курей, в молочних продуктах. Ці факти дослідники пов'язують з перебудовою білкової молекули та дисферментозом підшлункової залози, що проявлялось зниженням активності амілази, протеїнази і хімотрипсину. Молочні продукти, одержані від тварин, яким згодовували БВК, викликали зміни ліпідного обміну у лабораторних тварин. Включення до харчування тричі на день 100 г м'яса сільськогосподарських тварин, які одержували 25 % білка БВК, загалом свідчило про їхню прийнятність. ...

Смоляр, В. І. Гігієнічні аспекти біотехнології харчових продуктів / В. І. Смоляр, Г. І. Петрашенко // Єдине здоров'я та проблеми харчування. – 2012. – № 1-2 (34-35). – С. 50–56. /Фрагмент статті/.

Книги. Монографії. Довідники

1. **Биотехнология** : сборник статей / отв ред. А. А. Баев. – Москва : Наука, 1984. – 311 с.
2. **Вакула, В. Л.** Биотехнология: что это такое? / В. Л. Вакула. – Москва : Мол. гвардия, 1989. – 304 с.

Рассказывается о новом научно-практическом мировоззрении, способствующем решению глобальных проблем наших дней: продовольственной, энергетической, охраны здоровья человека. Читатель познакомится как с традиционной биотехнологией (хлебопечение, производство кисломолочных продуктов, виноделие и др.), так и с новейшей, связанной с генетической, клеточной, белковой инженерией.

3. **Виестур, У. Э.** Биотехнология: Биологические агенты, технология, аппаратура / У. Э. Виестур, И. А. Шмите, А. В. Жилевич. – Рига : Зинатне, 1987. – 263 с.
4. **Галяс, В. Л.** Біохімічний і біотехнологічний словник / В. Л. Галяс, А. Г. Колотницький. – Львів : Оріяна-Нова, 2006. – 468 с.
5. **Інноваційні технології в управлінні складними біотехнологічними об'єктами агропромислового комплексу** : монографія / А. П. Ладанюк, В. М. Решетюк, В. Д. Кишенько, Я. В. Смітюх. – Київ : ЦУЛ, 2014. – 280 с.

Подано загальну характеристику проблеми управління біотехнологічними процесами (БП). Класифіковано БП в агропромисловому комплексі як складні об'єкти управління. Обґрунтовано принципи та методи управління складними біотехнологічними комплексами. Розроблено концептуальні моделі основних БП. Проаналізовано сценарії управління БП. Розкрито особливості прийняття рішень з управління за різних форм невизначеності. Викладено концептуальні засади технологічного моніторингу складних технологічних об'єктів. Досліджено програмне забезпечення підсистеми технологічного моніторингу.

Навчальні видання

6. **Біотехнологія** : підручник / В. Г. Герасименко, М. О. Герасименко, М. І. Цвіліховський та ін. ; за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Київ : Інкос, 2006. – 647 с.
7. **Варфоломеев, С. Д.** Биотехнология: Кинетические основы микробиологических процессов : учеб. пособие / С. Д. Варфоломеев, С. В. Калюжный. – Москва : Высш. шк., 1990. – 296 с.
8. **Герасименко, В. Г.** Биотехнология : учеб. пособие / В. Г. Герасименко. – Киев : Вища шк., 1989. – 343 с.
9. **Голубев, В. Н.** Пищевая биотехнология : учеб. пособие / В. Н. Голубев, И. Н. Жиганов. – Москва : ДеЛи принт, 2001. – 123 с.

10. **Екологічна біотехнологія** : навч. посібник : у 2 кн. Кн. 1 / О. В. Швед, О. Б. Миколів, О. З. Комаровська-Порохнявець, В. П. Новіков ; Національний університет "Львівська політехніка". – Львів : Львів. політех., 2010. – 424 с.

Висвітлено сучасні принципи екогенетичного моніторингу, використання біотехнологічних методів для захисту довкілля, безпеки живих організмів та охорони здоров'я людини. Розглянуто застосування методів екобіотехнології для очищення стічних вод, повітря та ґрунтів, біоутилізації викидів, відходів агропромислового комплексу і гірничорудної промисловості, біотрансформації ксенобіотиків. Подано відомості про методи отримання біодобрив і біопестицидів, лікарських препаратів та харчових добавок, виробництво альтернативної відновлюваної енергії та моторного біопалива. Викладено мікробіологічні, біохімічні й технологічні основи біотехнологічних процесів, їх технічного забезпечення, засади ведення біоіндикації та біотестування, охарактеризовано екосистеми довкілля та очисних споруд.

11. **Екологічна біотехнологія** : навч. посібник : у 2 кн. Кн. 2 / О. В. Швед, О. Б. Миколів, О. З. Комаровська-Порохнявець, В. П. Новіков. – Львів : Львів. політех., 2010. – 368 с.

12. **Клунова, С. М.** Биотехнология : учебник / С. М. Клунова, Т. А. Егорова, Е. А. Живухина. – Москва : Академия, 2010. – 256 с.

13. **Мартиненко, О. І.** Методи молекулярної біотехнології : лаб. практикум / О. І. Мартиненко ; за ред. Д. М. Говоруна ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Академперіодика, 2010. – 232 с.

14. **Пирог, Т. П.** Загальна біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, О. А. Ігнатова ; Міністерство освіти і науки України ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2009. – 336 с.

Викладені всі аспекти біотехнології: становлення і розвиток, основні складові та етапи біотехнологічного процесу, основи культивування мікроорганізмів і клітин, принципи регуляції процесів мікробіологічного синтезу, методи виділення цільового продукту залежно від його локалізації, знешкодження відходів біотехнологічних виробництв, біохімічні основи мікробіологічного синтезу, коротка характеристика основних технологій мікробного синтезу, в тому числі й мікробних імунобіологічних препаратів, а також харчової, екологічної та молекулярної біотехнології.

15. **Харчова біотехнологія** : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.

Систематизовані та викладені практично всі аспекти харчової біотехнології: використання мікроорганізмів і продуктів їх метаболізму в харчових технологіях; традиційні та нові продукти мікробного синтезу як харчові добавки та сучасні біотехнології їх одержання, а також законодавче регулювання використання та обігу біологічно активних добавок і ГМО.

Статті з наукових та фахових видань

16. **Грабовская, В.** Биотехнологии XXI века: мифы и реалии / В. Грабовская // Хранение и переработка зерна. – 2009. – №12 (126). – С. 18–20.
17. **Костюк, Р. В.** Розвиток інноваційної діяльності біотехнологічних підприємств у сучасних умовах / Р. В. Костюк // Актуальні проблеми економіки. – 2009. – №8 (98). – С. 79–84.
18. **Красінько, В. О.** Біотехнологія – наука XXI століття [Електронний ресурс] / В. О. Красінько, О. А. Ігнатова // Харчова промисловість. – 2005. – № 4. – С. 32–34. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10339> (дата звернення: 12.01.2021). – Назва з екрана.
19. **Кухаренко, А. А.** Биотехнология на службе экологии АПК / А. А. Кухаренко, А. Ю. Винаров // Пищевая промышленность. – 2001. – № 12. – С. 19–21.
20. **Ладанюк, А. П.** Сучасні методи керування біотехнологічними процесами [Електронний ресурс] / А. П. Ладанюк, А. І. Українець, В. Д. Кишенько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – № 15. – С. 82–85. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20549> (дата звернення: 12.01.2021). – Назва з екрана.
21. **Левицький, Є. Л.** Фредерік Сенгер – один із засновників сучасної біотехнології / Є. Л. Левицький // Біотехнологія. – 2008. – Т. 1, № 1. – С. 123–125.
22. **Легонькова, О.** Сможет ли биотехнология помочь окружающей среде? / О. Легонькова, Г. Кудрякова // Тара и упаковка. – 2010. – № 4 (118). – С. 18–21.
23. **Олефір, А.** До проблеми правової охорони біотехнологій / А. Олефір // Теорія і практика інтелектуальної власності. – 2015. – № 1 (81). – С. 71–83.
24. **Пирог, Т. П.** Національний університет харчових технологій - піонер і лідер інженерної біотехнологічної освіти в Україні / Т. П. Пирог, О. І. Скроцька, В. О. Красінько // Біотехнологія. – 2014. – Т. 7, № 2. – С. 118–121.
25. **Пирог, Т. П.** Становлення інженерної біотехнологічної освіти в Україні / Т. П. Пирог, В. О. Красінько, О. І. Скроцька // Мікробіологічний журнал. – 2014. – Т.76, № 3. – С. 60–63.

26. **Федулова, Л. І.** Формування інноваційної системи біотехнологій: досвід зарубезних країн, проблеми України / Л. І. Федулова, К. І. Федулова // Наука та інновації. – 2012. – Т. 8, № 4. – С. 51–66.
27. **Шеламова, І. Д.** Міжнародний досвід управління впровадження сучасних біотехнологій / І. Д. Шеламова, Р. В. Костюк // Актуальні Проблеми Економіки. – 2010. – № 8. – С. 36–42.
28. **Ящук, В. М.** Можливості та перспективи застосування спектральних методів у біотехнологіях та харчовій промисловості / В. М. Ящук, І. В. Лебедева // Сучасні науково-методичні проблеми математики у вищій школі. – 2013. – С. 21–22.

Розділ 2. Використання мікроорганізмів у технологіях харчових продуктів

2.1. Молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури

Навчальні видання

29. **Тёпел, А.** Химия и физика молока : учебник : пер. с нем. / А. Тепел ; под ред. С. А. Фильчаковой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 832 с.

Книга представляет собой перевод последнего издания классического немецкого учебника, широко известного среди специалистов молочной промышленности. В нем отражены последние научные достижения, приведены новейшие данные о составе молока и его изменениях при технологической обработке. Подробно рассмотрены отдельные составляющие молока – как макрокомпоненты (вода, липиды, белки, углеводы, соли), так и микрокомпоненты (витамины, ферменты, защитные вещества, микроэлементы и др.). Дано глубокое описание физических характеристик молока, прослежена взаимосвязь физических свойств и химического состава. Приведена оценка молока как пищевого продукта в соответствии с последними разработками ученых-диетологов. Молоко как сырье для дальнейшей переработки также рассмотрено с позиций современной науки и технологии. Большое внимание уделено современным методам исследования и вопросам безопасности молочных продуктов.

30. **Технологія** молочних продуктів : підручник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 502 с.

Наведено вітчизняну класифікацію основних груп молочних продуктів та вимоги до їх якості відповідно до сучасної нормативної бази, обґрунтовано режими технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів молочних продуктів із застосуванням сучасного обладнання та раціональних способів виробництва.

31. **Технологія** сиру : підручник / Ю. Г. Сухенко, Г. Є. Поліщук, Р. Й. Раманаускас, Т. І. Шингарева ; під заг. ред. Ю. Г. Сухенка ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2015. – 412 с.

Систематизовано наукові досягнення і практичний досвід науковців та інженерів-технологів сироробної галузі України, Литви і Білорусі. Зокрема, наведено сучасну класифікацію сирів, вимоги до якості молока, особливості застосування бактеріальних заквасок, молокозідальних ферментів, викладено технологію нових видів сирів, зокрема термокислотних і плавлених, з врахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості та апаратурного оформлення технологічних процесів.

32. **Хімічний** склад і фізичні характеристики молочних продуктів : довідник : навч. посібник / О. М. Скарбовійчук, О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. Г. Федоров ; Міністерство освіти і науки України ; Національний університет харчових технологій. – Київ НУХТ, 2012. – 311 с.

Наведено вітчизняну термінологію молочної галузі. Розглянуто хімічний склад молочних продуктів, які виробляють вітчизняні підприємства України. Подано оновлені дані щодо фізичних характеристик сировини і молочних продуктів. Для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія». Може бути корисний для фахівців виробничих, науково-дослідних і конструкторських установ, які працюють над створенням нових технологічних процесів, обладнання та продуктів молочної галузі

33. **Храмцов А. Г.** Феномен молочной сыворотки : монография / А. Г. Храмцов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 804 с.

Раскрывается тема промышленной переработки и дальнейшего использования молочной сыворотки. Изложено современное видение автора по данным тематикам. В монографии шаг за шагом рассматривается целый ряд вопросов по составу, свойствам, ценности и управлению качеством молочной сыворотки и ультрафильтратов. Рассказано о современных способах обработки сыворотки и технологии продуктов, с использованием всех компонентов. Кроме того автор рассматривает способы селективного извлечения и синтез производных. Также книга раскрывает ряд направлений, при которых возможно рационально использовать получаемые из сыворотки продукты в полезных целях. Например, в качестве кормов для животных или компонентов мед- и ветпрепаратов. Автор приводит уникальную информацию по маркетингу и технологическому аудиту производств, затрагивает вопросы экономики, экологии и НАССР.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

34. **Науменко, О. В.** Біотехнологічні підходи збереження активності заквашувальної мікробіоти для виробництва молочної продукції : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 03.00.20 "Біотехнологія" / О. В. Науменко ; Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського". – Київ, 2019. – 43 с.

Статті з наукових та фахових видань

35. **Авершина, А. С.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології напою кисломолочного для дитячого харчування "Біолакт" / А. С. Авершина, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 32–36.

36. **Бахнова, Н. В.** Заквасочные культуры для производства сыров и кисломолочных продуктов / Н. В. Бахнова // Переработка молока. – 2012. – № 2 (146). – С. 36–38.
37. **Белкова, М. Д.** Производство творога: выбор заквасочных культур / М. Д. Белкова // Молочная промышленность. – 2016. – № 2. – С. 34–35.
38. **Биотехнологии** переработки молочного сырья // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 18–19.
39. **Бобылин, В. В.** Биотехнологические способы подготовки молока при выработке мягких сыров / В. В. Бобылин, В. И. Брагинский, Т. А. Остроумова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 6. – С. 36–38.
40. **Бондарчук, О. В.** Принципи відбору заквашувальних культур молочнокислих та пропіоновокислих бактерій для виробництва сирів швейцарської групи / О. В. Бондарчук, Н. Ф. Кігель, Н. М. Шульга // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 70–71.
41. **Влияние** гидролизата в-лактоглобулина на развитие микрофлоры заквасочных культур / Р. П. Коржов, А. Н. Пономарёв, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2016. – № 5. – С. 62–63.
42. **Гаврилова, Н. Б.** Биотехнология молочных продуктов с использованием пищевых добавок / Н. Б. Гаврилова, Г. С. Жунусова, А. Ж. Абдижамиева // Молочное дело. – 2006. – № 4 (41). – С. 50–51.
43. **Гаврилова, Н. Б.** Ферментированная молочная сыворотка / Н. Б. Гаврилова // Молочная промышленность. – 2006. – № 6. – С. 30.
44. **Ганина, В. И.** Ресурсосберегающая биотехнология молокосодержащего продукта / В. И. Ганина, Е. Н. Терешина, С. В. Карпычев // Молочная промышленность. – 2011. – № 5. – С. 72.
45. **Годовіченко, О. Г.** Дослідження умов стабілізації біомаси заквашувальної культури для сиру кисломолочного / О. Г. Годовіченко, О. І. Потемська, Н. Ф. Кігель // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 66–67.
46. **Градова, Н. Б.** Изучение дрожжевого компонента кефирных зерен как потенциального объекта для биотехнологической переработки молочной сыворотки / Н. Б. Градова, Н. С. Жернакова, Л. С. Жуконова // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 11.
47. **Давыдова, Е. А.** Влияние добавочных заквасочных культур рода *Lactobacillus* на формирование вкуса сыра, вырабатываемого при участии пропионовокислых бактерий / Е. А. Давыдова, Т. А. Заболоцкая // Наукові праці ОНАХТ. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 227–232.

48. **Дамдинсурэн, Л.** Монгольские ферментированные молочные продукты пробиотического действия / Л. Дамдинсурэн // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 10–11.
49. **Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології кефіру дитячого харчування / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 30–33.
50. **Евдокунина, Е. А.** Заквасочные культуры для традиционных продуктов / Е. А. Евдокунина // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 40–41.
51. **Жидков, В. Е.** Биотехнология альтернативных вариантов напитков из молочной сыворотки / В. Е. Жидков // Сыроделие. – 2000. – № 4. – С. 25–26.
52. **Заквасочные культуры и их производство** // Молокопереработка. – 2007. – № 6 (21). – С. 50–56 ; 2010. – № 1 (52). – С. 42–49.
53. **Заквасочные культуры как гарант качества молочных продуктов** // Переработка молока. – 2016. – № 10 (205). – С. 18–20.
54. **Заквасочные культуры лактобацилл – продуценты нейромедиаторов : биогенных аминов и аминокислот** / А. В. Олескин, О. Г. Жиленкова, Б. А. Шендеров и др. // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 42–43.
55. **Каткова, Н. Н.** Влияние заквасочных культур и стабилизаторов на качество низкожирного сметанного продукта / Н. Н. Каткова, В. В. Морозова, Е. В. Радченко // Молочная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 56–57.
56. **Кигель, Н. Ф.** Заквасочные культуры для ферментированных молочных продуктов: основные свойства и виды / Н. Ф. Кигель // Молочна промисловість. – 2005. – № 1 (16). – С. 26–29.
57. **Киселев, Е.** Заквасочные культуры / Е. Киселев // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 10 (118). – С. 30–32.
58. **Кігель, Н. Ф.** Наукове забезпечення технологій виробництва заквашувальних препаратів для ферментованих молочних продуктів / Н. Ф. Кігель, О. В. Науменко, С. Г. Даниленко // Молочна промисловість. – 2006. – № 1 (26). – С. 34–37.
59. **Козлова, О. В.** Биотехнология переработки молочной сыворотки в низколактозные продукты / О. В. Козлова, К. В. Новоселов, С. Ю. Юрьев // Молочное дело. – 2009. – № 3 (75). – С.18–19.
60. **Кузин, А. А.** Влияние йода и железа на заквасочные культуры / А. А. Кузин, Д. А. Кузина, В. А. Грунская // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 38–40.
61. **Макаркин, Д. В.** Типологический подбор заквасочных культур для

- молочно-мультизлаковых композиций / Д. В. Макаркин, О. Б. Федотова // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 28–29.
62. **Малова, В. В.** Дослідження В-галактозидазної активності заквашувальних культур промисловоцінних штамів молочнокислих та біфідобактерій / В. В. Малова, Н. Ф. Кігель, Н. М. Шульга // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 64–65.
63. **Меркулова, Н. Г.** Подбираем заквасочные культуры / Н. Г. Меркулова // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 28–30 ; № 7 (178). – С. 56–58 ; № 9 (180). – С. 66–68 ; № 10 (181). – С. 52–53.
64. **Перфильев, Г. Д.** Микробиология и биотехнология переработки молочного сырья / Г. Д. Перфильев // Сыроделие и маслоделие. – 2004. – № 3. – С. 11–14.
65. **Подбор** заквасочных культур для кефирного продукта со сниженной аллергенностью / Р. П. Коржов, А. Н. Пономарёв, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 30–31.
66. **Пономарёв, А. Н.** Роль заквасочных культур в производстве творога / А. Н. Пономарёв, А. А. Мерзликина, Л. В. Голубева // Переработка молока. – 2014. – № 4 (175). – С. 36–37.
67. **Просеков, А. Ю.** Молочные продукты на основе ферментированного молока / А. Ю. Просеков, Т. В. Подлегаева, И. С. Сергеева // Молочная промышленность. – 2003. – № 3. – С. 43–44.
68. **Процессы** пищевой биотехнологии в производстве молочной основы для напитков / В. Н. Юрин, Ю. В. Космодемьянский, С. А. Бредихин, А. В. Кулаков // Пищевая промышленность. – 2001. – № 11. – С. 24–25.
69. **Решетник, Е. И.** Разработка технологии ферментированного продукта на основе молочно-растительной смеси с добавкой арабиногалактана / Е. И. Решетник, Е. А. Уточкина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 43–46.
70. **Свириденко, Г. М.** Требования к бактериальным закваскам для производства ферментируемых молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 24–27.
71. **Сорокина, Н. П.** Выбор бактериальных заквасок для ферментированной молочной продукции / Н. П. Сорокина, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 24–26.
72. **Сорокина, Н. П.** Производство ферментированных молочных продуктов и сыров: состав и свойства заквасочной микрофлоры / Н. П. Сорокина, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. – 2013. – № 7. – С. 54–57.

73. **Сорокина, Н. П.** Роль заквасочных культур в сохранении видовых особенностей национальных продуктов сыроделия / Н. П. Сорокина // Переработка молока. – 2012. – № 8 (152). – С. 52–54.
74. **Споживчі** властивості ферментованих молочних продуктів / Н. М. Омельченко, В. А. Кучерява, М. С. Рогозинський, О. В. Нечипоренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 5. — С. 181–188.
75. **Тарасова, Е. Ю.** Управление качеством ферментированного молочного продукта / Е. Ю. Тарасова, О. В. Пасько // Пищевая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 46–47.
76. **Тарасова, Е. Ю.** Ферментированный молочный продукт для студенческого питания / Е. Ю. Тарасова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 30–31.
77. **Технология** производства молочных продуктов: заквасочные культуры и их производство // Молокопереработка. – 2012. – № 1 (76). – С. 34–41.
78. **Харитонов, В. Д.** Некоторые проблемы развития биотехнологических процессов в молочной промышленности / В. Д. Харитонов, О. Б. Федотова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 8–12.
79. **Храмцов, А. Г.** Биотехнология напитков из молочной сыворотки / А. Г. Храмцов, С. В. Васи́син, А. И. Жариков // Сыроделие. – 1999. – № 1. – С. 18–20.
80. **Шульга, Н. М.** Заквасочные культуры для производства твердых сычужных сыров / Н. М. Шульга // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 36–39.
81. **Шульга, Н. М.** Заквашувальні культури для виробництва твердих сичужних сирів / Н. М. Шульга // Молочное дело. – 2006. – № 2 (37). – С. 26–28.
82. **Юрик, С. А.** Молекулярно-генетическая идентификация лактобактерий в кисломолочных продуктах и заквасочных культурах / С. А. Юрик, В. И. Семенихин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 39–41.

2.2. Ферментовані м'ясні вироби

Книги. Монографії

83. **Косой, В. Д.** Совершенствование производства колбас : монография / В. Д. Косой, В. П. Дорохов. – Москва : ДеЛиПринт, 2006. – 755 с.

Изложены основы инженерной физико-химической механики, в том числе реология в ее

практическом использовании в промышленном производстве колбас. Совершенствование и оптимизация процесса производства колбас на базе реологических методов и приборов являются наиболее прогрессивными не только при производстве традиционных изделий, но и при разработке и получении новых видов продуктов

84. **Фейнер, Г.** Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации : пер. с англ. / Г. Фейнер ; под ред. В. Г. Проселкова, Т. И. Проселковой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 720 с.

Рассмотрены научные основы производства мясных продуктов и подробно изложена технология их изготовления. Описаны биохимические процессы, протекающие в различных животных тканях при тех или иных видах обработки или при хранении. Подробно проанализированы роль и влияние на качество конечного продукта отдельных технологических параметров, а также используемых добавок. Для производства различных групп продуктов (кусковых, колбасных и рубленых изделий) указаны особенности проведения отдельных этапов обработки, обоснованы технологические режимы, даны рекомендации по оптимальной организации технологического процесса, приведены примерные рецептуры наиболее характерных изделий каждой группы. Значительное внимание уделено вопросам контроля качества и безопасности, в первую очередь микробиологическим аспектам.

Навчальні видання

85. **Винникова, Л. Г.** Технология мяса и мясных продуктов : учебник / Л. Г. Винникова. – Киев : Инкос, 2006. – 600 с.

Рассмотрены технологические процессы переработки скота, птицы и кроликов. Дана характеристика состава и свойств мяса в т.ч. органолептических и функционально-технологических, а также способы их регулирования. Изложены научные основы методов консервирования мяса – холодильной и тепловой обработки, посола, копчения, сушки, применения консервантов. Представлены технологии получения всех видов мясных продуктов, раскрыта сущность каждой технологической операции и даны практические рекомендации по их выполнению. Особое внимание уделено вопросам повышения качества и удлинения сроков хранения продукции.

86. **Кишенько, І. І.** Технологія м'яса та м'ясопродуктів. Практикум : навч. посібник / І. І. Кишенько, В. М. Старцова, Г. І. Гончаров ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – 367 с.

Наведено сучасні методи аналізу, які дають змогу оцінити біохімічні властивості речовини тваринного походження, харчову цінність і якість продуктів. Розглянуто лабораторне обладнання, методи приготування розчинів і відбору проб, функціонально-технологічні та структурномеханічні властивості й показники якості м'ясної сировини і м'ясопродуктів.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

87. **Король, Ц. О.** Розробка бактеріального препарату для ферментованих м'ясних продуктів: дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Ц. О. Король ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2007. – 220 с.

Статті з наукових та фахових видань

88. **Баль-Прилипко, Л.** Біотехнологічні прийоми виготовлення м'ясних продуктів / Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова, А. Брона // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 5. – С. 16–21.

89. **Баль-Прилипко, Л. В.** Біотехнологічні аспекти виробництва м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 41–43.

90. **Баль-Прилипко, Л. В.** Применение современных биотехнологических приемов в мясопереработке / Л. В. Баль-Прилипко, Б. И. Леонова // Мясной бизнес. – 2016. – № 7 (157). – С. 18–20.

91. **Баль-Прилипко, Л.** Вдосконалення біотехнології солених м'ясних продуктів з використанням багатокомпонентних розсолів / Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова, Е. Старкова // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 3–9.

92. **Биотехнологические** процессы переработки мясного сырья // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 10–12.

93. **Бородин, А. В.** Управление качеством и безопасностью ферментированных мясopодуKтов в процессе изготовления / А. В. Бородин // Мясные технологии. – 2015. – № 12 (156). – С. 54–56.

94. **Винникова, Л. Г.** Воздействие молочнокислых бактерий на поверхностную микробиоту мяса / Л. Г. Винникова, Г. В. Ямборко, А. В. Кишеня // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 31–35.

95. **Запорожский, А. А.** Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясного и рыбного сырья / А. А. Запорожский, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 5–8.

96. **Запорожский, А. А.** Использование биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов биокорректирующего действия / А. А. Запорожский, Э. Ю. Мишкевич, С. П. Запорожская // Всё о мясе. – 2014. – № 5. – С. 47–51.

97. **Инновационная** биотехнология аутентичных мясных продуктов с пролонгированными сроками хранения / Р. Д. Денискин, А. Л. Корж,

- Ю. В. Шепиашвили, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2017. – № 1 (162). – С. 34–37.
98. **Корж, А. П.** Развитие барьерных нано-, микробиотехнологий в мясной отрасли / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 1. – С. 32–33.
99. **Коробицын, В. С.** Биотехнологические аспекты обработки малоценных частей мяса говядины под давлением в среде диоксида углерода / В. С. Коробицын // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 52–53.
100. **Криштафович, В. И.** Изменение потребительских свойств мясных рубленых полуфабрикатов, выработанных из ферментированного мяса, в процессе хранения / В. И. Криштафович, И. А. Жебелева, О. Н. Толстобоков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – № 1. – С. 39–42.
101. **Машенцева, Н. Г.** Оценка риска распространения антибиотикоустойчивости через микрофлору ферментированных мясопродуктов / Н. Г. Машенцева, Д. Л. Клабукова // Мясная индустрия. – 2016. – № 2. – С. 47–49.
102. **Машенцева, Н. Г.** Стартовые культуры в мясных технологиях / Н. Г. Машенцева, Д. Л. Клабукова // Мясные технологии. – 2015. – № 3 (147). – С. 30–35.
103. **Молекулярно-генетические и физико-химические методы для характеристики санитарно-гигиенического состояния ферментированных мясных продуктов** / С. В. Колотвина, Н. Г. Машенцева, Е. И. Титов, Л. Ф. Митасева // Биотехнология. – 2011. – № 4. – С. 88–94.
104. **Молочников, М. В.** Стартовые культуры в технологии сухих ферментированных колбас / М. В. Молочников, А. В. Куракин // Мясные технологии. – 2012. – № 3 (111). – С. 22–24.
105. **Нициевская, К. Н.** Микробиота мясных зраз под влиянием низкотемпературных режимов хранения / К. Н. Нициевская // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 76–80.
106. **Обоснование и использование комплекса биологически активных ингредиентов морского генеза в биотехнологии сырокопченых мясных изделий** / Т. К. Каленик, В. А. Невзорова, Л. А. Текутьева и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 34–36.
107. **Особенности** микроструктуры продуктов на основе

биомодифицированного коллагенсодержащего сырья / Е. И. Титов, С. К. Апраксина, Е. В. Литвинова, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. – 2015. – № 4. – С. 49–51.

108. **Производство** мясных полуфабрикатов с использованием методов биотехнологии / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина, Ю. Ф. Галина, В. Е. Ильин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 24–26.

109. **Семенова, А. А.** Требования к стартовым культурам, применяемым в мясной промышленности / А. А. Семенова, М. Ю. Минаев, Д. Е. Кровопусков // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 42–44.

110. **Современные** тенденции применения стартовых культур в мясной промышленности / Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова, Э. Старкова, Н. Машенцева // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 4. – С. 4–8.

111. **Соловьева, А. А.** Оценка безопасности ферментированных колбас / А. А. Соловьева // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 55–59.

112. **Стартові** культури для ферментації сирокочених ковбас / І. І. Кишенько, О. А. Топчій, Ю. П. Крижова, О. І. Рибачук // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 23–26.

113. **Стартовые** культуры "АiВi" для производства ферментированных мясных изделий // Мясная индустрия. – 2011. – № 3. – С. 42–43.

114. **Стартовые** культуры, снижающие содержание холестерина, в мясных продуктах / Е. И. Титов, С. В. Колотвина, Н. Г. Машенцева и др. // Мясная индустрия. – 2012. – № 2. – С. 22–25.

2.3. Хлібобулочні вироби

Статті з наукових та фахових видань

115. **Артеменко, В. С.** Технологія виробництва бісквітного тіста на основі ферментованої яєчної маси / В. С. Артеменко, В. Г. Горбань, О. В. Горбань // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 307–310.

116. **Биковченко, Т.** Якість хліба поліпшується при застосуванні в процесі виробництва рідких дріжджів за дискретною технологією / Т. Биковченко // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 4 (368). – С. 30.

117. **Биосинтез** молочной кислоты с использованием рекомбинантного

- дрожжевого штамма *Schizosaccharomyces pombe* при низких значениях pH культуральной жидкости / А. С. Федоров, Т. Л. Гордеева, Л. Н. Борщевская, С. П. Синеокий // Биотехнология. – 2015. – № 6. – С. 58–63.
118. **Вершинина, О. Л.** Разработка ржаной симбиотической естественной закваски для хлебопечения / О. Л. Вершинина, В. В. Гончар, Ю. Ф. Росляков // Хлебопродукты. – 2016. – № 2. – С. 40–42.
119. **Горбань, Н.** Пропионовокислые закваски против плесневения и "картофельной" болезни хлеба / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 13–14.
120. **Дорош, А. П.** Исследование антагонистических свойств закваски с направленным культивированием и оценка микробиологических показателей хлеба на ее основе / А. П. Дорош, Н. Н. Грегирчак // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 2. – С. 10–14.
121. **Китиссу, П.** Использование ферментов в технологии быстрозамороженных тестовых полуфабрикатов / П. Китиссу, А. Андреев // Хлебопродукты. – 2009. – № 4. – С. 52–53.
122. **Коваленко, М.** Приготовление теста на ферментированной эмульсии / М. Коваленко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 29.
123. **Медвідь, І. М.** Дослідження впливу амілолітичних ферментів на мікробіологічні процеси в тісті та якість рисового хліба / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 2. – С. 175–186.
124. **Медвідь, І. М.** Дослідження впливу гідроколоїдів на структурно-механічні властивості тіста і якість безглютенового хліба / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Технічні науки. – 2019. – Т. 30 (69). – № 4, Ч. 2. – С. 104–110.
125. **Рушай, О.** Мікробіологічна безпека закваски та хліба із пророщеного зерна пшениці / О. Рушай, Н. Грегирчак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 3–5.
126. **Рушай, О. С.** Дослідження мікробіологічних показників закваски та хліба із пророщеного зерна пшениці / О. С. Рушай, Н. М. Грегирчак // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 2. – С. 39–42.
127. **Рыбалка, О. И.** Улучшение пищевой ценности хлеба путем ферментации молочнокислыми заквасками в высокогидратированной среде / О. И. Рыбалка // Хранение и переработка зерна. – 2009. – №4 (118). – С. 60–65.

128. **Сильчук, Т.** Дослідження в'язко-пластичних характеристик тіста з житньо-солодовим екстрактом і ферментним препаратом Новаміл / Т. Сильчук, Н. Бондар // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 7–8.
129. **Шаніна, О. М.** Вивчення впливу ферменту трансглютамінази на конфірмаційний стан білків борошняного тіста / О. М. Шаніна, Н. Л. Лобачова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 135–139.
130. **Шаніна, О. М.** Вологоутримувальна здатність борошняного тіста з додаванням ферменту трансглютаміназа / О. М. Шаніна, Н. Л. Лобачова, В. О. Зверев // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1 : Актуальні питання технології зберігання і переробки зерна, виготовлення зернових виробів та комбікормів, Вип. 46. – С. 153–157.

2.4. Алкогольні та слабоалкогольні напої

Книги. Довідники

131. **Жвирблянская, А. Ю.** Дрожжи в пивоварении / А. Ю. Жвирблянская, В. С. Исаева. – Москва : Пищ. пром-сть, 1979. – 247 с.
132. **Мелетьев А. Є.** Технологія продуктів бродіння і напоїв : укр.-рос. тлумачний словник / А. Є. Мелетьев ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – 192 с.

Містить найуживаніші терміни, в тому числі унормовані відповідними галузевими стандартами, та словосполучення у виробництві пива, вина, спирту, солоду, дріжджів, діоксиду вуглецю, різноманітних алкогольних і безалкогольних напоїв, мінеральних і питних вод. Наведено характерні відомості щодо якості товарної продукції, основної рослинної сировини, екстрактів, концентратів, добавок, допоміжних матеріалів, а також технологічних операцій і напівпродуктів виробництва.

Навчальні видання

133. **Валуйко Г. Г.** Технология вина : учебник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецкий, В. О. Загоруйко. – Київ : ЦУЛ, 2003. – 604 с.

Приведена краткая история развития виноградарства и виноделия в мире, на Украине и в Крыму. Приведена классификация вин и их биологическое значение в жизни человека, а также основные понятия по дегустации всех типов виноградных вин. Основное внимание

уделено технологии виноградногo суслa, химизму и механизму спиртового и яблочно-молочного брожения, технологии столовых, крепких и десертных, шампанских и игристых вин, технологии коньяка.

134. **Інноваційні** технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, А. М. Куц та ін. ; ред. : С. В. Іванов; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 487 с.

Наведено узагальнену інформацію про сучасні інноваційні енерго- та ресурсозберігальні технології солоду, пива, дріжджів, вина, алкогольних і безалкогольних напоїв. Наведено принципи та апаратурно-технологічні схеми з оптимальними параметрами інноваційних технологій бродильних виробництв. Значну увагу приділено комплексному переробленню сировини, використанню нетрадиційної сировини для розширення асортименту та підвищення якості товарної продукції. Охарактеризовано основні вимоги до складання програм для ЕОМ під час моделювання та оптимізації технологічних процесів бродильних виробництв. Розглянуто питання щодо зменшення відходів відходів виробництва й очищення стічних вод з одержанням біогазу та активного мулу.

Автореферати дисертацій на здобуття науковогоступеню

135. **Сосницький, В. В.** Розробка технології культивування виробничих дріжджів при переробці зерна в спирт з використанням концентрованих ферментних препаратів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / В. В. Сосницький ; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 2000. – 17 с.

Статті з наукових та фахових видань

136. **Селекція** та скринінг рас спиртових дріжджів при зброджуванні високонцентрованого суслa з крохмалевмісної сировини / Т. О. Мудрак, А. М. Куц, С. С. Ковальчук, Я. А. Боярчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 2. – С. 216–224.

137. **Адажук, В.** Роль местных рас дрожжей в снижении содержания биогенных аминов в столовых и игристых винах / В. Адажук // ВиноГрад. – 2011. – № 11-12. – С. 40–43.

138. **Адаптація** новых штаммов активных сухих винных дрожжей и активаторов брожения производства Института "Лаффорт энолоджи" к условиям кубанского виноделия / Е. В. Кушнерева, Т. И. Гугучкина, И. В. Оселедцева, О. П. Антоненко // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 10–12.

139. **Байрактар, В. Н.** Ультрафиолетовая обработка дрожжей

Saccharomyces cerevisiae, ее влияние на ферментацию углеводов и перспективы использования в биотехнологии виноделия / В. Н. Байрактар // Виноград. – 2011. – № 1-2 (36-37). – С. 56–72.

140. **Бахарев, В. В.** Исследование возможности использования диких дрожжей при производстве яблочных вин / В. В. Бахарев, Н. А. Киселева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 50–53.

141. **Бойко, И. Е.** Влияние выделенной расы дрожжей спонтанной микрофлоры на состав органических кислот вина / И. Е. Бойко, Н. М. Агеева, М. Г. Марковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 37–38.

142. **Бондар, М. В.** Вплив антисептичних засобів на дріжджі у спиртовому виробництві / М. В. Бондар // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 33–35.

143. **Влияние** культур дрожжей на процесс шампанизации при производстве игристых вин классическим и бутылочно-фильтрационным методами / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук и др. // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 4. – С. 12–15.

144. **Влияние** различных рас дрожжей на качественные показатели виноматериалов для игристых вин из сортов Шардоне и Совиньон / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарёва, Е. В. Солдатенко, И. Н. Троцкий // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 1. – С. 23–26.

145. **Влияние** расы винных дрожжей на состав летучих компонентов при сбраживании виноградного сусла / Н. М. Агеева, Р. В. Аванесьянц, Г. Ф. Музыченко, С. Д. Бурлака // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 60–62.

146. **Гельфанд, Е. Д.** К производству хлебопекарных дрожжей на меласно-спиртовых заводах / Е. Д. Гельфанд // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2012. – № 1. – С. 13.

147. **Ермолаева, Г. А.** Получение пива с помощью иммобилизованных дрожжей / Г. А. Ермолаева // Пиво и напитки. – 2003. – № 4. – С. 8–11 ; 2004. – № 1. – С. 16–17.

148. **Зброджування** висококонцентрованого пивного сусла дріжджами різних рас / Р. Б. Косів, Н. І. Березовська, Л. Я. Паляниця, Т. В. Харандюк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2015. – Т. 2 : Енергоефективні процеси і обладнання харчових виробництв, Вип. 47. – С. 186–189.

149. **Исмаилов, Х. С.** Изучение характеристики некоторых рас дрожжей для

плодового виноделия / Х. С. Исмаилов // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 3. – С. 18–21.

150. **Інтенсифікація** вирощування виробничих дріжджів при переробці зернової сировини на спирт / В. С. Зубченко, Л. В. Ткаченко, Р. Б. Косів, М. І. Грушицький // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2007. – № 20. – С. 14–15.

151. **Качмазов, Г. С.** Сравнительная характеристика ферментативной активности дрожжей спиртовых рас / Г. С. Качмазов, И. К. Сатцаева, З. Т. Дзампаева // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2004. – № 4. – С. 34.

152. **Кобелев, В. К.** Влияние рас дрожжей на сбраживание соков при получении пива специального / В. К. Кобелев, И. В. Киселева, М. В. Лаврова, В. Л. Гернет // Пиво и напитки. – 2002. – № 6. – С. 14–15.

153. **Ковальов, М.** Особливості культивування дріжджів на винному середовищі / М. Ковальов, В. Підгорський, М. Гавриленко // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 4. – С. 28–29.

154. **Косминский, Г. И.** Выбор расы пивоваренных дрожжей для безалкогольного пива / Г. И. Косминский, Е. М. Моргунова, О. И. Иванчикова // Пиво и напитки. – 2006. – № 2. – С. 32–33.

155. **Котенко, С. Ц.** Штамм дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* B-3855, используемый для производства спирта / С. Ц. Котенко, Э. А. Халилова, Э. А. Исламмагомедова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 3. – С. 23–25.

156. **Кэмбел, Й.** Дикие дрожжи в пивоварении / Й. Кэмбел // Пиво и напитки. – 2003. – № 2. – С. 18–19 ; № 5. – С. 14–15.

157. **Лисовец, А. А.** Новые штаммы дрожжей, применяемые в производстве розовых вин / А. А. Лисовец, Э. М. Соболев, В. Е. Струкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 62–64.

158. **Лукерченко, В. Н.** Активация роста дрожжей в производстве спирта / В. Н. Лукерченко // Пищевая промышленность. – 2000. – № 10. – С. 77.

159. **Майоров, А. Ю.** Сухие активные дрожжи в производстве спирта / А. Ю. Майоров, Р. А. Курамшин, Ш. Г. Еникеев // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2002. – № 2. – С. 22.

160. **Меледина, Т. В.** Выбор штамма дрожжей для безалкогольного пива / Т. В. Меледина, В. Г. Оганнисян, Н. А. Петрова // Пиво и напитки. – 2008. – № 4. – С. 28–31.

161. **Нові** термотолерантні раси дріжджів для спиртового зброджування

меляси / А. М. Куц, О. Санчас, Р. Контрерас, Р. Дельгадо // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1997. – № 3. – С. 53–55.

162. **Новые** рассы дрожжей для производства столовых вин / Н. М. Агеева, Ю. Ф. Якуба, А. Н. Павлова, А. Ю. Даниелян // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 16-19.

163. **Остроухова, Е. В.** Раса дрожжей как фактор формирования аромата натуральных сухих виноматериалов из винограда сорта Эким кара / Е. В. Остроухова, И. В. Пескова, П. А. Пробейголова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 272–275.

164. **Певко, Д.** Дрожжи в пивоварении: введение в тему / Д. Певко // Пиво. Технологии и инновации. – 2017. – № 1 (5). – С. 44–47.

165. **Рациональный** выбор расы спиртовых дрожжей / Л. В. Римарева, М. Б. Оверченко, Н. И. Игнатова и др. // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2001. – № 2. – С. 19–21.

166. **Римарева, Л. В.** Влияние ферментативных систем на биохимический состав зернового суслу и культурные свойства осмофильной расы спиртовых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* / Л. В. Римарева, М. Б. Овчеренко // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 1. – С. 18–20.

167. **Римарева, Л. В.** Технологические аспекты использования сухих дрожжей в производстве спирта / Л. В. Римарева, М. Б. Оверченко, Н. И. Игнатова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2003. – № 1. – С. 15–16.

168. **Роль** чистых культур дрожжей в пивоварении / Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко, Е. И. Несс, И. В. Усанов // Пиво и напитки. – 1999. – № 1. – С. 30–32.

169. **Романова, З. М.** Дослідження пивних дріжджів, які застосовують при зброджуванні у ЦКБА / З. М. Романова, В. Л. Прибильський, Ю. Дарменко // Харчова промисловість. – 2008. – Вип. 6. – С. 59–61.

170. **Сбраживание** концентрированного зернового суслу с использованием осмофильной расы спиртовых дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* 1039 / Л. В. Римарева, М. Б. Оверченко, Е. М. Серба и др. // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2011. – № 3. – С. 10–12.

171. **Сравнительная** характеристика осмотической устойчивости дрожжей спиртовых рас / Г. С. Качмазов, К. О. Хаметова, Г. А. Качмазова, С. Ю. Гугкаев // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2007. – № 3. – С. 31.

172. **Сучасні** способи розведення чистої культури пивоварних дріжджів / М. В. Карпутіна, В. А. Домарецький, З. М. Романова, І. М. Бабич // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 10–14.
173. **Файзуллаев, Т. Х.** Способность дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* к иммобилизации на поверхности носителя с целью ускорения дображивания пива / Т. Х. Файзуллаев, В. Б. Тишин // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 10–11.
174. **Фараджева, Е. Д.** Значение расы дрожжей в формировании вкуса и аромата пива / Е. Д. Фараджева, Е. В. Ерошкина // Пиво и напитки. – 1999. – № 1. – С. 24–26.
175. **Фараджева, Е. Д.** Значение расы дрожжей в формировании вкуса и аромата пива / Е. Д. Фараджева, Е. В. Ерошкина // Пиво и напитки. – 1999. – № 1. – С. 24–26.
176. **Фараджева, Е. Д.** Изучение новых рас дрожжей для пивоварения / Е. Д. Фараджева, Е. В. Ерошкина // Пиво и напитки. – 1998. – № 4. – С. 13–15.
177. **Филимонова, Т. И.** Иммобилизованные дрожжи в пивоварении / Т. И. Филимонова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 7. – С. 41–46.
178. **Филимонова, Т. И.** Новая технология пивоварения с использованием иммобилизованных дрожжей / Т. И. Филимонова // Пиво и напитки. – 2000. – № 2. – С. 24–26.
179. **Филимонова, Т. И.** Селекция пивных дрожжей / Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко // Пиво и напитки. – 2010. – № 1. – С. 6–8.
180. **Формування** якості некріплених суничних виноматеріалів за використання різних рас дріжджів / А. Ю. Токар, І. В. Гайдай, О. Ю. Юшина, В. І. Войцехівський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 6. – С. 179–187.
181. **Шишков, Ю. И.** Повышение биотехнологических свойств пивных дрожжей / Ю. И. Шишков, С. С. Айвазян // Пиво и напитки. – 2006. – № 3. – С. 22–23.

2.5. Безалкогольні напої та соки

Навчальні видання

182. **Помозова, В. А.** Производство кваса и безалкогольных напитков : учеб. пособие / В. А. Помозова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2006. – 192 с.

Книга включает основное содержание технологии производства кваса и безалкогольных напитков. Рассмотрены характеристики сырья, технологические режимы получения полуфабрикатов и готовой продукции, пути повышения стойкости напитков, вопросы мойки, дезинфекции на пивобезалкогольных предприятиях. Приведены научные принципы и технологические особенности производства напитков лечебно-профилактического назначения.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

183. **Дулька, О. С.** Удосконалення технології хлібного квасу з використанням підготовленої води та нового штаму дріжджів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 "Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння" / О. С. Дулька ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 21 с.

Статті з наукових та фахових видань

184. **Безглютеновый квас** / Е. А. Коротких, И. В. Новикова, Г. В. Агафонов, В. В. Хрипушин // Пиво и напитки. – 2013. – № 5. – С. 46–50.

185. **Биотехнологический способ** переработки цитрусовых для получения осветленных соков / С. К. Алсивар, Е. И. Курбатова, Е. Н. Соколова, Л. В. Римарева // Пиво и напитки. – 2013. – № 4. – С. 18–22.

186. **Влияние** рецептурных компонентов на продолжительность брожения кваса / М. М. Садулаев, Г. О. Магомедов, Т. Н. Островерхова, Е. А. Яковлев // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 54–55.

187. **Гребенчиков, В. А.** Использование активаторов дрожжей при производстве кваса / В. А. Гребенчиков, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2003. – № 3. – С. 34–37.

188. **Данковцев, А. В.** Брожение и дображивание выдержанного кваса типа "кислые щи" / А. В. Данковцев, С. В. Востриков, Н. С. Маркина // Пиво и напитки. – 2002. – № 5. – С. 38–40.

189. **Дрожжи-сахаромицеты** в производстве хлебного кваса / К. В. Кобелев, М. Н. Елисеев, Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко // Пиво и напитки. – 2010. – № 4. – С. 34–36.

190. **Елисеев, М. Н.** Состав квасов брожения и квасного напитка / М. Н. Елисеев, А. Е. Паталаха, С. В. Волкович // Пиво и напитки. – 2008. – № 5. – С. 46–47.

191. **Живой** квас с использованием нетрадиционного сырья / Л. А. Коростылёва, Т. В. Парфенова, Л. А. Текутьева, О. М. Сон // Пиво и напитки. – 2013. – № 1. – С. 20–22.

192. **Использование** физиологически адаптированных культур

молочнокислых бактерий в приготовлении кваса брожения / Г. С. Качмазов, Э. А. Драпп, Е. Ф. Цагараева и др. // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 34–37.

193. **Каменская, Е. П.** Использование микроорганизмов-пробиотиков в технологии приготовления квасов брожения / Е. П. Каменская, М. В. Обрезкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 6 (35). – С. 24–30.

194. **Качмазов, Г. С.** Квас с использованием адаптированных культур молочнокислых бактерий / Г. С. Качмазов, Э. А. Драпп, Р. Х. Бетева // Пиво и напитки. – 2012. – № 2. – С. 18–19.

195. **Кизилова, Л. А.** Технология и микробиологические характеристики соков с мякотью / Л. А. Кизилова, Л. А. Русанова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 8. – С. 14–16.

196. **Кобелев, К. В.** Дрожжи и молочнокислые бактерии в производстве хлебного кваса / К. В. Кобелев, Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко // Пиво и напитки. – 2011. – № 2. – С. 30–32.

197. **Кобелев, К. В.** Использование молочной сыворотки при разведении чистых культур молочнокислых бактерий для производства кваса / К. В. Кобелев, О. А. Борисенко, А. В. Бойков // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 16–18.

198. **Кожухова, М. А.** Биотехнологические методы в производстве плодоовощных соков и нектаров / М. А. Кожухова, А. Н. Рожков, С. Е. Теркун // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 5–9.

199. **Кожухова, М. А.** Получение овощных соков и напитков с использованием биотехнологических методов / М. А. Кожухова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 28–31.

200. **Мельничук, О. Є.** Використання прийомів біотехнології для підвищення виходу соку з йошти / О. Є. Мельничук, В. М. Сторожук, А. Т. Безусов // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 19–22.

201. **Миллер, Ю. Ю.** Напитки брожения типа кваса на основе меда / Ю. Ю. Миллер, Н. Н. Елонова, И. А. Еремина // Пиво и напитки. – 2007. – № 3. – С. 28–29.

202. **Нетрадиційна** сировина в технології квасу бродіння / М. В. Войтенко М. К. Карпутіна, Д. Д. Харгелія та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 180–188.

203. **Павлов, И. Н.** Организация производства кваса живого брожения на

ООО "Бочкаревский пивоваренный завод" / И. Н. Павлов, В. П. Смагин // Пиво и напитки. – 2011. – № 1. – С. 6–8.

204. **Прибыльский, В. Л.** Использование молочной сыворотки в технологии хлебного кваса / В. Л. Прибыльский, З. Н. Романова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 29–31.

205. **Развязная, И. Б.** Обогащение березового сока с помощью целенаправленного молочнокислого брожения / И. Б. Развязная, В. Н. Тимофеева // Продукты длительного хранения. Long- life products. – 2009. – № 1. – С. 24–25.

206. **Рисовый** гриб как источник новых молочнокислых бактерий для квасного производства / Е. А. Цед, З. В. Василенко, Л. М. Королева и др. // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 22–25.

207. **Сергеева, И. Ю.** Направления совершенствования технологии кваса брожения на основе анализа современных научно-технических разработок / И. Ю. Сергеева, Т. А. Унщикова, В. Ю. Рысина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 69–76.

208. **Советкина, Т. М.** Биотехнологический женьшень как источник нутрицевтиков в создании новых композиций соков и напитков / Т. М. Советкина, Т. К. Каленик, Н. И. Стеблевская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 5. – С. 58–61.

209. **Тананайко, Т. М.** Разработка способа повышения стойкости кваса брожения / Т. М. Тананайко, В. В. Романченко, Г. Г. Садовничая // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 30–33.

2.6. Ферментовані продукти рослинного походження

Статті з наукових та фахових видань

210. **Антагоністична** активність лактобактерій, ізольованих із ферментованих рослинних продуктів із В'єтнаму [Електронний ресурс] / Ж. Ю. Сергеева, О. В. Басюл, О. Г. Горшкова та ін. // Мікробіологія і біотехнологія. – 2016. – № 4. – С. 50–59. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MiB_2016_4_6 (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

211. **Високопоживна** соя. Допоки їй бути попелюшкою? [Електронний

ресурс] / О. І. Шаповаленко, В. В. Шерстобітов, Л. Капрельянц, М. Дрига // Зерно і хліб. – 2001. – № 3. – С. 4–5. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4481> (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

212. **Гулуа, К. П.** Эффективность подготовки чайного листа к ферментации / К. П. Гулуа, Ш. Л. Цецхладзе, В. Р. Лагвилава // Пищевая промышленность. – 1989. – № 10. – С. 51–53.

213. **Донг, Н. Ф.** Можливість використання рисової сировини для приготування аглютонових напоїв [Електронний ресурс] / Н. Ф. Донг, С. І. Олійник, В. Л. Прибильський // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 3 (200). – С. 44–47. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/26111> (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

214. **Дослідження** мікробіологічних і фізико-хімічних показників сула в технології ферментованих безалкогольних напоїв на основі натуральної рослинної сировини [Електронний ресурс] / Д. Д. Карпутіна, С. М. Тетеріна, М. В. Карпутіна, А. В. Короленко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 49–55. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_6_8 (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

215. **Король Ц. О.** Селекція перспективних лактобактерій із ферментованої рослинної сировини [Електронний ресурс] / Ц. О. Король, І. О. Козачок // Харчова промисловість. – 2015. – № 18. – С. 107–112. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2015_18_21 (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

216. **Косоголова, Л. О.** Використання водяного горіха *Tyra natans* L. для одержання ферментованих напоїв [Електронний ресурс] / Л. О. Косоголова, К. М. Яблонська, З. М. Романова // Проблеми екологічної біотехнології. – 2014. – №1. – Режим доступу до електронного наукового журналу «Проблеми екологічної біотехнології» : <http://ecobio.nau.edu.ua/index.php/ecobiotech/article/view/6742/7553> (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

217. **Ліманська Н.** Поширення *Lactobacillus plantarum* у ферментованому рослинному матеріалі з України і Франції [Електронний ресурс] /

Н. Ліманська, А. Мерліч, В. Іваниця // Вісник Львівського університету. Серія біологічна. – 2016. – Вип. 74. – С. 169–174. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_biol_2016_74_22 (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

218. **Невмываный, С. П.** Исследование реологических свойств ферментированных соевых продуктов типа йогурта / С. П. Невмываный, Л. В. Капрельянц // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 1. – С. 19–21.

219. **Палвашова, Г. І.** Новий метод ферментації капусти з використанням вакууму / Г. І. Палвашова, Я. В. Овчиннікова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 35–38.

220. **Получение** порошкообразных продуктов ферментативной модификации соевой муки / Е. В. Милорадова, С. Е. Траубенберг, И. Б. Кобелева, О. Акимова // Пищевая промышленность. – 2013. – № 8. – С. 22–23.

221. **Прибильський В. Л.** Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях ферментованих напоїв [Електронний ресурс] / В. Л. Прибильський, І. В. Мельник, С. В. Омельчук // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3. – С. 47–51. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2014_3_12 (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

222. **Тюрікова І. С.** Дослідження технологічних параметрів створення ферментованих напоїв із рослинної сировини [Електронний ресурс] / І. С. Тюрікова, Н. В. Олійник, Н. В. Скобельська // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Технічні науки. – 2016. – № 1. – С. 45–54. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvpuettn_2016_1_8 (дата звернення: 6.04.2021). – Назва з екрана.

2.7. Одержання вільних від глютену харчових продуктів

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

223. **Бабіч, О. В.** Розроблення технології "безглютенового" печива для хворих на целиацію : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. В. Бабіч ;

Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 19 с.

224. **Блощинська, О. О.** Удосконалення технології безглютенових фонданів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / О. О. Блощинська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 22 с.

225. **Грищенко, А. М.** Удосконалення технології хліба з безглютенової сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. М. Грищенко. – Київ, 2011. – 20 с.

226. **Лобачова, Н. Л.** Технологія безглютенових хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. Л. Лобачова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2015. – 22 с.

227. **Рожно, О. В.** Розробка технології безглютенових макаронних виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / О. В. Рожно ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2018. – 19 с.

Статті з наукових та фахових видань

228. **Барсукова, Н. В.** Пищевая инженерия: технологии безглютеновых мучных изделий / Н. В. Барсукова, Д. А. Решетников, В. Н. Красильников // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4 (142). – С. 43–46.

229. **Безглютеновые** продукты : рост популярности во всем мире // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 7 (30). – С. 8-9 ; № 10 (129). – С. 12–13.

230. **Безглютеновый** квас / Е. А. Коротких, И. В. Новикова, Г. В. Агафонов, В. В. Хрипушин // Пиво и напитки. – 2013. – № 5. – С. 46–50.

231. **Волощук, Г. І.** Макаронні вироби на основі пшеничного безглютенового крохмалю / Г. І. Волощук, А. В. Федонюк, Н. І. Онищук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 8 (71), окт. – С. 22–25.

232. **Второва, М. В.** Разработка рецептуры безглютенового хлеба / М. В. Второва, С. А. Мижужева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 29–32.

233. **Грищенко, А. М.** Технологічні властивості безглютенових видів сировини / А. М. Грищенко, В. І. Дробот // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1 : Актуальні питання технології зберігання і переробки зерна, виготовлення зернових виробів та комбікормів, Вип. 46. – С. 162–166.

234. **Данович, Н. К.** Использование нетрадиционного сырья при

производстве безглютеновых вафельных хлебцев / Н. К. Данович, И. Б. Красина, О. И. Казьмина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 49–52.

235. **Дорохович, А. М.** Дослідження властивостей безглютенового борошна та його впливу на структурно-механічні характеристики тіста і печива для дітей, хворих на целиацію / А. М. Дорохович, О. В. Бабіч, О. М. Яременко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2005. – № 16. – С. 43–45.

236. **Козубаева, Л.** Многие мировые ученые работают над проблемой безглютенового хлеба / Л. Козубаева, Я. Музаватова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 40–42.

237. **Кузнецова, Л. И.** Технологии безглютеновых хлебобулочных изделий для лечебно-профилактического питания / Л. И. Кузнецова, Д. Е. Терновские // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 55–57.

238. **Кулініч, В. І.** Рисове борошно – перспективна сировина для безглютенових продуктів / В. І. Кулініч, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12 (177). – С. 41–43.

239. **Кучерук, З. І.** Наукове обґрунтування рецептурного складу сухих сумішей для виробництва дієтичних безбілкових і безглютенових хлібобулочних виробів / З. І. Кучерук, О. С. Луньва // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 52–60.

240. **Масалова, В. В.** Перспективы использования безглютенового растительного сырья в производстве продуктов для диетического и профилактического питания / В. В. Масалова, Н. П. Оботурова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 16–20.

241. **Матвеева, И. В.** Амарантовая мука в качестве сырья для производства безглютеновых мучных кондитерских изделий / И. В. Матвеева, В. В. Нестеренко, С. О. Смирнов // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 48–50.

242. **Матвеева, И.** Перспективные виды сырья для производства безглютеновых изделий / И. Матвеева, В. Нестеренко // Хлебопродукты. – 2011. – № 8. – С. 42–44.

243. **Михонік, Л. А.** Використання рисового борошна в технології безглютенового хліба / Л. А. Михонік, А. М. Грищенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 2. – С. 241–247.

244. **Міскою, К.** Овес – один з перших у світовому рейтингу безглютенової сировини / К. Міскою // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 4 (201). – С. 30–31.
245. **Мучные** композитные безглютеновые смеси / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова и др. // Хлебопродукты. – 2014. – № 1. – С. 46–48.
246. **Острроверхова, Т. Н.** Некоторые аспекты производства безглютеновых изделий / Т. Н. Острроверхова // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 22–23.
247. **Продукти** глютен фрі від Рітмана – запорука безпечної безглютенової дієти // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 8 (71), окт. – С. 36–37.
248. **Разработка** безглютенового бисквитного изделия путём подбора оптимальных дозировок обогатителей / Г. О. Магомедов, А. Кучменко, А. А. Журавлёв и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 5. – С. 48–50.
249. **Рензяева, Т. В.** Разработка рецептуры и технологии безглютенового печенья на основе природного растительного сырья / Т. В. Рензяева, А. С. Тубольцева, С. И. Артюшина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т.37, № 4. – С. 87–92.
250. **Рожно, О. В.** Створення безглютенових макаронних виробів сприятиме забезпеченню населення України дієтичною продукцією / О. В. Рожно, В. Г. Юрчак // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 10 (43). – С. 27–28.
251. **Сбивные** безглютеновые мучные кондитерские изделия на основе амарантовой муки / Г. О. Магомедов, Т. А. Кучменко, Т. А. Шевякова и др. // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 47–49.
252. **Сировина** для безглютенових харчових продуктів / Н. О. Ємельянова, Р. М. Мукоїд, О. В. Чумакова та ін. // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 12 (162). – С. 62–64.
253. **Сухие** смеси с добавлением облепихового шрота для безглютеновых хлебобулочных изделий / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко, Е. С. Смертина и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 18–19.
254. **Формирование** рецептур для производства безбелковых и безглютеновых продуктов / Т. Цыганова, Д. Шнейдер, Е. Костылева, А. Козлов // Хлебопродукты. – 2011. – № 12. – С. 44–46.
255. **Цыганова, Т. Б.** Разработка технологии и оптимизации рецептуры безглютенового печенья с использованием дескриптивного анализа / Т. Б. Цыганова, Д. В. Шнейдер // Хлебопродукты. – 2012. – № 5. – С. 48–51.
256. **Шевченко, С.** Кукурузный безглютеновый хлеб, за и против /

- С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 33–34.
257. Шнейдер, Д. Безбелковые и безглютеновые смеси для выпечки / Д. Шнейдер, Н. Казённова // Хлебопродукты. – 2009. – № 2. – С. 38–39.
258. Шнейдер, Д. В. Безглютеновые смеси для выпечки из кукурузной, рисовой и гречневой муки / Д. В. Шнейдер, Е. И. Крылова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 8. – С. 63–65.
259. Шнейдер, Д. В. Метод определения биодоступности безглютенового сырья, макаронных и хлебобулочных изделий на тест-объектах-инфузориях *Tetrahymena pyriformis* / Д. В. Шнейдер, Н. К. Казённова, И. В. Казённов // Хлебопродукты. – 2012. – № 7. – С. 36–37.
260. Шнейдер, Д. В. Новая програма формирование рецептов безглютеновых продуктов / Д. В. Шнейдер // Хлебопродукты. – 2012. – № 8. – С. 50–52.
261. Шнейдер, Д. В. Разработка безглютеновых пищевых ингредиентов повышенной биодоступности / Д. В. Шнейдер, И. В. Казеннов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 9. – С. 50–52.
262. Шнейдер, Д. В. Разработка технологий безглютеновых макаронных изделий / Д. В. Шнейдер // Пищевая промышленность. – 2012. – № 9. – С. 40–41.
263. Шнейдер, Д. В. Формирование рецептуры безглютеновых смесей для выпечки / Д. В. Шнейдер // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 55–57.
264. Шнейдер, Д. В. Формирование структуры макаронных изделий из безглютенового сырья / Д. В. Шнейдер // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 20–22.

Розділ 3. Використання ферментів мікробного походження в технологіях харчових виробництв

3.1. Хлібопекарське виробництво

Книги. Монографії

265. **Калунянц, К. А.** Микробные ферментные препараты: технология и оборудование / К. А. Калунянц, Л. И. Голгер. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 304 с.

Навчальні видання

266. **Грачева И. М.** Технология ферментных препаратов : учебник / И. М. Грачева, А. Ю. Кривова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Элевар, 2000. – 512 с.

Детально освещены все этапы производства ферментных препаратов, технологические схемы производства препаратов при поверхностном и глубинном способе культивирования микроорганизмов, их применение, характеристика готовой продукции, источники получения ферментов. Даны технологические особенности производства определенных ферментных препаратов.

Статті з наукових та фахових видань

267. **Бахитов, Т. А.** Ресурсосберегающие технологии хлеба и комбикормов с использованием продуктов ферментативного гидролиза зерна ржи / Т. А. Бахитов // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 12 (90). – С. 27–29.

268. **Влияние** нового комплексного ферментного препарата на качество хлеба из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта / А. С. Серeda, И. А. Великорецкая, Е. В. Костылева и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 12. – С. 39–41.

269. **Влияние** ферментного препарата на основе фитазы в комплексе с янтарной кислотой на качество зернового хлеба / Е. Кузнецова, С. Корячкина, О. Пригарина, А. Синицын // Хлебопродукты. – 2006. – № 7. – С. 62–64.

270. **Дробот, В.** Вплив ферментативно-активного соєвого борошна на технологічний процес і якість хліба з борошна "здоров'я" / В. Дробот, Л. Михонік, А. Грищенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 12 (37). – С. 22–23.

271. **Дробот, В. І.** Застосування ферментних препаратів для покращення хлібопекарських властивостей борошна, виробленого із зерна IV-VI класів / В. І. Дробот, Н. І. Савчук, О. М. Чагаров // *Хранение и переработка зерна*. – 2000. – № 10 (16). – С. 35–36.
272. **Использование** ферментативного метода обработки сухой пшеничной клейковины в хлебопечении / В. Колпакова, А. Васильев, Т. Юдина, Л. Чумикина // *Хлебопродукты*. – 2008. – № 11. – С. 42–43.
273. **Колупаева, Т.** Амилолитические ферменты в производстве пшеничного хлеба / Т. Колупаева, М. Клевец // *Хлебопродукты*. – 2010. – № 5. – С. 39–41.
274. **Колупаева, Т. Г.** Ферментные препараты для сохранения свежести хлебобулочных изделий / Т. Г. Колупаева, И. В. Матвеева // *Хлебопечение России*. – 2001. – № 1. – С. 25–27.
275. **Колупаева, Т.** Ферменты для корректировки хлебопекарных свойств свежемолотой муки / Т. Колупаева, Ю. Белибова // *Хлебопродукты*. – 2010. – № 9. – С. 34–35.
276. **Корячкина, С. Я.** Применение ферментных препаратов цитолитического действия при производстве хлеба из целого зерна / С. Я. Корячкина, Е. А. Кузнецова // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 43–46.
277. **Кузнецова, Е. А.** Изменение биохимических свойств зерна пшеницы при подготовке к производству зернового хлеба с использованием ферментативного гидролиза / Е. А. Кузнецова // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2010. – № 5. – С. 38–41.
278. **Кузнецова, Е. А.** Математическое обоснование подбора ферментных препаратов в технологии хлеба из зерна тритикале / Е. А. Кузнецова, Л. В. Черпнина // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2010. – № 2. – С. 42–44.
279. **Кузнецова, Е. А.** Снижение содержания свинца в зерне пшеницы при производстве зернового хлеба с использованием ферментативного гидролиза / Е. А. Кузнецова, С. М. Мотылева // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2007. – № 1 (296). – С. 28–30.
280. **Кузнецова, Е.** Изменение микроструктуры зернового сырья при подготовке к производству зернового хлеба в условиях ферментативного гидролиза / Е. Кузнецова // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2013. – № 2 (99). – С. 27–28.

281. **Кулиненко, О.** Улучшители качества хлеба: ферментные препараты различного принципа действия / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 21–22.
282. **Малофеева, Ю. Н.** Ферментные препараты для хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов / Ю. Н. Малофеева, И. В. Матвеева // Хлебопечение России. – 2001. – № 4. – С. 26–28.
283. **Олійник, С. Г.** Оптимізація складу композиції ферментних препаратів для підвищення якості зернового хліба / С. Г. Олійник, Г. В. Запаренко, О. Г. Дьяков // Харчова наука і технологія. – 2016. – № 1. – С. 31–36.
284. **Осипова, Г.** Использование липолитических ферментов с целью повiшення качества хлебопекарной муки для макаронного производства / Г. Осипова, А. Жугина, М. Марехина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 24–27.
285. **Осипова, Г.** Использование липолитических ферментов с целью повышения качества хлебопекарной муки для макаронного производства / Г. Осипова, А. Жугина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 22–25.
286. **Оценка** качества хлеба из пшеничной муки, полученной с использованием ферментного препарата Enzoway 5.02 / Е. И. Пономарёва, В. В. Петриченко, Д. Ю. Бугримов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 62–66.
287. **Применение** жома ферментированных ягод облепихи в производстве хлебобулочных изделий / Е. В. Алексеенко, И. Г. Белявская, С. Е. Траубенберг, Ю. М. Дикарёва // Хлебопродукты. – 2013. – № 2. – С. 46–49.
288. **Применение** ферментных препаратов при производстве хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / И. В. Матвеева, Л. И. Пучкова, Ю. Н. Малофеева, Т. А. Юдина // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2001. – № 2. – С. 68–71.
289. **Румянцева, В. В.** Применение продуктов ферментализации зерна овса для активации прессованных хлебопекарных дрожжей / В. В. Румянцева, Т. Н. Шеламова, Д. А. Орехова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 10. – С. 46–51.
290. **Рыбалка, О. И.** Улучшение пищевой ценности хлеба путем ферментации молочнокислыми заквасками в высокогидратированной среде / О. И. Рыбалка // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 4 (118). – С. 60–65.

291. **Хмарская, Н.** Ферментные препараты для хлебопекарской отрасли / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 16–17.

3.2. Виробництво алкогольних та безалкогольних напоїв

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

292. **Остроухова, О. В.** Створення методології управління якістю виноградних вин з використанням ферментативного каталізу : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / О. В. Остроухова ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2013. – 44 с.

293. **Прибильський, В. Л.** Розробка ефективних технологій біологічно активних ферментованих напоїв : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.07 / В. Л. Прибильський ; Національний ун-т харчових технологій. – Київ, 2004. – 39 с.

294. **Харгелія, Д. Д.** Технологія оздоровчого ферментованого напою на основі цукрового сорго : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Д. Д. Харгелія ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 20 с.

Статті з наукових та фахових видань

295. **Rfrien, L.** Ферментные препараты в виноделии / L. Rfrien, P. Patrice // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 4 (09). – С. 52–54.

296. **Агеева, Н. М.** Влияние ферментных препаратов на состав ароматобразующих компонентов в красных столовых винах / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 3. – С. 19–22.

297. **Агеева, Н. М.** Применение ферментных препаратов Лафаза при производстве красных столовых вин / Н. М. Агеева, Г. В. Лифарь, А. Мартинес // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 26–27.

298. **Агеева, Н. М.** Ферментативная обработка мезги при производстве специальных красных вин / Н. М. Агеева, Г. В. Лифарь // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 25–27.

299. **Активация** ферментного комплекса Lamex BG Glucanase Complex в производстве пива / В. М. Лысюк, Е. Ф. Шаненко, М. В. Гернет, Г. И. Эль-Регистан // Пиво и напитки. – 2010. – № 1. – С. 12–14.

300. **Бабакіна, Е. Л.** Використання ферментних препаратів в технології червоних сухих вин / Е. Л. Бабакіна, Н. В. Толстенко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 35–36.
301. **Байрактар, В. Н.** Ультрафиолетовая обработка дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, ее влияние на ферментацию углеводов и перспективы использования в биотехнологии виноделия / В. Н. Байрактар // Виноград. – 2011. – № 1-2 (36-37). – С. 56–72.
302. **Білько, М.** Ферментні препарати у виноробстві / М. Білько, В. Гержикова // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 5 (285). – С. 20–21.
303. **Влияние** пектолитических ферментов при мацерации мезги из сорта винограда мускат белый на ароматический и летучий комплекс в сухих винах / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарёва, М. Н. Таран, В. И. Лука // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 3 (32). – С. 36–37.
304. **Влияние** фермента мальтазилазы на качественные показатели пива / О. Н. Чечина, А. В. Зимичев, Ж. К. Надирова и др. // Пиво и напитки. – 2006. – № 5. – С. 48.
305. **Влияние** ферментных препаратов на качественные показатели виноматериалов для игристых вин / А. Л. Ходаков, И. А. Устенко, А. С. Макаров и др. // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 37–40.
306. **Волкова, А. А.** Влияние ферментных препаратов на увеличение аминного азота в ферментативном гидролизате пивной дробины / А. А. Волкова, О. Б. Иванченко // Пиво и напитки. – 2010. – № 6. – С. 13–15.
307. **Вплив** лазерного опромінення на активацію ферментів солоду при отриманні пивного суслу / З. М. Романова, В. С. Зубченко, М. В. Карпутіна, Р. М. Подаєв // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 20–22.
308. **Гаджиев, М. С.** Приготовление коньячных дистиллятов с добавлением в виноматериалы спирта-сырца из обработанных ферментными препаратами дрожжевых осадков / М. С. Гаджиев, П. Я. Мишиев, И. Ф. Смирнов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 5-6. – С. 55–58.
309. **Гишева, С. А.** Ферментативный катализ для осветления и стабилизации фруктовых (плодовых) виноматериалов / С. А. Гишева, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 4. – С. 19–22.
310. **Главарданов, Р.** Улучшение показателей качества пива с применением ферментов во время брожения / Р. Главарданов // Пиво и напитки. – 2003. – № 2. – С. 39–41.

311. **Главарданов, Р.** Ферменты в производстве кваса / Р. Главарданов // Пиво и напитки. – 2008. – № 3. – С. 47–49.
312. **Главарданов, Р.** Ферменты микробиологического происхождения – улучшители фильтруемости сусла и пива / Р. Главарданов // Пиво и напитки. – 2004. – № 1. – С. 32–34.
313. **Горніч, М.** Медовий квас як новий продукт бджільництва / М. Горніч // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2018. – № 2 (10), квіт. – С. 86–88.
314. **Григоров, В. С.** Использование ферментных препаратов термотолерантных препаратов рода *Rizopus* в пивоварении / В. С. Григоров, Г. П. Шуваева, С. Ф. Яковлева // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 6–7.
315. **Дамдинсурэн, А.** Ферментные препараты при производстве светлого пивоваренного солода / А. Дамдинсурэн, Е. Фараджаева, С. Востриков // Пиво и напитки. – 2003. – № 6. – С. 22–23.
316. **Донг, Н. Ф.** Технологія рисового сусла для виробництва безалкогольних ферментованих напоїв / Н. Ф. Донг, С. І. Олійник, В. Л. Прибильський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 239–245.
317. **Дослідження** мікробіологічних і фізико-хімічних показників сусла в технології ферментованих безалкогольних напоїв на основі натуральної рослинної сировини / Д. Д. Карпутіна, С. М. Тетеріна, М. В. Карпутіна, А. В. Короленко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 49–55.
318. **Замедлит** процесс ферментации винограда и избежать окисления вин // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 5-6 (76-77), окт. – С. 48–49.
319. **Зубченко, В. С.** Підвищення біологічної стійкості ферментованих напоїв шляхом НВЧ-оброблення / В. С. Зубченко, О. П. Вітряк, Л. В. Ткаченко // Харчова промисловість. – 2009. – Вип. 8. – С. 20–22.
320. **Идентификация** микробного состава поликультуры рисового гриба на основе получения ферментированных безалкогольных напитков / Л. М. Королева, Е. А. Цед, Н. К. Коваленко, С. С. Нагорная // Пиво и напитки. – 2007. – № 2. – С. 40–42.
321. **Кошова, В. М.** Вплив ферментних препаратів на колоїдну стійкість пива / В. М. Кошова, Т. Г. Мисюра, Н. В. Попова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 127–132.
322. **Нгуен, Ф. Д.** Вплив термічної обробки рису для приготування сусла у

- технології безалкогольних ферментованих напоїв / Ф. Д. Нгуен, С. І. Олійник, В. Л. Прибильський // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 8 (204). – С. 61–63.
323. **Оганесянц, Л. А.** Высокоэффективная технология безалкогольных квасов / Л. А. Оганесянц, К. В. Кобелев, А. В. Бойков // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 28–29.
324. **Особому** вину – особый фермент // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 8 (25). – С. 72–74.
325. **Порівняльна** характеристика сортів рису для виробництва ферментованих напоїв / Ф. Д. Нгуен, Р. М. Мукоїд, Л. В. Прибильський, С. І. Олійник // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5 (193). – С. 35–37.
326. **Практические** аспекты применения активации ферментных препаратов при получении пивного суслу / В. М. Лысюк, Е. Ф. Шаненко, М. В. Гернет, Г. И. Эль-Регистан // Пиво и напитки. – 2010. – № 2. – С. 14–15.
327. **Предобработка** виноградной мезги ферментами нового поколения при изготовлении столовых вин / А. А. Волчок, А. М. Рожкова, И. Н. Зоров и др. // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 1. – С. 36–39.
328. **Прибильський, В. Л.** Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях ферментованих напоїв / В. Л. Прибильський, І. В. Мельник, С. В. Омельчук // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 47–51.
329. **Прибильський, В. Л.** Удосконалення технології ферментованих медових напоїв / В. Л. Прибильський, С. І. Олійник, Н. М. Чуприна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 36–39.
330. **Райдер, Е. Ю.** Ферментативная этерификация сивушных спиртов в спиртовых напитках / Е. Ю. Райдер, Д. Т. Мирзарахметова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2011. – № 4. – С. 28–29.
331. **Римарева, Л. В.** Микробные ферментные препараты в спиртовом производстве / Л. В. Римарева // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2002. – № 4. – С. 27–31.
332. **Романова, З. М.** Вплив лазерного випромінювання ультрафіолетового діапазону хвиль на ферментативні процеси у пивоварінні / З. М. Романова, В. С. Зубченко, М. В. Карпутіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2007. – № 20. – С. 57–59.
333. **Селекція** нового штамма винних дрожжей с высокой ферментативной

- активністю при мінімальному синтезі SO₂, H₂S і ацетальдегідів // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 4 (45). – С. 24–26.
334. **Сравнительная** характеристика сортов риса для производства ферментных напитков / Н. Ф. Донг, Р. М. Мукоед, В. Л. Прибыльский, С. И. Олейник // Цукор України. – 2017. – № 9-10 (141-142). – С. 59–60.
335. **Тананнайко, Т. М.** Оптимальные технологии новых ферментных препаратов в плодово-ягодном виноделии / Т. М. Тананнайко, К. А. Алексанян, Л. А. Ткачук // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 38–40.
336. **Таран, Н. Г.** Влияние ферментных препаратов на качество виноматериалов для белых игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарёва, И. Н. Троицкий // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 2. – С. 22–24.
337. **Ферментативная** модификация ягод брусники при получении напитков / Д. Ю. Черноброин, Е. В. Алексеенко, Н. В. Осташенкова, А. Г. Чернобровина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 64–66.
338. **Ферментные** препараты отечественного производства для получения природно-полусладких вин / Н. Н. Мехузла, С. С. Щербаков, М. В. Семенова, А. П. Сеницын // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 4. – С. 10–11.
339. **Формирование** качества столовых красных вин при обработке мезги ферментными препаратами / Е. В. Кушнерева, Т. И. Гугкчина, Ю. Ф. Якуба, М. И. Панкина // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 25–29.
340. **Шктова, Л. В.** Амперометричні ферментні біосенсори в індустрії харчових продуктів та напоїв / Л. В. Шктова // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 18. – С. 71–75.

3.3. Виробництво молочних продуктів

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

341. **Боднарчук, О. В.** Наукове обґрунтування та розробка біотехнологій бактеріальних препаратів для ферментованих молочно-жирових продуктів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 03.00.20 "Біотехнологія" / О. В. Боднарчук ; Національний технічний університет України "Київський політехнічний інститут ім. І. Сікорського". – Київ, 2019. – 40 с.
342. **Красуля, О. О.** Технологія ферментованих напоїв з харчовими волокнами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / О. О. Красуля ;

Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с.

343. **Погосян, А. С.** Розробка технології низьколактозних молочних продуктів з використанням ферментних препаратів бета-галактозидази : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / А. С. Погосян. – Одеса, 2007. – 17 с.

Статті з наукових та фахових видань

344. **Авершина, А. С.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології напою кисломолочного для дитячого харчування "Біолакт" / А. С. Авершина, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 32–36.

345. **Алексеева, Т. В.** Проектирование рецептур йогуртовых соусов на ферментированной молочной основе / Т. В. Алексеева // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 74–75.

346. **Аникина, Е. Н.** Ферментация молочно-растительной основы биопродукта / Е. Н. Аникина, О. В. Пасько // Молочная промышленность. – 2013. – № 9. – С. 78–79.

347. **Бахнова, Н. В.** Заквасочные культуры для производства сыров и кисломолочных продуктов / Н. В. Бахнова // Переработка молока. – 2012. – № 2 (146). – С. 36–38.

348. **Белкова, М. Д.** Производство творога: выбор заквасочных культур / М. Д. Белкова // Молочная промышленность. – 2016. – № 2. – С. 34–35.

349. **Бондарчук, О. В.** Принципи відбору заквашувальних культур молочнокислих та пропіоновокислих бактерій для виробництва сирів швейцарської групи / О. В. Бондарчук, Н. Ф. Кігель, Н. М. Шульга // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 70–71.

350. **Влияние** гидролизата в-лактоглобулина на развитие микрофлоры заквасочных культур / Р. П. Коржов, А. Н. Пономарёв, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2016. – № 5. – С. 62–63.

351. **Гаврилова, Н. Б.** Технология мягкого сыра с ферментированным концентратом молочной сыворотки / Н. Б. Гаврилова, Г. П. Сапрыгин, О. М. Карымов // Сыроделие и маслоделие. – 2002. – № 6. – С. 43–44.

352. **Гаврилова, Н. Б.** Ферментированная молочная сыворотка / Н. Б. Гаврилова // Молочная промышленность. – 2006. – № 6. – С. 30.

353. **Годовіченко, О. Г.** Дослідження умов стабілізації біомаси заквашувальної культури для сиру кисломолочного / О. Г. Годовіченко,

- О. І. Потемська, Н. Ф. Кігель // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 66–67.
354. **Голуб, Б. О.** Вплив біфідофлори на амінокислотний склад ферментованих синбіотичних молочних напоїв / Б. О. Голуб, С. Г. Даниленко, Г. Б. Рудавська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 203–207.
355. **Голуб, Б. О.** Динаміка фізико-хімічних показників синбіотичних ферментованих молочних напоїв впродовж зберігання / Б. О. Голуб, С. Г. Даниленко, Г. Б. Рудавська // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 4 (90). – С. 27–30.
356. **Давыдова, Е. А.** Влияние добавочных заквасочных культур рода *Lactobacillus* на формирование вкуса сыра, вырабатываемого при участии пропионовокислых бактерий / Е. А. Давыдова, Т. А. Заболоцкая // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 227–232.
357. **Дидух, Н. А.** Антиоксидантный комплекс для обогащения ферментированных молочно-зерновых напитков геродиетического назначения / Н. А. Дидух, С. И. Викуль // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 1 (29). – С. 21–26.
358. **Дидух, Н. А.** К вопросу производства ферментированных молочных напитков диабетического назначения / Н. А. Дидух, Н. А. Могилянская // Молочна промисловість. – 2008. – № 3 (46). – С. 44–47.
359. **Дидух, Н. А.** Симбиотические комплексы для производства ферментированных молочно-зерновых геронапитков / Н. А. Дидух // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 3 (31). – С. 19–24.
360. **Дідух, Н. А.** Визначення раціональних співвідношень між монокультурами *V. Infantis* та змішаними культурами *L. Lactis* у складі заквашувальних композицій / Н. А. Дідух, Ю. В. Назаренко, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 48–50.
361. **Дідух, Н. А.** Наукові основи використання синбіотичних комплексів з чистими культурами *Bifidobacterium longum* у виробництві ферментованих функціональних молочних продуктів / Н. А. Дідух // Молочное дело. – 2008. – № 3 (64). – С. 12–13.
362. **Дідух, Н. А.** Наукові основи використання синбіотичних комплексів з чистими культурами *Bifidobacterium longum* у виробництві ферментованих функціональних молочних продуктів / Н. А. Дідух // Молочное дело. – 2008. – № 4 (65). – С. 34–35 ; № 5 (66). – С. 38–39.
363. **Дідух, Н. А.** Наукові основи використання чистих культур

Bifidobacterium bifidum у виробництві ферментованих функціональних молочних продуктів / Н. А. Дідух // Молочна промисловість. – 2008. – № 4 (47). – С. 49–54.

364. Дідух, Н. А. Наукові основи використання чистих культур у виробництві ферментованих функціональних молочних продуктів / Н. А. Дідух // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 8 (50). – С. 58–64.

365. Дідух, Н. А. Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології кефіру дитячого харчування / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 30–33.

366. Дідух, Н. А. Синбіотичні комплекси для виобництва ферментованих функціональних молочних продуктів з імуномоделюючими властивостями / Н. А. Дідух // Молочна промисловість. – 2008. – № 1 (44). – С. 44–49.

367. Дідух, Н. А. Синбіотичні комплекси для виробництва ферментованих функціональних молочних продуктів з імуномоделюючими властивостями / Н. А. Дідух // Молочна промисловість. – 2007. – № 8 (43). – С. 54–56.

368. Евдокунина, Е. А. Заквасочные культуры для традиционных продуктов / Е. А. Евдокунина // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 40–41.

369. Елизарова, В. В. Культуры с защитными свойствами для ферментированных молочных продуктов / В. В. Елизарова // Переработка молока. – 2014. – № 11 (182). – С. 12–13.

370. Заквасочные культуры и их производство // Молокопереработка. – 2007. – № 6 (21). – С. 50–56 ; 2010. – № 1 (52). – С. 42–49.

371. Заквасочные культуры как гарант качества молочных продуктов // Переработка молока. – 2016. – № 10 (205). – С. 18–20.

372. Заквасочные культуры лактобацилл – продуценты нейромедиаторов : биогенных аминов и аминокислот / А. В. Олескин, О. Г. Жиленкова, Б. А. Шендеров и др. // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 42–43.

373. Защитные культуры для производства ферментированных молочных продуктов и сыров // Молокопереработка. – 2009. – № 4 (43). – С. 6–8.

374. Камп, Д. Защита свежих ферментированных молочных продуктов от микроорганизмов, вызывающих порчу / Д. Камп, Д. Н. Симонсен, П. Колаковский // Переработка молока. – 2016. – № 10 (205). – С. 10–12.

375. Капрельянц, Л. В. Ферменты в технологии молочных продуктов. / Л. В. Капрельянц // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 7 (49). – С. 32–34.

376. Каткова, Н. Н. Влияние заквасочных культур и стабилизаторов на качество низкожирного сметанного продукта / Н. Н. Каткова, В. В. Морозова,

- Е. В. Радченко // Молочная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 56–57.
377. **Кигель, Н. Ф.** Заквасочные культуры для ферментированных молочных продуктов: основные свойства и виды / Н. Ф. Кигель // Молочна промисловість. – 2005. – № 1 (16). – С. 26–29.
378. **Киселев, Е.** Заквасочные культуры / Е. Киселев // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 10 (118). – С. 30–32.
379. **Кігель, Н. Ф.** Наукове забезпечення технологій виробництва заквашувальних препаратів для ферментованих молочних продуктів / Н. Ф. Кігель, О. В. Науменко, С. Г. Даниленко // Молочна промисловість. – 2006. – № 1 (26). – С. 34–37.
380. **Кузин, А. А.** Влияние йода и железа на заквасочные культуры / А. А. Кузин, Д. А. Кузина, В. А. Грунская // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 38–40.
381. **Лисогор, Т. А.** Обґрунтування параметрів ферментації молочно-рослинних сумішей для виробництва кисломолочних напоїв з підвищеними імунomodуючими властивостями / Т. А. Лисогор, Н. А. Дідух, Н. О. Могілянська // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 50–53.
382. **Макаркин, Д. В.** Типологический подбор заквасочных культур для молочно-мультизлаковых композиций / Д. В. Макаркин, О. Б. Федотова // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 28–29.
383. **Малова, В. В.** Дослідження В-галактозитазної активності заквашувальних культур промисловоцінних штамів молочнокислих та біфідобактерій / В. В. Малова, Н. Ф. Кігель, Н. М. Шульга // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 64–65.
384. **Меркулова, Н. Г.** Подбираем заквасочные культуры / Н. Г. Меркулова // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 28-30 ; № 7 (178). – С. 56–58 ; № 9 (180). – С. 66–68 ; № 10 (181). – С. 52–53.
385. **Мінорова, А. В.** Дослідження процесу ферментативного гідролізу лактози під час виробництва сироватки молочної гідролізованої згущеної / А. В. Мінорова, І. О. Романчук // Молочна промисловість. – 2007. – № 3 (38). – С. 39–41.
386. **Назаренко, Ю. В.** Дослідження процесу зберігання ферментованих молочних згустків / Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 2 (27). – С. 29–34.
387. **Направленный** ферментализ белков молочной сыворотки / К. А. Берёзкина, Е. Ю. Агаркова, В. Г. Бубрик и др. // Переработка молока. – 2014. – № 7 (178). – С. 20–22.

388. **Науменко, О. В.** Проблеми бактеріофвгії у виробництві ферментованих молочних продуктів / О. В. Науменко // Молокопереробка. – 2011. – № 3 (66). – С. 15–21.
389. **Науменко, О. В.** Тест-системи для визначення фагів лактобактерій у молочній сировині, ферментованих продуктах і сирах / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель // Молокопереробка. – 2010. – № 4 (55). – С. 10–11.
390. **Невмываный, С. П.** Методы определения пробиотических микроорганизмов в ферментированных молочных продуктах / С. П. Невмываный // Молочна промисловість. – 2005. – № 8. – С. 30–32.
391. **Особенности** ферментативного гидролиза молочного белкового концентрата эндо- и экзопептидазами / О. В. Бессонова, О. О. Бабич, Г. В. Борисова, И. Е. Драгунов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 1. – С. 33–35.
392. **Оценка** влияния молочной ферментированной сыворотки на морфофункциональный статус и работоспособность спортсменов при интенсивных физических нагрузках / А. Т. Быков, Ф. Б. Литвин, В. В. Баранов и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т.85, № 3. – С. 111–120.
393. **Подбор** заквасочных культур для кефирного продукта со сниженной аллергенностью / Р. П. Коржов, А. Н. Пономарёв, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 30–31.
394. **Пономарёв, А. Н.** Роль заквасочных культур в производстве творога / А. Н. Пономарёв, А. А. Мерзликина, Л. В. Голубева // Переработка молока. – 2014. – № 4 (175). – С. 36–37.
395. **Просеков, А. Ю.** Молочные продукты на основе ферментированного молока / А. Ю. Просеков, Т. В. Подлегаева, И. С. Сергеева // Молочная промышленность. – 2003. – № 3. – С. 43–44.
396. **Протеолитические** ферменты для модификации функциональных свойств молочно-белковых систем / С. Е. Димитриева, Р. Х. Галиева, О. Ю. Просеков, О. О. Бабич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 6. – С. 51–53.
397. **Решетник, Е. И.** Разработка технологии ферментированного продукта на основе молочно-растительной смеси с добавкой арабиногалактана / Е. И. Решетник, Е. А. Уточкина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 43–46.
398. **Рудакова, Т. В.** Ферментативний метод визначення біологічної цінності молочних продуктів із зерновим інгредієнтом для дитячого харчування / Т. В. Рудакова, С. А. Наріжний // Зернові продукти і комбікорми. – 2017. – Т. 17, № 2 (66). – С. 24–28.

399. **Румянцев, С. В.** Протеолитические ферментные препараты микробного, животного и растительного происхождения: сравнение каталитической активности и эффективности действия / С. В. Румянцев, М. С. Симонова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 44–46.
400. **Свириденко, Г. М.** Бактериальные концентраты: способы применения при производстве ферментированных молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Молочная промышленность. – 2015. – № 6. – С. 25–28.
401. **Свириденко, Г. М.** Требования к бактериальным закваскам для производства ферментируемых молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 24–27.
402. **Солдатова, Л. С.** Особенности получения иммобилизованного протеолитического фермента на основе наночастиц Fe₃O₄ для молочной промышленности / Л. С. Солдатова, О. О. Бабаич, А. Ю. Просеков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 8. – С. 47–50.
403. **Сорокина, Н. П.** Выбор бактериальных заквасок для ферментированной молочной продукции / Н. П. Сорокина, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 24–26.
404. **Сорокина, Н. П.** Производство ферментированных молочных продуктов и сыров: состав и свойства заквасочной микрофлоры / Н. П. Сорокина, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. – 2013. – № 7. – С. 54–57.
405. **Сорокина, Н. П.** Роль заквасочных культур в сохранении видовых особенностей национальных продуктов сыроделия / Н. П. Сорокина // Переработка молока. – 2012. – № 8 (152). – С. 52–54.
406. **Споживчі властивості ферментованих молочних продуктів** / Н. М. Омельченко, В. А. Кучерява, М. С. Рогозинський, О. В. Нечипоренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 5. — С. 181–188.
407. **Тарасова, Е. Ю.** Управление качеством ферментированного молочного продукта / Е. Ю. Тарасова, О. В. Пасько // Пищевая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 46–47.
408. **Тарасова, Е. Ю.** Ферментированный молочный продукт для студенческого питания / Е. Ю. Тарасова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 30–31.
409. **Технология** производства молочных продуктов: заквасочные культуры и их производство // Молокопереработка. – 2012. – № 1 (76). – С. 34–41.
410. **Ферментативный** гидролиз молочно-белкового концентрата /

- О. В. Бессонова, О. О. Бабич, Г. В. Борисова, И. Е. Драгунов // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 55–56.
411. **Ферментные** препараты для молочной промышленности // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 4. – С. 30.
412. **Ферментування** лактобактеріями молочно-соевої суміші / О. М. Бабіч, Г. Ф. Насирова, Я. Ф. Жукова та ін. // Молочна промисловість. – 2008. – № 5 (48). – С. 49–51.
413. **Чагаровский, А. П.** Ферментативный гидролиз лактозы - новый путь к производству низкокалорийных и низколактозных молочных продуктов / А. П. Чагаровский, А. С. Погосян // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 137–140.
414. **Шульга, Н. М.** Заквасочные культуры для производства твердых сычужных сыров / Н. М. Шульга // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 36–39.
415. **Шульга, Н. М.** Заквашувальні культури для виробництва твердих сичужних сирів / Н. М. Шульга // Молочное дело. – 2006. – № 2 (37). – С. 26–28.
416. **Юрик, С. А.** Молекулярно-генетическая идентификация лактобактерий в кисломолочных продуктах и заквасочных культурах / С. А. Юрик, В. И. Семенихин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 39–41.

3.4. Технології м'ясо- та рибопродуктів

Статті з наукових та фахових видань

417. **Белоусова, С. В.** Особенности совместного ферментативного гидролиза белков фасоли и рыбного сырья / С. В. Белоусова, О. В. Косенко, С. П. Запорожская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 123–124.
418. **Белоусова, С. В.** Переработка малоценной рыбы ферментативными методами / С. В. Белоусова, А. А. Запорожский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 48–49.
419. **Виннов, А. С.** Исследование процесса ферментативного гидролиза белков черноморского мелкого рыбного сырья / А. С. Виннов, Н. В. Чибич // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 94–96.
420. **Виннов, А. С.** Количественная оценка сродства промышленных ферментных препаратов к белкам рыбы, птицы и подсолнечного шрота /

- А. С. Виннов, В. С. Пантелеенко, Т. А. Маноли // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 89–91.
421. **Віннікова, Л. Г.** Розробка температурних режимів термічної активізації ферментованих ковбас із м'яса птиці / Л. Г. Віннікова, А. В. Асауляк, Г. В. Дубатовка // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 99–102.
422. **Віннікова, Л. Г.** Розробка температурних режимів термічної активізації ферментованих ковбас із м'яса птиці / Л. Г. Віннікова, А. В. Асауляк, Г. В. Дубатовка // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 99–102.
423. **Влияние** концентрации ферментов класса гликозидаз на степень обезжиривания шкур рыб внутренних водоемов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, Л. П. Чудинова, И. Н. Толпыгина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 42–44.
424. **Волончук, С. К.** Растительные протеолитические ферменты для обработки мясного и рыбного сырья / С. К. Волончук, В. Ф. Косторной, Л. П. Шорникова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 2. – С. 52–54.
425. **Волончук, С. К.** Растительные протеолитические ферменты для обработки мясного и рыбного сырья / С. К. Волончук, В. Ф. Косторной, Л. П. Шорникова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 2. – С. 52–54.
426. **Донг, Б. С.** Способ изготовления пресервов из филе прудовой рыбы на основе активизации ферментной системы / Б. С. Донг, М. Л. Мукатова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 35–37.
427. **Доссу-Йово, П.** Влияние молочнокислой микрофлоры на процесс ферментации рыбной продукции / П. Доссу-Йово, С. В. Золотокопова // Пищевая промышленность. – 2001. – № 2. – С. 55.
428. **Иновационные** технологии производства ферментированных мясных продуктов / В. В. Прянишников, П. В. Левин, Д. С. Столярова, А. В. Ильтяков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. — № 6 (35). — С. 77–87.
429. **Интенсификация** технологии ферментированных мясных продуктов / Т. М. Гиро, В. В. Прянишников, А. В. Гиро и др. // Мясные технологии. – 2014. – № 7 (139). – С. 16–20.
430. **Кігель, Н. Ф.** Бактеріальні препарати та їхня роль у виробництві

- ферментованих м'ясних продуктів / Н. Ф. Кігель // Мясное дело. – 2009. – № 7. – С. 15–17 ; 2011. – № 6. – С. 10–12.
431. **Коваленко, В. О.** Перспективи розвитку технологій м'ясних січених напівфабрикатів з використанням композицій протеолітичних ферментних препаратів / В. О. Коваленко, В. Г. Горбань, Л. О. Чернова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 90–94.
432. **Кучина, Ю. А.** Ферментативный гидролизат рыбной муки, полученной электрохимическим способом / Ю. А. Кучина, С. Ю. Дубровин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 6. – С. 23–25.
433. **Мясная** продуктивность и качество мяса свиней при введении в рационы треонина и ферментных препаратов / В. В. Раен, В. В. Саломатин, В. А. Злепкин, О. В. Будтуев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 6. – С. 45–46.
434. **Нефедова, Н. В.** Ферментированные пищевые добавки и их использование в мясных продуктах / Н. В. Нефедова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 31–33.
435. **Никитина, Н.** Ферментация колбас / Н. Никитина // Мир продуктов. – 2017. – № 5 (134). – С. 26–27.
436. **Новітнє** рішення для природного регулювання кислотності ферментованого м'яса // М'ясна індустрія. – 2015. – № 6. – С. 10–11.
437. **Новый** метод изучения микробного сообщества ферментированных колбасных изделий / Т. М. Нгуен, Н. Г. Машенцева, И. Н. Никонов, Г. Ю. Лаптев // Мясная индустрия. – 2013. – № 10. – С. 27–29.
438. **Оптимизация** процесса ферментативного гидролиза сырья животного происхождения для получения функционального мясного протеина / И. В. Николаев, Е. В. Степанова, Н. Л. Еремеев и др. // Биотехнология. – 2008. – № 5. – С. 59–67.
439. **Ощипок, І. М.** Стабілізація процесу кольороутворення і функціональність ферментованих ковбасних виробів / І. М. Ощипок // Мясной бизнес. – 2012. – № 10 (116). – С. 70–71.
440. **Панасюк, І.** Скринінг штамів для ферментації м'ясної сировини / І. Панасюк, С. Даниленко, Г. Чередніченко // Ukrainian journal of food science. – 2014. – vol. 2, issue 1. – С. 29–34.
441. **Пасічний, В. М.** Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів / В. М. Пасічний, І. В. Кремешна // Наукові праці Національного університету харчових

технологій. – 2004. – № 15. – С. 49–50.

442. **Пешук, Л. В.** Вивчення активності ферментних систем фаршу з прісноводної риби / Л. В. Пешук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 48. – С. 128–131.

443. **Пешук, Л.** Синбіотики у технології ферментованого рибного фаршу / Л. Пешук // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 28–31.

444. **Пешук, Л.** Ферментування рибного фаршу з товстолобу білого / Л. Пешук // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 10–13.

445. **Самый** популярный фермент в мясной индустрии // Мясной бизнес. – 2017. – № 2 (163). – С. 34–35.

446. **Смирнов, Д. Ю.** Зависимость продуктивность качества мяса свиней от ферментных препаратов / Д. Ю. Смирнов, А. Ю. Лаврентьев // Мясная индустрия. – 2014. – № 7. – С. 36–38.

447. **Соломатин, В. В.** Мясная продуктивность и качество мяса свиней при использовании в рационах ферментного препарата / В. В. Соломатин, В. А. Злепкин, А. К. Александрович // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 7. – С. 36–37.

448. **Ферментные** препараты для биомодификации белковых систем нетрадиционного сырья рыбной промышленности / Л. В. Антипова, Г. А. Хаустова, Л. Х. До, О. П. Дворянинова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 12. – С. 29–31.

449. **Ферментные** препараты для улучшения качественных характеристик белого мяса птицы / Е. И. Титов, Т. А. Иванченкова, Л. Ф. Митасева, В. Н. Письменская // Мясная индустрия. – 2012. – № 1. – С. 48–50.

450. **Цибизова, М. Е.** Ферментативная обработка рыбного сырья как один из способов увеличения выхода белковых продуктов / М. Е. Цибизова, К. В. Костюрина, Н. Д. Аверьянова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 17–20.

3.5. Перероблення плодів та овочів

Статті з наукових та фахових видань

451. **Горнеев, А.** Ферменты для эффективного использования растительного сырья / А. Горнеев, А. Павленко // Комбикорма. – 2010. – № 4. – С. 63–64.

452. **Интенсификация** процесса твердофазной ферментации грибом *Pleurotus ostreatus* на растительных субстратах / С. И. Ибранова,

- В. С. Гамаюрова, А. В. Канарский, В. А. Сотников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 1 (254). – С. 30–31.
453. **Компонентный** состав коммерческих ферментных препаратов, полученных с помощью грибов рода *Trichoderma* и предназначенных для биоконверсии растительного сырья / А. В. Чекушина, Г. С. Доценко, Е. Г. Кондратьева, А. П. Сеницын // Биотехнология. – 2013. – № 3. – С. 58–68.
454. **Ливинская, С. А.** Использование ферментов в технологии получения растительных масел / С. А. Ливинская // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 14–15.
455. **Матреничева, В. В.** Химико-ферментативная обработка пищевых волокон растительного сырья / В. В. Матреничева, Л. А. Иванова, О. Б. Волкова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 8. – С. 50–51.
456. **Получение** высокоэффективных ферментных комплексов целлюлаз и гемицеллюлаз для гидролиза растительного сырья на основе штамма *Penicillium verruculosum* / А. П. Сеницын, Д. О. Осипов, А. М. Рожкова и др. // Биотехнология. – 2013. – № 5. – С. 40–53.
457. **Полякова, Е. Д.** Влияние экстрактов растительного сырья диабетического назначения на каталитическую активность гидролитических ферментов / Е. Д. Полякова, Т. Н. Иванова, Г. А. Медведева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 60–66.
458. **Румянцев, С. В.** Протеолитические ферментные препараты микробного, животного и растительного происхождения: сравнение каталитической активности и эффективности действия / С. В. Румянцев, М. С. Симонова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 44–46.
459. **Ферментные** препараты *Penicillium verruculosum* для биоконверсии растительного сырья – альтернатива коммерческим препаратам, полученным с помощью грибов рода *Trichoderma* / А. В. Чекушина, Г. С. Доценко, Е. Г. Кондратьева, А. П. Сеницын // Биотехнология. – 2013. – № 3. – С. 69–80.

Розділ 4. Біологічно активні добавки

4.1. Значення біологічно активних добавок в харчуванні людини

Книги. Довідкові видання

460. **Биологически** активные добавки и биопродукты / за ред. П. Карпенко. – Киев. : Нора-принт, 2000. – 168 с.

461. **Как** сохранить здоровье? Украинские пищевые биологически активные добавки / под ред. С. А. Лесник, С. В. Фус. – Київ : Нора-принт, 1999. – 138 с.

462. **Лекарственные** препараты и биологически активные добавки. – Ридерз Дайджест, 2005. – 528 с.

463. **Оттавей П. Б.** Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки : технология, безопасность и нормативная база : пер. с англ. / П. Б. Оттавей. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 312 с.

Пищевые продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами и другими добавками, а также биологически активные добавки очень популярны среди потребителей, заботящихся о своем здоровье. Спектр вносимых микронутриентов и биологически активных добавок постоянно расширяется, и в предлагаемой читателю книге обобщены технологические аспекты обогащения пищевых продуктов, разработки и применения биологически активных добавок, проблемы их безопасности и соответствующие нормативные акты. В первой части рассмотрены способы обогащения пищевых продуктов не только витаминами и минеральными веществами, но и такими нутрицевтиками, как полифенолы и полиненасыщенные жирные кислоты. Анализируются вопросы стабильности витаминов. Во второй части представлены главы по анализу витаминов и нутриентов, жирнокислотного состава, а также глава, посвященная оценке биодоступности нутриентов. Рассмотрены вопросы стандартизации и правовые аспекты реализации обогащенных пищевых продуктов и БАД.

464. **Пилат, Т. Л.** Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение) / Т. Л. Пилат, А. А. Иванова. – Москва : Авваллон, 2002. – 710 с.

Рассматривается значение биологически активных добавок к пище (БАД) в питании человека, в том числе в диетологии. Дана характеристика основных компонентов пищи, продуктов растительного, животного, микробного происхождения и их синтетических аналогов, входящих в состав БАД. Большое внимание уделено разработке, производству, контролю качества БПД, юридическим аспектам их регистрации и оборота. На примере отдельных БАД показана их роль в коррекции питания.

465. **Рисман, М.** Биологически активные пищевые добавки: неизвестное об известном : справочник : пер. с англ. / М. Рисман. – Москва. : Арт-Бизнес-Центр, 1998. – 489 с.

Представлена обобщенная информация по основным видам биологически активных пищевых добавок (БАПД). Имеется также описание витаминов, аминокислот, минералов, трав и других продуктов природного происхождения, которые чаще всего встречаются в составе БАПД. Монография содержит краткие сведения о наиболее распространенных заболеваниях, при которых можно с успехом применять БАПД в составе комплексной терапии. Даны рекомендации по изменению диеты, стиля жизни, позволяющие избежать развития этих заболеваний или улучшить их течение. Особое место занимает раздел, в котором рассматриваются некоторые аспекты применения и роль БАПД для повышения выносливости организма при интенсивных занятиях физической культурой и спортом.

Навчальні видання

466. **Іванов, С. В.** Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 402 с.

Розглянуто основи теорії і практики розроблення та виробництва оздоровчих продуктів, призначених для корегування харчових раціонів населення, поліпшення стану здоров'я споживачів та захисту від несприятливих чинників довкілля.

467. **Голубев В. Н.** Пищевые и биологически активные добавки : учебник / В. Н. Голубев, Л. В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. – Москва : Академия, 2003. – 208 с.

Приведена класифікація пищевых и биологически активных добавок, а также показана их роль в производстве продуктов питания. Описаны основные группы пищевых добавок. Особое внимание уделено описанию химических, физико-химических и технологических свойств добавок, их пищевой безопасности и гигиенической регламентации. Рассмотрены различные виды рационального и лечебного питания.

468. **Сімахіна, Г. О.** Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 455 с.

Наведено теоретичні та практичні результати дослідження хімічного складу і функціональної ролі у живому організмі широкого спектра біологічно активних речовин рослинного та тваринного походження. Обґрунтовано доцільність і перспективність використання рослинної сировини, в тому числі дикорослої, для збагачення харчових основ з метою отримання нових видів харчової продукції, напівфабрикатів, напоїв з оптимізованим складом основних нутрієнтів, високоефективної та абсолютно безпечної для споживачів. Узагальнено практичний досвід виробництва поліфункціональних рослинних збагачувачів із підвищеним вмістом біологічно активних речовин та їх використання у харчових технологіях.

469. **Сімахіна, Г. О.** Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посібник / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – 294 с.

Характерна прикмета сучасного етапу економічно розвинених передових країн – інноваційний шлях розвитку, в основі якого лежить цілеспрямований процес пошуку, підготовки і реалізації інновацій, які дозволяють підвищити ефективність суспільного виробництва, в нашому випадку – виробництва нових харчових продуктів з поліпшеними характеристиками.

Статті з наукових та фахових видань

470. **Беркетова, Л. В.** Биологически активные добавки – источники пищевых волокон / Л. В. Беркетова // Пищевая промышленность. – 2003. – № 6. – С. 80–82.

471. **Биологически активные добавки в питании человека** / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова, Н. Н. Булгакова и др. // Пищевая промышленность. – 2002. – № 7. – С. 82–83 ; № 8. – С. 72–73.

472. **Биологически активные добавки микробного происхождения как фактор, формирующий функциональные свойства пищевых продуктов** / В. А. Поляков, Л. В. Римарева, Е. М. Серба и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 12. – С. 43–47.

473. **Гоцуленко, М. И.** Исследование биологической активности синбиотической БАД / М. И. Гоцуленко, Л. В. Капрельянц // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 163–166.

474. **Гулий, І. С.** Біологічно активні речовини цукрових буряків і їх функціональна дія на організм людини / І. С. Гулий, Г. О. Сімахіна,

- Л. О. Чуйко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 7. – С. 50–53.
475. **Капрельянц, Л. В.** Значение БАД в концепции оптимального питания / Л. В. Капрельянц, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2007. – № 1. – С. 22–24.
476. **Кошелева, О. В.** Биологически активные добавки к пище как источники флавоноидов, дубильных веществ и пищевых волокон / О. В. Кошелева, Л. В. Беркетова // Вопросы питания. – 2011. – Т.80, № 5. – С. 49–54.
477. **Петренко, А. С.** Законодательное регулирование обращения биологически активных добавок к пище в Европейском союзе и отдельных странах Европы / А. С. Петренко, М. Н. Пономарёва, Б. П. Суханов // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 3. – С. 32–40 ; Т. 83, № 4. – С. 53–57.
478. **Рязанова, О. А.** О систематизации БАД к пище путем рационального применения методов классификации / О. А. Рязанова, О. О. Пирогова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 1. – С. 52–56.
479. **Рязанова, О. А.** Биологически активные добавки к пище: история и современность / О. А. Рязанова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 82–85.
480. **Рязанова, О. А.** Биологически активные добавки к пище и их роль в коррекции питания населения / О. А. Рязанова, Ю. Н. Клещевский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 96–106.
481. **Чахова, Е. И.** Обогащение продуктов питания пищевыми и биологически активными добавками / Е. И. Чахова, Т. В. Авдеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 121–122.

4.2. Використання нутрицевтиків, пробіотиків, пребіотиків, парафармацевтиків в харчових технологіях

Книги. Монографії

482. **Капрельянц, Л. В.** Пребиотики: химия, технология, применение : монография / Л. В. Капрельянц. – Киев : ЭнтерПринт, 2015. – 252 с.

Статті з наукових та фахових видань

483. **Белкова, М. Д.** Новое поколение промышленных пробиотиков / М. Д. Белкова // Переработка молока. – 2015. – № 7 (190). – С. 30–31.
484. **Голинько, О. Н.** Проблема использования пробиотиков в продуктах лечебно-профилактического назначения / О. Н. Голинько, Н. Е. Чумак // Проблемы харчування. – 2004. – № 1 (2). – С. 63–66.
485. **Денкова, З. Р.** Роль пробиотиков и функциональной пищи для здоровья человека / З. Р. Денкова, И. Д. Мургов // Харчова наука і технологія. – 2007. – № 1. – С. 19–21.
486. **Дорохович, А.** Використання пребіотика лактулози у виробництві жувальної карамелі / А. Дорохович, О. Божок // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 22–26.
487. **Драчева, Л. В.** Антиоксидантные свойства пробиотиков / Л. В. Драчева, Е. И. Короткова, А. Н. Лукина // Молочная промышленность. – 2006. – № 12. – С. 62–63.
488. **Драчева, Л. В.** Пробиотики, пребиотики, синбиотики / Л. В. Драчева // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 137.
489. **Использование** пробиотиков и пребиотиков в технологии кондитерских изделий / А. В. Коркач, Т. П. Новичкова, Т. Е. Лебедеко, М. Н. Кеслер // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 9–13.
490. **Капрельянц Л.** Функціональні продукти і нутрицевтики – сучасні підходи харчової науки [Електронний ресурс] / Л. Капрельянц // Вісник Львівського університету. Серія біологічна. – 2016. – Вип. 73. – С. 441. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_biol_2016_73_122 (дата звернення: 29.03.2021). – Назва з екрана.
491. **Климова, Е. В.** Исследование влияния пребиотиков на процесс сквашивания в технологии синбиотических продуктов / Е. В. Климова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 14–20.
492. **Крючкова, В. В.** Пребиотики в функциональных кисломолочных продуктах / В. В. Крючкова // Молочная промышленность. – 2009. – № 7. – С. 34–36.
493. **Куликова, Т. В.** Бифидобактерии ВВ-12тм-пробиотик №1 в мире / Т. В. Куликова // Молочная промышленность. – 2006. – № 11. – С. 44–45.
494. **Леонидов, Д. С.** Пребиотик лактулоза: эффективная стратегия развития здорового питания / Д. С. Леонидов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 2. – С. 37–39

495. **Лисицын, А. Б.** Смеси нутрицевтиков с очищающим и обогащающим эффектами для функциональных продуктов на мясной основе / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // *Всё о мясе*. – 2011. – № 5. – С. 32–36.
496. **Маркова, Ю. М.** Пробиотики как функциональные пищевые продукты: производство и подходы к оценке эффективности / Ю. М. Маркова, С. А. Шевелева // *Вопросы питания*. – 2014. – Т.83, № 4. – С. 4–14.
497. **Отт, В. Д.** Сучасні дані про роль пребіотиків в дитячому харчуванні / В. Д. Отт, О. М. Муквіч // *Проблеми харчування*. – 2005. – № 2 (7). – С. 30–34.
498. **Перковец, М. В.** Инулин и олигофруктоза - пребиотики с древних времен до наших дней / М. В. Перковец // *Пищевая промышленность*. – 2007. – № 4. – С. 56.
499. **Перковец, М. В.** Что такое пребиотики и с чем их едят? / М. В. Перковец // *Пищевая промышленность*. – 2007. – № 9. – С. 68.
500. **Покойовець, К. Ю.** Дослідження пробіотичного покриття для харчових продуктів / К. Ю. Покойовець, Н. М. Грегірчак // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 58–65.
501. **Самылина, В. А.** Влияние пищевых продуктов, обогащенных про- и пребиотиками, на микробиологический статус человека / В. А. Самылина // *Вопросы питания*. – 2011. – Т. 80, № 2. – С. 31–36.
502. **Советкина, Т. М.** Биотехнологический женьшень как источник нутрицевтиков в создании новых композиций соков и напитков / Т. М. Советкина, Т. К. Каленик, Н. И. Стеблевская // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2000. – № 5. – С. 58–61.
503. **Старовойтова, С. О.** Перспективи використання пробіотичних мікроорганізмів з таназною активністю як основи продуктів функціонального харчування і бактеріотерапевтичних препаратів / С. О. Старовойтова // *Харчова промисловість*. – 2016. – № 20. – С. 86–92.
504. **Старовойтова, С. О.** Пробиотики – промотори життя ХХІ століття / С. О. Старовойтова, В. Ю. Горчаков [Електронний ресурс] // *Наукові вісті НТУУ «КПІ»*. – 2006. – № 2. – С. 104–114. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/10968> (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.

505. **Учасов, Д. С.** Пробиотики, пребиотики, синбиотики: теоретические и прикладные аспекты применения в рационах спортсменов / Д. С. Учасов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 6 (35). – С. 48–54.
506. **Функциональные** ингредиенты, формирующие микробиоценоз человека: пробиотики, пребиотики и их комплексы / А. В. Самойлов, А. А. Кочеткова, Л. Г. Ипатова, М. Ю. Рудакова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 2. – С. 62–65.
507. **Характеристика** потребительских свойств некоторых видов пищевой парафармацевтической продукции / В. Н. Стрелков, В. К. Верещагин, В. Е. Погорелый и др. // Пиво и напитки. – 1999. – № 5. – С. 30–31.
508. **Храмцов, А.** Использование пребиотика лактулозы в хлебопекарной и кондитерской промышленности для создания функциональных продуктов питания / А. Храмцов, Б. Суюнчева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 22–23.
509. **Чумак, Н. Е.** Современные подходы к выбору диетических добавок-пробиотиков в рациональном питании детей и взрослых / Н. Е. Чумак // Масложировой комплекс. – 2014. – № 4 (47). – С. 39–41.

4.3. Використання фітодобавок та біокоректорів в харчовій технології

4.3.1. Загальні питання

Книги. Монографії

510. **Новые** технологии витаминных углеводсодержащих фитодобавок и их использование в продуктах профилактического действия : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, И. С. Гулый и др. ; Министерство образования Украины, Харьковская государственная академия технологии и организации питания, УГУПТ. – Харьков-Киев : ХГАТОП, 1997. – 290 с.
511. **Новые** фитодобавки и их использование в продуктах питания : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, А. И. Украинец и др. ; Министерство образования и науки Украины, Харьковский государственный университет питания и торговли, Национальный университет пищевых технологий. – Харьков ; Киев : [б. и.], 2003. – 287 с.

Обобщены результаты многолетних фундаментальных исследований при разработке научного обоснования новых способов переработки растительного сырья и получения фитодобавок, основанных на использовании процессов измельчения – механодеструкции

натуральных пряностей и пряных овощей и получения из них фитодобавок в форме водно-спиртовых экстрактов и гомогенных паст. Предложены и разработаны две новые технологии фитодобавок – водно-спиртовые экстракты из натуральных пряностей и пастообразные гомогенные фитодобавки из корней хрена. От общепринятых первая отличается использованием процессов механодеструкции, что позволяет процесс экстракции сократить вдвое и увеличить выход БАВ на 20%. Вторая технология основана на процессах механоактивации и включает криогенное измельчение, что приводит к эффекту «обогащения» конечного продукта. На основании новых фитодобавок разработаны новые майонезы и приправы, которые внедрены в промышленность на предприятиях Украины и Латвии.

Навчальні видання

512. **Лікарські рослини і фітотерапія. Фітотерапевтична рецептура** : навч. посібник / Л. В. Бензель, Р. Є. Дармограй, П. В. Олійник, І. Л. Бензель. – Київ : Медицина, 2010. – 400 с.

Описано правила виписування та оформлення рецептів для виготовлення лікарських форм з лікарської рослинної сировини. Наведено лікарські форми з разовими і добовими дозами окремо для кожної зі 142 лікарських рослин, що їх застосовують у вітчизняній та зарубіжній науковій медицині. Систематизовано понад 500 фітотерапевтичних прописів з арсеналу болгарських, німецьких, польських, чеських і вітчизняних фітотерапевтів. Навчальний матеріал скомпоновано у вигляді рецептурного довідника українською та латинською мовами, назви рослин подано англійською, німецькою, французькою, польською та чеською мовами.

513. **Солодовніченко, Н. М. Лікарська рослинна сировина та фітопрепарати** : навч. посібник / Н. М. Солодовніченко, М. С. Журавльов, В. М. Ковальов. – 2-е вид. – Харків : МТК-книга, 2003. – 408 с.

Посібник з фармакогнозії з основами біохімії рослин. Наведено основні відомості про лікарські рослини, фітосировину й фітопрепарати, дані з морфології та анатомічної будови тканин і органів рослин. Висвітлено методи фармакогностичного аналізу різних морфологічних груп. Коротко охарактеризовано основні родини рослин. Узагальнено і систематизовано матеріал стосовно різних груп біологічно активних сполук рослинного походження за продуктами метаболізму, викладено методи аналізу видів сировини та фітопрепаратів із вмістом цих сполук. Включено матеріал про культури клітин і тканин лікарських рослин.

Статті з наукових та фахових видань

514. **Биологически активная добавка с фитоэкстрактами** / Т. А. Шахрай, Т. И. Тимофеенко, О. В. Плоmodityало и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 134–135.

515. **Биокорректоры** із злаків [Електронний ресурс] // Вісник Національної академії наук України. – 2003. – № 2. – С. 68. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2003_2_14 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.
516. **Бурдуков, П. Т.** Роль натуральных биокорректоров в решении проблем продовольственной безопасности / П. Т. Бурдуков // Пищевая промышленность. – 2001. – № 1. – С. 44.
517. **Журлова, Е. Д.** Фитокомпоненты зернового сырья: строение, свойства, применение / Е. Д. Журлова, Л. В. Капрельянц // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 3–7.
518. **Капрельянц, Л. В.** Биологически активные фитовещества зерновых / Л. В. Капрельянц // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 2 (38). – С. 13–15.
519. **Козлова, Г. Г.** Роль фитоингредиентов в повышении биологической активности БАД / Г. Г. Козлова, Т. П. Вознесенская // Пищевая промышленность. – 2012. – № 9. – С. 48–49.
520. **Коротков, В. А.** Фитохимическое исследование плодов и экстрактов маклюры / В. А. Коротков, А. С. Кухтенко, С. К. Ордабаева // Химия растительного сырья. – 2014. – № 4. – С. 209–214.
521. **Кравченко, М. Ф.** Дослідження технологічних властивостей фітопорошків / М. Ф. Кравченко, Н. Ю. Ярошенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 4. – С. 192–198.
522. **Кудряшева, А. А.** Натуральные биокорректоры: качество, биологическая ценность, безопасность продовольственных ресурсов / А. А. Кудряшева // Пищевая промышленность. – 2001. – № 9. – С. 62–65.
523. **Натуральные биокорректоры; питание, здоровье, экология** // Пищевая промышленность. – 2000. – № 11. – С. 58–60.
524. **Новый** природный подсластитель – биокорректор пищевых рационов / Е. И. Мельникова, С. И. Нифталиев, М. О. Ширунов, Ю. С. Грибанова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 52–54.
525. **Создание** натуральных биокорректоров пищи для функциональных продуктов / Е. М. Серба, К. В. Рачков, Н. И. Игнатова и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 18–20.
526. **Съедобные** цветки – перспективный источник фитонутриентов в питании человека / М. И. Иванова, А. И. Кашлева, А. Ф. Разин, О. А. Разин //

4.3.2 Фітодобавки та біокоректори в технології молочних, м'ясних продуктів та олійно-жирових продуктів

Статті з наукових та фахових видань

527. **Архипов, В. В.** Использование натуральных биокорректоров в приготовлении десертов / В. В. Архипов // Молочное дело. – 2006. – № 2 (37). – С. 32–33.
528. **БАД "Фитойод"** // Молочная промышленность. – 2008. – № 2. – С. 77.
529. **Базарнова, Ю. Г.** Определение антиокислительных фитодобавок в жиросодержащих продуктах / Ю. Г. Базарнова, В. С. Колодязная // Пищевая промышленность. – 2000. – № 6. – С. 20–21.
530. **Гаврилова, Н.Б.** Обоснование разработки биокорректора для молочных продуктов специального назначения / Н. Б. Пасько, О. В. Гаврилова // Молочное дело. – 2006. – № 6 (43). – С. 56–57.
531. **Гачак, Ю. Р.** Технологічні та екологічні аспекти використання фітосиропів "Спірулекс" під час виготовлення кефірів лікувально-профілактичного призначення / Ю. Р. Гачак // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 282–287.
532. **Горлов, И. В.** Технология мясных деликатесных изделий, обогащенных биокорректорами, для питания школьников / И. В. Горлов, А. В. Гиро // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 30–33.
533. **Донская, Г. А.** Биокорректоры для сывороточных напитков / Г. А. Донская // Молочная промышленность. – 2012. – № 1. – С. 71–72.
534. **Енальева, Л. В.** Влияние растительного фитоэкстракта на пищевую ценность комбинированных молочно-растительных десертов / Л. В. Енальева, А. А. Бочков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 96–97.
535. **Жукевич, О.** Фітонцидна активність рослинної сировини у соусах та пастах на сметанній основі / О. Жукевич // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 21–24.
536. **Ипатова, А. Г.** Применение фитостероидов в жировых продуктах / А. Г. Ипатова // Переработка молока. – 2011. – № 4 (138). – С. 52–53.
537. **Ипатова, Л. Г.** Отечественные спреды, обогащенные фитостеринами /

- Л. Г. Ипатова // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 64–65.
538. **Ипатова, Л. Г.** Применение фитостероидов в жировых продуктах / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 70–71.
539. **Использование** фитопрепаратов в технологии мясопродуктов профилактической направленности / Г. И. Касьянов, И. А. Трубина, А. А. Запорожский и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 1 (307). – С. 41–43.
540. **Коренкова, А. А.** Изменения при хранении показателей молочных продуктов с фитодобавками / А. А. Коренкова, Э. С. Токаев, А. Л. Мун // Молочная промышленность. – 2006. – № 10. – С. 77–78.
541. **Коренкова, А. А.** Органолептическая оценка молочных продуктов с фитодобавками при хранении / А. А. Коренкова, Е. А. Сенькина, А. Л. Мун // Пищевая промышленность. – 2006. – № 11. – С. 66–67.
542. **Кунташов, Е. В.** Сырокопченые колбасы с натуральными биокорректорами / Е. В. Кунташов, М. И. Правдивцева, Н. М. Птичкина // Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С. 16–17.
543. **Лупинская, С. М.** Фиторяженка с сиропом / С. М. Лупинская, А. И. Николка // Молочная промышленность. – 2001. – № 11. – С. 42–44.
544. **Мартинчик, А. Н.** Фитоэстрогенные свойства лигнанов семян льна / А. Н. Мартинчик, В. В. Зубцов // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 6. – С. 61–66.
545. **Москалюк, О. Є.** Розроблення паштетів з використанням фітокомплексу злакових культур «Choice» / О. Є. Москалюк, О. І. Гащук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 238–243.
546. **Нове** в технології виготовлення плавлених сирів функціонального призначення з використанням кріодеструкції, механоактивації та наноструктурованих фітодобавок // Молокопереробка. – 2009. – № 12 (51). – С. 12–19.
547. **Павлова, Ж. П.** Творожные изделия с фитоконпонентами / Ж. П. Павлова, Ю. А. Гречкина // Молочная промышленность. – 2006. – № 10. – С. 58–59.
548. **Перспективные** источники фитонутриентов для специализированных пищевых продуктов с модифицированным углеводным профилем: опыт традиционной медицины / В. А. Тутельян, Т. Л. Киселева, А. А. Кочеткова и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 4. – С. 46–61.
549. **Пономарёв, А. Н.** Кормовые фитодобавки для повышения качества

- молока / А. Н. Пономарёв, С. Н. Семенов, С. Г. Шереметова // Молочная промышленность. – 2007. – № 7. – С. 27.
550. **Разработка** рецептуры теста с нетрадиционным фитосырьем / Н. С. Родионова, Ю. И. Шишацкий, Т. А. Еремина, С. Н. Остробородова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С. 14–15.
551. **Рост** спроса на пребиотики на рынке функционального питания // Пищевая промышленность. – 2008. – № 8. – С. 14–15.
552. **Рощупкина, Н.** Обогащение молочных продуктов фитостеринами / Н. Рощупкина, А. Тихонова // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 50–51.
553. **Саркисян, А. О.** Фитоалексины виноградного сока / А. О. Саркисян, А. Т. Безусов // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 26–28.
554. **Севастьянова, О. В.** Нежирні сиркові десерти з рослинними біокоректорами [Електронний ресурс] / О. В. Севастьянова, Л. М. Пилипенко, Т. В. Маковська, Д. С. Гончаров // Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Технічні науки. – 2018. – Т. 29 (68), № 2. – С. 272–278. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sntuts_2018_29_2_48 (дата звернення: 29.03.2021). – Назва з екрана.
555. **Семенов, С. Н.** Роль фитокормовой добавки в синтезе белков молока / С. Н. Семенов // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 76.
556. **Смирнова, Н. А.** Влияние пектина на свойства ферментированного сливочного биокорректора / Н. А. Смирнова // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 67–68.
557. **Смирнова, Н. А.** Ферментированный сливочный биокорректор / Н. А. Смирнова // Молочная промышленность. – 2012. – № 1. – С. 69–70.
558. **Современное** направление – фитонапитки сиропные / Т. В. Парфенова, Л. А. Коростылева, Е. А. Полупанова, М. А. Ленцова // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 29–31.
559. **Соломахина, О. Ю.** Перспективы использования биоактивных фитоэкстрактов / О. Ю. Соломахина, А. А. Вьюков // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 50–52.
560. **Стабилизация** окислительных процессов в льняном масле природным фитокомплексом антиоксидантов / С. Н. Никонович, Т. И. Тимофеенко, Д. А. Котельников, А. В. Лобода // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 20–22.
561. **Фитоджемы** с растительными экстрактами / Т. В. Парфенова,

Л. А. Коростылева, Л. А. Текутьева и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 72–73.

562. **Фитодобавки** в производстве морсов и чайных напитков / М. А. Прищепов, Н. М. Стасилевич, Л. П. Сможевская, В. В. Игнатенко // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 30–32.

563. **Фитостерины** из отходов переработки растительных масел – ценное сырье для производства стероидных лекарственных препаратов / Т. С. Савинова, Н. В. Лукашѐв, С. М. Хомутов и др. // Масла и жиры. – 2014. – № 3-4 (155-156). – С. 14–15.

564. **Функциональные** ингредиенты, формирующие микробиоценоз человека: пробиотики, пребиотики и их комплексы / А. В. Самойлов, А. А. Кочеткова, Л. Г. Ипатова, М. Ю. Рудакова // Пищевые ингредиенты: сырьѐ и добавки. – 2010. – № 2. – С. 62–65.

4.3.3. Фітодобавки та біокоректори в технології хлібобулочних та кондитерських виробів

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

565. **Золотарьова, Л. А.** Розробка технологій желейних кондитерських виробів з використанням фітодобавок : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Л. А. Золотарьова ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2002. – 19 с.

Статті з наукових та фахових видань

566. **Вивчення** вмісту біологічно активних сполук у листі монарди двійчастої з метою використання пряно-ароматичної фітосировини при створенні крекера з подовженим терміном придатності / В. І. Оболкіна, Т. Т. Носенко, О. О. Дзигар, Д. Б. Рахметов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 6. – С. 127–137.

567. **Влияние** нетрадиционных фитодобавок на технологические свойства пряничного теста / И. Б. Красина, И. Н. Безуглая, Т. А. Карачанская, Н. А. Головки // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 48–50.

568. **Застосування** пряно-ароматичних фітодобавок при створенні нового асортименту виробів з листкового тіста / О. О. Дзигар, В. І. Оболкіна, С. Г. Кияниця, Л. С. Букшина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. –

№ 7 (50). – С. 20.

569. **Исследование** влияния фитопорошков из экстрактов лекарственных растений на реологические свойства теста из пшеничной муки высшего сорта / В. П. Корячкин, С. Я. Корячкина, А. В. Микаелян, А. Г. Жуков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 58–65.

570. **Карнаушенко, Л. И.** Фитодобавки и их влияние на реологические свойства мармеладной массы / Л. И. Карнаушенко, Л. А. Золотарева, И. М. Калугина // Пищевая промышленность. – 1999. – № 3. – С. 27.

571. **Ковалева, А. В.** Совместное использование фитодобавок и пробиотиков в технологии хлебобулочных изделий, обладающих антимикробными и антиоксидантными свойствами / А. В. Ковалева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 70–72.

572. **Кравченко, М. Ф.** Підвищення харчової цінності пряників за рахунок внесення фіто порошоків / М. Ф. Кравченко, Н. Ю. Ярошенко // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 10–14.

573. **Лебеденко Т. Є.** Роль хлібобулочних виробів у формуванні здоров'я людини та способи покращення їх якості шляхом застосування фітодобавок [Електронний ресурс] / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, В. О. Кожевнікова // Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Технічні науки. – 2014. – № 1. – С. 79–89. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vdnuett_2014_1_11 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.

574. **Лебеденко Т. Є.** Удосконалення процесу активації дріжджів шляхом використання фітодобавок [Електронний ресурс] / Т. Є. Лебеденко // Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Технічні науки. – 2015. – № 2. – С. 25–34. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_2_7 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.

575. **Назар, М. І.** Визначення вітамінно-мінерального складу виробів з бісквітного тіста на основі борошняних сумішей і фітокомпозицій / М. І. Назар, В. І. Кочерга // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 59–62.

576. **Нелюбина, Е.** Исследование хлебопекарных свойств пшеничной муки, обогащенной витаминно-минеральными премиксами и фитоконпозициями / Е. Нелюбина, И. Косцова, Д. Сычова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 15–19.

577. **Труфкаті, Л.** Функціональні продукти збагачуйте пряно-смаковими фітокультурами / Л. Труфкаті, С. Кобелева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 5 (54). – С. 32–33.
578. **Фитокомпозиции** и витаминно-минеральные премиксы производства УП "Унитехпром БГУ", обогащающие хлебобулочные изделия витаминами группы В. / Т. А. Мадзиевская, Т. М. Шункевич, И. И. Тагиль та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25, Ч. 1. – С. 92–93.
579. **Фітодобавки** на основі зелених паростків пшениці у хлібопекарському виробництві [Електронний ресурс] / О. Савченко, О. Сиза, М. Коваленко, О. Купчик // Технічні науки та технології. – 2016. – № 1. – С. 234–239. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt_2016_1_37 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.
580. **Фітоекстракти** у вирішенні проблем і завдань хлібопечення / К. Г. Іоргачова, Т. Є. Лебеденко, В. О. Кожевнікова, Н. Ю. Соколова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 2. – С. 186–198.
581. **Чаплинский, В. В.** Разработка технологии производства сухих готовых завтраков с фитодобавками / В. В. Чаплинский, И. В. Захаров, А. А. Лукин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 76–84.

4.3.4. Фітодобавки та біокоректори в технології безалкогольних напоїв

Статті з наукових та фахових видань

582. **Бабий, Н. В.** Актуальность производства фитонапитков для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний / Н. В. Бабий, Н. Н. Степакова, Е. Н. Соловьева // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 11–16.
583. **Гаврилов, Н. Б.** Фитокисломолочный напиток для геродиетического питания / Н. Б. Гаврилов, С. А. Коновалов // Молочная промышленность. – 2002. – № 6. – С. 38–39.
584. **Гирка О. І.** Чайні напої функціонального призначення на основі фітодобавок [Електронний ресурс] / О. І. Гирка // Товарознавчий вісник. – 2015. – Вип. 8. – С. 164–169. – Режим доступу до електронних ресурсів

Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2015_8_26 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.

585. **Голуб, Б. А.** Использование биокорректоров растительного происхождения в разработке новых кофейных напитков / Б. А. Голуб // Пищевая промышленность. – 2001. – № 2. – С. 40.

586. **Гранулированный** фиточай / М. А. Кобахидзе, Г. Р. Папунидзе, И. И. Чхартишвили и др. // Пиво и напитки. – 2009. – № 1. – С. 33.

587. **Иванова, В. Д.** Перспективы использования фитоэкстрактов в технологии безалкогольных напитков оздоровительного назначения / В. Д. Иванова, И. Л. Ясинская // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 40–43.

588. **Маюрникова, Л. А.** Фитонапитки в профилактике сахарного диабета / Л. А. Шигина, Е. В. Маюрникова, С. А. Гильмулина // Пиво и напитки. – 2006. – № 5. – С. 40–42.

589. **Научное** обоснование барьерной технологии фитосиропов, обогащенных растительными фенольными соединениями / Е. П. Шольц-Куликов, Л. А. Осипова, О. В. Радионовата ін. // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3. – С. 28–29. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_3_10 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.

590. **Осипова, Л.** Фітосиропа для функціональних безалкогольних напоїв / Л. Осипова // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 10 (338). – С. 23–25.

591. **Фитодобавки** в производстве морсов и чайных напитков / М. А. Прищепов, Н. М. Стасилевич, Л. П. Сможевская, В. В. Игнатенко // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 30–32.

592. **Ясінська, І. Л.** Безалкогольні сокові напої антиоксидантної дії з фітоекстрактами / І. Л. Ясінська, В. Д. Иванова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 55–58.

4.4. Технологія отримання біологічно активних добавок

Книги. Монографії

593. **Новые** биологически активные апидобавки : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, В. В. Яницкий и др. ; Харьковский государственный университет питания и торговли, Государственный департамент продовольствия Минагропром Украины. – Харьков-Киев : [б. и.], 2003. – 134 с.

Обобщены результаты многолетних фундаментальных исследований по разработке научного обоснования создания пищевых апидобавок из нетрадиционных продуктов пчеловодства личиночного (эмбрионального) происхождения – трутневых личинок с потенциальным иммуномодулирующим действием. Разработан новый способ консервирования и хранения апидобавок из трутневых личинок (в форме пасты и порошка) с использованием апидобавки из прополиса в качестве природного консерванта и антиоксиданта, а также источника природных БАВ, что позволило увеличить срок хранения в 2-4 раза в зависимости от температуры хранения. Показано, что новые БАД находятся на уровне пчелиного маточного молочка, а по содержанию сульфгидридных групп и деценовых кислот превосходят его. На новые апидобавки разработана НД, проведены производственные испытания на предприятиях Украины.

594. **Новые** прогрессивные технологии биологически активных добавок из цветочной пыльцы и растительного сырья : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, Г. А. Симахина, И. С. Гулый. – Харьков, Киев : Харьковская государственная академия технологии и организации питания, УГУПТ, 2000. – 133 с.

Обобщены результаты многолетних фундаментальных исследований по научному обоснованию нового способа консервирования с применением жидкого азота нетрадиционного растительного сырья и разработке криогенных технологий получения биологически активных добавок – криопорошков из цветочной пыльцы и амаранта, разработанные специалистами ХГАТОП (Харьков) и УГУПТ (Киев). Предложены новые технологии их использования в профилактических продуктах питания иммуностимулирующего и радиозащитного действия. Монография содержит сведения, являющиеся основой для изучения новых технологий консервирования пищевых продуктов и товароведения продовольственных товаров.

595. **Новые** технологии биологически активных растительных добавок и их использование в продуктах иммуномодулирующего и радиозащитного действия : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, В. В. Погарская и др. ; Министерство образования и науки Украины, Харьковская государственная академия технологии и организации питания, УГУПТ и др. – Харьков ; Киев : ХГАТОП, 2002. – 205 с.

Обобщены результаты многолетних фундаментальных исследований при разработке научного обоснования новых способов переработки растительного сырья, основанных на процессах механоактивации нетрадиционного растительного сырья – лекарственного и пряно-ароматического (НЛПАРС) и получения из них БАД в форме порошков и экстрактов с использованием криогенного измельчения и рассмотрение альтернативного измельчения – в дезинтеграторе «Хинта», позволяющие не только полностью сохранить все витамины и другие БАВ, но и приводящие к эффекту «обогащения» конечного продукта. Второй способ переработки каротинсодержащих овощей и получения из них каротиноидных БАД в форме паст с использованием процесса гомогенизации как способа механоактивации, который также приводит к эффекту «обогащения». Предложены и разработаны новые технологии БАД и их использование в профилактических продуктах питания иммуномодулирующего и радиозащитного действия.

596. **Пилат, Т. Л.** Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение) / Т. Л. Пилат, А. А. Иванова. – Москва : Авваллон, 2002. – 710 с.

Навчальні видання

597. **Технологія** пробіотиків : підручник / С. О. Старовойтова, О. І. Скроцька, Ю. М. Пенчук, Т. П. Пирог ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 318 с.

Висвітлено питання виробництва різних поколінь пробіотиків та функціональних продуктів харчування на основі пробіотичних мікроорганізмів. Проаналізовано історію мікробної екології людини, а також препаратів для підтримання і відновлення нормальної мікрофлори. Наведено сучасні уявлення про склад та функції нормальної мікрофлори людини. Подано дані щодо механізмів дії та практичного використання препаратів для відновлення нормальної мікрофлори. Описано технологічні особливості культивування мікроорганізмів для отримання різних поколінь пробіотиків для медичного та ветеринарного призначення. Приділено увагу сучасним методам іммобілізації пробіотичних мікроорганізмів та виготовленню різних лікарських форм пробіотиків. Розглянуто питання одержання функціональних продуктів харчування, збагачених пробіотичними мікроорганізмами. Наведено технологічні аспекти одержання рекомбінантних мікроорганізмів як основи генноінженерних пробіотиків.

Статті з наукових та фахових видань

598. БАД на основе пребиотика лактулозы / Л. Хорошевская, Т. Донцова, И. Горлов, А. Анохин // Комбикорма. – 2011. – № 2. – С. 85–86.
599. БАД на основе экстрактов растительного сырья / Г. П. Бурмистров, Т. П. Вознесенская, Г. Г. Козлова и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 34–35.
600. Бандуренко, Г. М. Нова каротиновмісна біологічно активна добавка з моркви та перспективи її використання / Г. М. Бандуренко, І. Л. Корецька, Т. М. Левківська // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 129–132.
601. Бессонова, Л. П. Новая каротинсодержащая биологически активная добавка "Тыкверон" – характеристика и способ получения / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова, А. В. Черкасова // Пищевая промышленность. – 2015. – № 10. – С. 25–27.
602. Биологически активная добавка с фитоэкстрактами / Т. А. Шахрай, Т. И. Тимофеев, О. В. Плоmodityа и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 134–135.
603. Битютська О. Удосконалення технології виробництва біологічно активної добавки з чорноморської мідії [Електронний ресурс] / О. Битютська // Товари і ринки. – 2008. – № 2. – С. 49–61. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2008_2_10 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.
604. Вековцев, А. А. Инновационная технология БАД: характеристика потребительских свойств / А. А. Вековцев, Е. О. Ермолаева, Г. А. Подзорова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 52–53.
605. Вивчення імуномодульованих властивостей порошкоподібних БАД із каротиновмісних овочів / Л. І. Симонова, Р. Ю. Павлюк, А. І. Українець та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 13. – С. 90–92.
606. Віннікова Л. Г. Характеристика біологічно активної добавки "Гемовін" на основі боїнської крові та виноградних вичавок [Електронний ресурс] / Л. Г. Віннікова, Г. В. Шлапак, І. М. Луконіна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2009. – Вип. 36 (2). – С. 108–111. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36\(2\)__30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(2)__30) (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.

607. **Вплив** рідкого азоту під час заморожування і криогенного подріблення на мікробіологічні та біохімічні процеси при отриманні БАД / Р. Ю. Павлюк, О. І. Черевко, А. І. Українець та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 13. – С. 96–99.
608. **Данилова, О. І.** Принципи формування полікомпонентних БАД з введенням рослинних та мікробіальних препаратів / О. І. Данилова, С. П. Решта, Д. К. Гайдукевич // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, вип. 29. – С. 253–255.
609. **Дворников, В. М.** Технология сохранения жидких форм пробиотиков / В. М. Дворников // Молочное дело. – 2006. – № 1 (38). – С. 34–35 ; № 2 (37). – С. 36–37.
610. **Доказательство** эффективности и функциональной направленности биологически активной добавки "олеопреннейро" в натуральных наблюдениях / Г. А. Подзорова, А. А. Вековцев, А. Ю. Казьмина, В. М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 115–120.
611. **Ермолаева, Е. О.** Гелевые формы БАД и их качественная характеристика / Е. О. Ермолаева, Н. А. Плешкова, А. Н. Австриевских // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 48–49.
612. **Ермолаева, Е. О.** Разработка и оценка качества БАД "Кардиогель" / Е. О. Ермолаева, Г. А. Подзорова, В. М. Позняковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 52–54.
613. **Использование** биологически активной добавки, приготовленной на основе ягод калины, для предотвращения физиологических и биохимических изменений эритроцитов, возникающих при различных стрессах / Н. Ф. Кушнерова, С. Е. Фоменко, Л. Н. Лесникова и др. // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 1. – С. 64–69.
614. **Комплексні** дослідження впливу процесів механоактивації при розробленні технологій тонкоподрібнених бад профілактичної дії / О. І. Черевко, В. В. Погарська, А. І. Українець та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 13. – С. 87–89.
615. **Красноярова, О. А.** Пищевые нанодисперсии БАД / О. А. Красноярова, К. И. Попов // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 11-12 (116-117). – С. 31–33.

616. **Крусір, Г. В.** Біотехнологія отримання БАД, що містить інгібітор панкреатичної амілази борошенець вівса / Г. В. Крусір, Н. А. Кушнір // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25, Ч. 2. – С. 32–34.
617. **Крусір, Г. В.** Інгібітор панкреатичної амілази: характеристика, властивості і технологія БАД / Г. В. Крусір, Н. А. Кушнір // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 3 (35). – С. 18–22.
618. **Крусір, Г. В.** Порівняльна характеристика фізико-хімічних властивостей рослинного інгібітору а-амілази та БАД на його основі / Г. В. Крусір, Н. А. Кушнір // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 521–527.
619. **Крусір, Г. В.** Прогнозування ефективних методів стабілізації рослинних біокоректорів / Г. В. Крусір // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 2 (38). – С. 15–18.
620. **Крусір, Г.** Імобілізація біорегуляторів системи травлення як метод їх концентрування та одержання БАД / Г. Крусір, Н. Кушнір, Я. Русева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 19–22.
621. **Лебур, П.** Эссенциальные фосфолипиды и фракционированные лецитины для производства функциональных продуктов питания и бад к пище / П. Лебур // Масла и жиры. – 2016. – № 3-4. – С. 38–40.
622. **Лисицын, А. Б.** Поликомпонентная биологически активная добавка с очищающим эффектом / А. Б. Лисицын, А. И. Сурнина, А. В. Устинова // Мясная индустрия. – 2011. – № 12. – С. 28–32.
623. **Лобода, А. В.** Разработка оптимальной рецептуры пищевой БАД "Сквален-Лецитин" / А. В. Лобода, С. Н. Никонович, Т. И. Тимофеенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С.53-55.
624. **Льняное и амарантовое масла – источники биологически активных веществ для новых БАД** / Т. И. Тимофеенко, А. В. Лобода, С. Н. Никонович, А. В. Бирбасова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 10–12.
625. **Меретуков, М. А.** Моделирование процесса агломерации фосфатидного концентрата в технологии производства БАД Витол / М. А. Меретуков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 83–84.

626. **Натурные** исследования-эффективности биологически активной добавки с направленными функциональными свойствами / А. А. Вековцев, Г. А. Подзорова, А. Ю. Казьмина, В. М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 2. – С. 67–73.
627. **Наумова, Н. Л.** Изучение антиоксидантной активности отдельных микронутриентов и селеносодержащих БАД / Н. Л. Наумова, А. С. Галушко, О. И. Большаков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 4 (39). – С. 41–46.
628. **Научно-практические аспекты** получения БАД на основе конверсии вторичных биоресурсов / Е. М. Серба, М. Б. Оверченко, В. Е. Давыдкина и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 2. – С. 44–50.
629. **Нова** безвідхідна технологія отримання мультівітамінних БАД із чорноплідної горобини та сиркових виробів на їх основі / Р. Ю. Павлюк, Т. В. Крячко, В. В. Яницький, С. С. Федорова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. №15. – С. 57–58.
630. **Обгрунтування** та розробка технології екстрактів на основі функціональної фітокомпозиції "антистрес" адаптогенного призначення / О. Стешенко, Л. Арсеньєва, О. Паламарчук, О. Ройко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 3–6.
631. **Обоснование** системы процессов получения фосфатидного концентрата в технологии производства БАД Витол / А. Г. Верещагин, Е. П. Кошевой, Е. П. Корнена и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С.108–109
632. **Очколяс, Е.** БАД из ламинарии и фукуса как пищевой ингредиент для оздоровительного питания / Е. Очколяс, Т. Лебская, Л. Тищенко // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 5. – С. 11–14.
633. **Павлишин М. Л.** Доцільність перероблення ягід *Amelanchier ovalis* і квіток *Hibiscus sabdariffa* в біологічно активні добавки [Електронний ресурс] / М. Л. Павлишин, Є. І. Бурак // Науковий вісник НЛТУ України. – 2013. – Вип. 23.2. – С. 64–70. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2013_23 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.

634. **Павлишин М. Л.** Доцільність перероблення ягід шовковиці чорної (*Morus nigra*) в біологічно активні добавки [Електронний ресурс] / М. Л. Павлишин, Р. М. Захарчин, Є. І. Бурак // Науковий вісник НЛТУ України. – 2013. – Вип. 23.12. – С. 144–148. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2013_23 (дата звернення: 30.03.2021). – Назва з екрана.
635. **Пилат, Т. Л.** Принципы разработки БАД / Т. Л. Пилат // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 2. – С. 60–61.
636. **Пилат, Т. Л.** Производственные группы БАД / Т. Л. Пилат // Пищевая промышленность. – 2004. – № 6. – С. 100–101.
637. **Плешкова, Н. А.** Рецептурный состав и технология производства инновационного продукта – биологически активной добавки "Атеролекс" / Н. А. Плешкова, И. В. Каплюченко, В. М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 4. – С. 71–75.
638. **Поверин, А. Д.** Биологически активная пищевая добавка на основе ферментативного гидролизата пивных дрожжей / А. Д. Поверин // Пиво и напитки. – 2008. – № 3. – С. 42–43.
639. **Разработка** новой биологически активной добавки "Бетарон" / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова, А. В. Ширикова и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 7. – С. 40–43.
640. **Разработка** технологии и исследование потребительских свойств биологически активной добавки на основе пантогематогена / Е. Ю. Лобач, О. О. Галикаева, Ю. Г. Гурьянов, В. М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 132–134.
641. **Рамащанова, Л. А.** Получение и использование комплексных БАД на основе молочной сыворотки / Л. А. Рамащанова, Т. Н. Даудова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 2. – С. 63–65.
642. **Салохина, О.** Селеносодержащий мицелий – биологически активная белковая добавка / О. Салохина // Пищевая промышленность. – 2011. – № 8. – С. 36–37.
643. **Сирохман, І. В.** Біологічно активні добавки на основі місцевої лікарсько-технічної сировини як ефективні антиоксиданти для спредів / І. В. Сирохман, О. Я. Родак // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 13–17.

644. **Сывороточные** белки коровьего молока как активная основа пищевых полифункциональных БАД / Г. С. Комолова, И. И. Ионова, О. Е. Овчинникова, С. А. Комолов // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 16–17.
645. **Тележенко, Л.** Дослідження способів вилучення фітокомпонентів з буряку / Л. Тележенко, А. Бурдо, М. Чебан // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, вип. 2. – С. 61–67.
646. **Технологическая** платформа отечественного пребиотика лактулозы / А. Г. Храмцов, И. А. Евдокимов, С. А. Рябцева, А. В. Серов // Молочная промышленность. – 2009. – № 12. – С. 53–56.
647. **Технологические** свойства растительных Бад, полученных из вторичных ресурсов / А. П. Прибытко, А. А. Щипанова, О. В. Ясюк и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 95–96.
648. **Технология** производства и комплексная товароведная оценка качества БАД "Йодхитозан" / Е. Е. Пономарёв, А. Н. Мамцев, Л. Ф. Пономарёва, В. Н. Козлов // Пищевая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 16–17.
649. **Технологічні** аспекти одержання пробіотиків / С. О. Старовойтова, О. І. Скроцька, Ю. М. Пенчук, Ю. М. Дорошенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 4. – С. 69–77.
650. **Технологія** харчових добавок на основі СО₂-екстрактів / І. С. Гулий, А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, І. В. Солов'янчик // Харчова промисловість. – 2001. – № 1. – С. 132–133.
651. **Тихомирова, Н. А.** Научные и практические аспекты получения парафармацевтической БАД / Н. А. Тихомирова // Молочная промышленность. – 2001. – № 11. – С. 53–55.
652. **Улитин, Е. В.** Разработка БАД "Эравит" и исследование ее антиоксидантных свойств / Е. В. Улитин, С. Л. Тихонов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 38–40.
653. **Хамагаева, И. С.** Разработка технологии БАД "Селенбифивит" / И. С. Хамагаева, О. С. Кузнецова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 52–56.
654. **Челнакова, Н. Г.** Разработка технологии и оценка качества БАД "Седагель" / Н. Г. Челнакова, Е. И. Тенешев, А. А. Вековцев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 53–54.

655. **Черепанський, В. В.** Використання вітчизняних штамів лактобацил в розробці українських пробіотичних препаратів / В. В. Черепанський, Н. М. Грегірчак // Сучасні досягнення фармацевтичної технології і біотехнології. – 2019. – Вип. 6. – С. 489–492.
656. **Черепанський, В. В.** Збереження життєздатності клітин як запорука якості пробіотичних препаратів / В. В. Черепанський, Н. М. Грегірчак // Наукові праці НУХТ. – 2019. – Т. 25, № 6. – С. 7–14.
657. **Черно, Н. К.** Биологически активная добавка на основе биополимеров гриба шампиньон двуспоровый (*Agaricus Bisporus*) / Н. К. Черно, А. В. Никитина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 66–68.
658. **Черно, Н. К.** Біологічно активні добавки на основі інгібітору трипсину насіння люцерни / Н. К. Черно, Г. В. Крусір, Я. П. Русева // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 3 (35). – С. 22–25.
659. **Черно, Н. К.** Высоковолокнистые полифункциональные БАД / Н. К. Черно // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 13–16.
660. **Штанько, О.** Біологічно активні добавки з бурякового жому / О. Штанько, Г. Сімахіна, Л. Солодко // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 1 (317). – С. 18–21.

Розділ 5. **Продукти мікробного синтезу як харчові добавки**

5.1. Харчові добавки. Загальні питання

Книги. Монографії. Довідкові видання

661. **Булдаков А. С.** Пищевые добавки : справочник / А. С. Булдаков. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва : ДеЛи принт, 2001. – 436 с.

Рассматриваются проблемы применения пищевых добавок в связи со здоровьем человека, гигиеническое нормирование, токсикологическая оценка, действие на организм человека и животных, допустимые концентрации. Приводится принятая в Европейском сообществе классификация добавок с использованием Е-индексов. Рассматриваются особенности применения пищевых добавок в детском питании. Дается полный перечень наименований разрешенных и запрещенных пищевых добавок как в странах ЕС. Словарная часть содержит краткое описание свойств отдельных веществ. Приводятся английский, немецкий и французский указатели наименований пищевых добавок.

662. **Гриффит В.** Витамины, травы, минералы и пищевые добавки : справочник : пер. с англ. / В. Гриффит. – Москва : ФАИР-ПРЕСС, 2000. – 1056 с.

Доктор медицины Винтер Гриффит создал полный, основанный на современных научных данных справочник по лекарственным растениям, витаминам и пищевым добавкам. В доступной и наглядной форме здесь содержится все, что следует знать о правильном и безопасном применении этих средств, а также о взаимодействии их друг с другом. Полученные знания позволят вам использовать лекарственные средства с максимальной пользой для вашего здоровья. Рекомендации разработаны официальными медицинскими институтами США. Для широкого круга читателей.

663. **Делавье, Ф.** Пищевые добавки для занимающихся спортом : пер. с фр. / Ф. Делавье, М. Гундиль. – Москва : РИПОЛ классик, 2009. – 208 с.

664. **Исупов, В. П.** Пищевые добавки и пряности: История, состав и применение / В. П. Исупов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2000. – 176 с.

665. **Пирог, Т. П.** Біохімічні основи мікробного синтезу / Т. П. Пирог, Ю. М. Пенчук. – Київ : Ліра-К, 2019. – 258 с.

Наведено шляхи біосинтезу препаратів на основі біомаси мікроорганізмів (синтез структурних компонентів мікробної клітини: полімерів – білків, нуклеїнових кислот, ліпідів, полісахаридів і відповідних мономерів – амінокислот, нуклеотидів, вуглеводів, жирних кислот), біогенез первинних метаболітів (органічних кислот, амінокислот і вітамінів), детально розглядаються шляхи регуляції біосинтезу амінокислот та підходи до створення штамів-надсинтетиків цих мікробних метаболітів. Охарактеризовано шляхи біосинтезу вторинних метаболітів (екзополісахариди, гібереліни, поверхнево-активні речовини) у мікроорганізмів та фізіологічні основи регуляції їх синтезу, а також дані про біосинтез продуктів бродіння (етанол, молочна кислота, бутанол та органічні розчинники)

та ферментів. З використанням сучасних даних Кіотської енциклопедії генів і геномів (KEGG: Kyoto Encyclopedia of Genes and Genomes) розглянуто шляхи біосинтезу антибіотиків, що походять від єдиного первинного метаболіта (хлорамфенікол, феназинові та нуклеотидні); утворюваних конценсацією кількох первинних метаболітів (лінкоміцин, новобіоцин, клавуланова кислота, пуроміцин, стауроспорин); поліпептидних (граміцидин С, бацитрацин, ванкоміцин, теїксобактин) та β -лактамних (пеніциліни, цефалоспорини, карбапенеми, монобактами); утворюваних полімеризацією ацетатних і пропіонатних одиниць (гризеофульвін, тетрацикліни, полікетиди першого (еритроміцини, мегаломіцини, пікроміцин, тилозин, олендоміцин, авермектини та рифаміцини) і другого (доксорубіцин) типу; терпеноїдних (фузидієва кислота) та аміноглікозидних (стрептоміцин, неоміцин, канаміцин, гентаміцин, тобраміцин); а також C7N-аміноциклітолів (валідаміцин А).

666. Пищевые добавки. Энциклопедия / сост. Л. А. Сарафанова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт–Петербург, 2012. – 776 с.

Изменения в регламентации и практике использования пищевых добавок потребовали подготовки нового издания энциклопедии «Пищевые добавки». Предлагаемое издание дополнено новой существенной информацией о методах получения и практике применения пищевых добавок, их метаболизме и токсичности, действующими европейскими и российскими спецификациями добавок, актуальными сведениями о регламентации применения и историческими данными. В разделе «Общие сведения о классификации пищевых добавок и технологических вспомогательных средствах» приводятся определения пищевых добавок, их отдельных классов, принципы классификации и описания технологических классов. Словарь пищевых добавок состоит из словарных статей по единой структуре, описанной в начале книги, и расположенных в порядке возрастания Е-индексов. Словарные статьи о добавках, которым не присвоены Е-индексы, вынесены в конец словаря и расположены в алфавитном порядке. Для удобства читателей энциклопедия снабжена указателем наименований пищевых добавок (основных и синонимичных), где они соотношены с Е-индексом и соответствующей страницей книги, а также указателем торговых марок пищевых добавок.

667. Росивал, Л. Посторонние вещества и пищевые добавки в продуктах : пер. с нем. / Л. Росивал, Р. Энгст, А. Соколай ; под ред. А. Н.Зайцева, И. М. Скурихина. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1982. – 264 с.

668. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок : техн. рекомендации / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 1999. – 80 с.

669. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 224 с.

Настоящее издание продолжает серию книг для технологов-практиков, посвященных применению пищевых добавок в конкретных отраслях пищевой промышленности. В предлагаемой книге рассмотрены особенности использования пищевых добавок в производстве молочных продуктов. Приведено определение пищевых добавок, дана их классификация, описаны особенности применения тех или иных добавок в зависимости от цели их использования, даны подробные рекомендации по выбору добавок. Подробно

рассмотрены свойства тех классов добавок, которые применяются в молочной промышленности. В книге содержится большое количество приложений, включающих в себя инструкции и нормативные акты и предназначенных для облегчения поиска информации по регламентируемым показателям и требованиям.

670. Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова. – СанктПетербург : Профессия, 2007. – 256 с.

Книга состоит из трех частей и 20 приложений. В первой части описаны пищевые добавки и основы их применения в переработке мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Две другие части посвящены описанию особенностей применения конкретных добавок в производстве отдельных групп мясных (часть II) и рыбных (часть III) продуктов. В материале первой части выделен чрезвычайно важный для переработки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов технологический класс влагосвязывающих агентов, к которому отнесены фосфаты, цитраты, гидроколлоиды и т. д., по традиционной классификации относящиеся к другим технологическим классам. В специальном разделе описаны интенсификаторы цветообразования, хотя обычно их не выделяют в отдельный технологический класс. Многие пищевые добавки полифункциональны, в связи с чем одни и те же добавки могут описываться в разных разделах. В приложения вынесены примеры рецептур основных видов мясных и рыбных изделий, описание приготовления растворов пищевых добавок и рассола для шприцевания, методики определения пищевых добавок в мясных и рыбных изделиях, а также другая полезная информация.

671. Смирнов, Е. В. Пищевые ароматизаторы. Классификация, сырье, применение : справочник : монография / Е. В. Смирнов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 725 с.

Рассмотрены компоненты и разновидности ароматизаторов (вкусоароматические вещества, вкусоароматические препараты, технологические и коптильные ароматизаторы), вопросы применения ароматизаторов и сенсорного восприятия пищи. Издание содержит обширный справочный материал, включая перечень и характеристики используемого при производстве ароматизаторов растительного сырья и эфирных масел, сенсорные характеристики вкусоароматических веществ, состав вкусоароматических веществ некоторых пищевых продуктов, рекомендации по применению ароматизаторов, включая составы напитков и сиропов.

672. Харчові добавки та цукристі речовини в технології хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, О. А. Білик, Н. І. Савчук, Ю. В. Бондаренко ; за ред. В. І. Дробот ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : АртЕк, 2017. – 253 с.

Розглянуто питання покращання якості хлібобулочних виробів, виготовлених з борошна з незадовільними хлібопекарськими властивостями, за рахунок застосування таких харчових добавок, як суха пшенична клейковина та ферментні препарати. Висвітлено інформацію щодо використання в рецептурі булочних виробів як альтернативи цукру білого цукристих речовин, отриманих з крохмалю: глюкозно-фруктозного сиропу та мальтозної патоки. Наведено оптимальне дозування харчових добавок і цукристих

речовин, їх вплив на якість хлібобулочних виробів, формування структурно-механічних властивостей тіста, перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів у тісті, збереження свіжості виробами.

Навчальні видання

673. **Іванова, Т. Н.** Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский. – Москва : Академия, 2004. – 304 с.

674. **Іванова В. Д.** Технологія природних вітамінів : навч. посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; Мінстерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 343 с.

Наведені основні відомості про властивості та фізіологічну дію вітамінів і сировини з їх вмістом. Розглянуто технології виробництва вітамінів рослинного, тваринного, мікробіологічного походження. Особлива увага приділена розгляду комплексного перероблення сировини на вітамінні препарати.

675. **Матвеева, И. В.** Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий : учеб. пособие / И. В. Матвеева, И. Г. Белявская. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ООО Издат. Дом Синергия, 2001. – 116 с.

676. **Нечаев, А. П.** Пищевые добавки : учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев. – Москва : Колос; Колос-Прес, 2002. – 256 с.

Приведена класифікація пищевих добавок и показана их роль в производстве продуктов питания. Описаны основные группы пищевых добавок. Особое внимание уделено вопросам химии, безопасности и гигиенической регламентации пищевых добавок. Приведены общие принципы использования пищевых добавок в пищевых технологиях.

677. **Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсеньєва, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.**

Розглянуто теоретичні та практичні питання використання у харчових технологіях і технологіях ресторанної продукції традиційних й нових інгредієнтів – харчових та дієтичних добавок, прянощів, спецій і приправ. На основі цих інгредієнтів розроблено нові харчові продукти, страви та кулінарні вироби з поліпшеними властивостями, підвищеною харчовою, біологічною цінністю та подовженого терміну зберігання. Наведено класифікацію, властивості, способи застосування та особливості внесення у страви прянощів, спецій і приправ. Приділено увагу їх маркуванню, пакуванню та зберіганню.

Статті з наукових та фахових видань

678. **Багрянцева, О. В.** Вопросы безопасного использования ферментных препаратов, пищевых добавок и ароматизаторов, полученных методом биотехнологии / О. В. Багрянцева, Г. Н. Шатров, О. В. Арнаутов // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 69–73.
679. **Борисенко, Е. В.** Пищевые добавки - что это такое? / Е. В. Борисенко, С. А. Климова, Ю. И. Алексеева // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 2. – С. 33–34.
680. **Ван Моурик, С. В.** Мировой рынок пищевых добавок – современное состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 45–47.
681. **Двинский, Б. М.** Пищевые ингредиенты, добавки пряности / Б. М. Двинский // Молочная промышленность. – 2002. – № 2. – С. 61–64.
682. **Дробот, В.** Поговоримо ще раз про харчові добавки та їх функціональну роль в технологічному процесі / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 8–10 ; 2015. – № 4 (125). – С. 7–9.
683. **Зеленский, В. Е.** Инженерное обеспечение основных технологических процессов в производствах пищевых добавок, ингредиентов и концентратов / В. Е. Зеленский // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 50–53.
684. **Кулев, Д. Х.** Классификаторы продукции и кодирование пищевых ингредиентов и добавок / Д. Х. Кулев // Молочная промышленность. – 2007. – № 10. – С. 15–17.
685. **Кулев, Д. Х.** О качестве и безвредности пищевых добавок / Д. Х. Кулев // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 48–50.
686. **Кулев, Д. Х.** Стандартизация пищевых добавок – необходимое звено в повышении безопасности и качества пищевой продукции / Д. Х. Кулев // Молочная промышленность. – 2006. – № 11. – С. 10–11.
687. **Никифоров, Т. А.** Пищевые добавки для производства органической продукции / Т. А. Никифоров // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2013. – № 1. – С. 75–76.
688. **Никифорова, Т. А.** Биотехнология и производство пищевых добавок / Т. А. Никифорова, Н. Ю. Шарова, Т. Н. Губасова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 8. – С. 24–26.
689. **Никифорова, Т. А.** Индустрия пищевых добавок: состояние и перспективы развития / Т. А. Никифорова // Молочная промышленность. –

2014. – № 3. – С. 43–45.

690. **Никифорова, Т. А.** Инновационные технологии в производстве пищевых добавок и ароматизаторов / Т. А. Никифорова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7 (119). – С. 26–27.

691. **Никифорова, Т. А.** Перспективные пищевые добавки для производства высококачественной продукции / Т. А. Никифорова // Пищевая промышленность. – 2007. – № 11. – С. 8–9.

692. **Пищевые** добавки, ингредиенты и вспомогательные материалы / А. Н. Захаров, М. В. Трифонов, М. Д. Асхабова, С. М. Плачко // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 52–55.

693. **Пищевые** ингредиенты, добавки и пряности за здоровое питание // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 134.

694. **Проект.** Ресурсосберегающие технологии биоконверсии сельскохозяйственного сырья с целью получения комплексных ферментных препаратов, ароматизаторов, пищевых кислот и добавок // Пищевая промышленность. – 2002. – № 6. – С. 14–15.

695. **Сімахіна, Г. О.** Дієтичні добавки:сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 22. – С. 23–28.

5.2. Продукты микробного синтеза как пищевые добавки

Книги. Монографии

696. **Безбородов А. М.** Ферментативные процессы в биотехнологии : монография / А. М. Безбородов, Н. А. Загустина, В. О. Попов. – Москва : Наука, 2008. – 335 с.

Изложены основные принципы процессов регуляции метаболизма у микроорганизмов, в частности, в процессах микробиологического синтеза при ферментации. Представлен материал о получении нетрадиционных продуктов ферментации.

697. **Биотехнология** микробных ферментов / А. Г. Лобанок, Н. И. Астапович, Р. В. Михайлова и др. ; АН БССР, Институт микробиологии. – Минск : Наука и техника, 1989. – 205 с.

Навчальні видання

698. **Полисахариды**, олигосахариды и сахаристые продукты из них в пищевой промышленности : учеб. пособие / А. Р. Андреев, Н. Д. Лукин, М. Ю. Сидоренко, И. Ф. Бугаенко. – Москва : [б. и.], 2008. – 80 с.

Приведены состав и свойства полисахаридов, получаемых путем гидролиза из них сахаросодержащих продуктов, их применения в пищевой промышленности. Рассмотрены усвояемые и неусвояемые, растворимые и нерастворимые, гелеобразующие полисахариды и механизм образования гелей. Особое внимание уделено полисахаридам, входящим в состав пищевых волокон. Дан состав и описаны свойства пищевых волокон, получаемых в свеклосахарном производстве из жома. Рассмотрена роль пищевых волокон в питании человека.

699. **Ферментационные** аппараты для процессов микробиологического синтеза : учеб. пособие / А. Ю. Винаров, Л. С. Гордеев, А. А. Кухаренко, В. И. Панфилов ; под ред. В. А. Быкова. – Москва : ДеЛи принт, 2005. – 278 с.

Ферментационные аппараты для процессов микробиологического синтеза В книге рассмотрены основные вопросы функционирования ферментеров, особенности проведения в них процессов микробиологического синтеза на различных субстратах, вопросы расчета и оптимизации, а также конструктивные характеристики и показатели работы большого числа отечественных и зарубежных ферментеров.

700. **Ферментационные** аппараты для процессов микробиологического синтеза : учеб. пособие / А. Ю. Винаров, Л. С. Гордеев, А. А. Кухаренко, В. И. Панфилов ; под ред. В. А. Быкова. – Москва : ДеЛи принт, 2005. – 278 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

701. **Місечко, Н. О.** Використання фруктози і лактулози в технології хлібобулочних виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. О. Місечко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 21 с.

702. **Негру, І. Ф.** Технологія отримання лікопіновмісних біологічно активних добавок : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / І. Ф. Негру ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2010. – 20 с.

703. **Олінійчук, С. Т.** Розробка і впровадження технологій глютамінової кислоти та її похідних на основі мікробіологічного синтезу : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.07 / С. Т. Олінійчук ; Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих продуктів Держхарчпрому України. – Київ, 1997. – 45 с.

Статті з наукових та фахових видань

704. **Асмаева, З.** Обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий бифидогенным фактором – лактулозой из молочного сырья / З. Асмаева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 22–23.
705. **БАД на основе пребиотика лактулозы** / Л. Хорошевская, Т. Донцова, И. Горлов, А. Анохин // Комбикорма. – 2011. – № 2. – С. 85–86.
706. **Белково-полисахаридные продукты из растительного сырья как компонент биологически активных добавок и функциональных продуктов питания** / И. В. Шульвинская, В. Г. Лобанов, А. Д. Минакова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 5-6. – С. 37–40.
707. **Гаврилов, Г. Б.** Использование лактозо-лактuloзной смеси в ликероводочной промышленности / Г. Б. Гаврилов // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2006. – № 4. – С. 22.
708. **Грицаева, М. В.** Лактобионовая кислота и перспективы ее использования / М. В. Грицаева, А. В. Серов, С. А. Рябцева // Молочная промышленность. – 2008. – № 12. – С. 51–52.
709. **Гуреева, Ю. В.** Изучение возможности использования сиропа лактулозы в составе пробиотических молочных продуктов / Ю. В. Гуреева // Молочное дело. – 2006. – № 5 (42). – С. 16–17 ; № 6 (43). – С. 16.
710. **Дейнека, В. И.** Момордика-уникальный источник ликопина / В. И. Дейнека, М. Ю. Третьяков, В. К. Тохтарь // Масложировая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 12–13.
711. **Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів зберігання напою кисломолочного для дитячого харчування збагаченого лактулозою, кукурудзяною олією, вітаміном С та препаратом заліза / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 32–37.
712. **Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів зберігання напою кисломолочного для дитячого харчування, збагаченого лактулозою та кукурудзяною олією / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 55–57.
713. **Дорохович, А.** Використання лактулози при виробництві кексів / А. Дорохович, Н. Лиман // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 3–5.
714. **Дорохович, А.** Використання пребіотика лактулози у виробництві жувальної карамелі / А. Дорохович, О. Божок // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 22–26.

715. **Евелева, В. В.** Лактаты – полуфункциональные пищевые добавки / В. В. Евелева, Г. А. Кесоян // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 38.
716. **Евелева, В. В.** Пищевые добавки на основе молочной кислоты и лактатов в технологии йогурта / В. В. Евелева, Л. А. Забодалова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 58–61.
717. **Евелева, В. В.** Полуфункциональная пищевая добавка "Дилактин--S" / В. В. Евелева, И. Б. Новицкая, В. М. Диденко // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 18–20.
718. **Евелева, В. В.** Получение и свойства комплексных пищевых добавок на основе лактатсодержащих ингредиентов / В. В. Евелева, И. Б. Новицкая, И. Н. Филимонова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 3. – С. 63–65.
719. **Ермольев, А.** Лактулоза / А. Ермольев // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 4 (5). – С. 32–33.
720. **Импульсный** режим освещения дрожжей *Phaffia rhodozyma* в процессе биосинтеза астаксантина / З. В. Захаров, Л. С. Герман, О. А. Петрищева и др. // Биотехнология. – 2015. – № 6. – С. 79–85.
721. **Инновационные** технологии получения лактулозы // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 38–40.
722. **Кисиль, Н. Н.** Аминокислоты – эффективные пищевые добавки / Н. Н. Кисиль, Э. М. Тер-Саркисян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 47.
723. **Кисиль, Н. Н.** Лизин – незаменимая добавка в пищу / Н. Н. Кисиль, Э. М. Тер-Саркисян // Пищевая промышленность. – 2007. – № 11. – С. 30.
724. **Красильников, В. Н.** Современный ассортимент лецитинов как пищевых добавок / В. Н. Красильников, Е. Б. Федорова, Ю. А. Тимошенко // Пищевая промышленность. – 2005. – № 5. – С. 24–27.
725. **Кречетникова, А. Н.** Пищевые добавки на основе лактулозы для ликероводочной отрасли / А. Н. Кречетникова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2003. – № 1. – С. 25.
726. **Кукин, М. Ю.** Изучение растворимости пищевой добавки глюконодельта-лактона / М. Ю. Кукин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 1. – С. 8–9.
727. **Кукин, М. Ю.** Получение и физико-химические свойства пищевой добавки Е329 – лактата магния / М. Ю. Кукин, Т. А. Никифорова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2011. – Т. 54, № 4. – С. 86–89.

728. **Лактатсодержащие** пищевые добавки и мармелад функционального назначения / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова, Т. А. Никифорова и др. // Кондитерское производство. – 2012. – № 6. – С. 13–16.
729. **Леонидов, Д.** Лактулоза в продуктах питания – назад в будущее / Л. Дмитрий // Переработка молока. – 2013. – № 2 (158). – С. 46–47.
730. **Леонидов, Д. С.** Лактулоза: диапазон использования в пищевой промышленности / Д. С. Леонидов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 10 (122). – С. 34–35.
731. **Леонидов, Д. С.** Пребиотик лактулоза: эффективная стратегия развития здорового питания / Д. С. Леонидов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 2. – С. 37–39.
732. **Новые** биополимерные композиции для получения капсулированных пищевых добавок / И. А. Глотова, Е. Н. Макаркина, Е. Е. Курчаева, М. В. Проняева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 13–16.
733. **О применении** фруктоолигосахарида – лактулозы – в молочной промышленности // Молочное дело. – 2004. – № 3 (16). – С. 28.
734. **Обоснование** применения пищевой добавки ликопина в производстве вареных колбасных изделий / Ж. В. Ситун, Л. А. Текутьева, Е. С. Фищенко и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 12. – С. 44–46.
735. **Получение** и применение комплексных лактатсодержащих пищевых добавок для предупреждения картофельной болезни хлеба / Т. А. Никифорова, В. В. Евелева, Т. М. Черпалова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 9. – С. 52–54.
736. **Разработка** комплексной биодоступной кальцисодержащей пищевой добавки на основе лактатов / В. В. Евелева, И. Б. Новицкая, О. А. Иванова, И. Н. Филимонова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 67–70.
737. **Разработка** операторной модели технологической системы производства концентратов лактулозы / И. А. Евдокимов, В. И. Шипулин, Д. М. Фисенко, Д. В. Харитонов // Молочное дело. – 2007. – № 4 (53). – С. 16–17.
738. **Романченко С. В.** Обґрунтування параметрів зберігання кефіру дитячого харчування, збагаченого лактулозою [Електронний ресурс] / С. В. Романченко, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2. – С. 89–92. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_31 (дата звернення: 3.04.2021). – Назва з екрана.

739. **Симбиотический** препарат на основе лактулозы и молочнокислых бактерий / Г. Б. Гаврилов, В. В. Танифа, Ю. П. Лазарев и др. // Молочная промышленность. – 1998. – № 4. – С. 31–32.
740. **Технологические** и функциональные свойства полисахаридно-белково-минеральной добавки из топинамбура / Г. А. Купин, В. В. Лисовой, С. Ю. Тамазова, М. А. Казимилова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 1. – С. 38–40.
741. **Ферментные** препараты амилази новосил и фунгамил в пищевых добавках / А. Подобедов, Р. Поландрова, В. Кузнецов и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 31–32.
742. **Хорхата, М. А.** Пребиотические свойства лактита и лактулозы при создании синбиотиков на основе бактерий рода *Vacillus* / М. А. Хорхата, А. И. Осадчая, Л. В. Авдеева // Мікробіологічний журнал. – 2012. – Т. 74, № 1. – С. 52–58.
743. **Храмцов, А.** Использование пребиотика лактулозы в хлебопекарной и кондитерской промышленности для создания функциональных продуктов питания / А. Храмцов, Б. Суюнчева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 22–23.

5.3. Підсолоджувачі. Підсилювачі смаку та запаху

Книги. Монографії

744. **Натуральные** и искусственные подсластители. Свойства и экспертиза качества : монография / К. К. Полянский, О. Б. Рудаков, Г. К. Подпоринова и др. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 252 с.

В издании рассмотрен химический состав, структура различных подсластителей, их потребительские свойства, принципиальные схемы получения, представлены традиционные и современные инструментальные методы определения показателей качества. Особое внимание уделяется высокоэффективной жидкостной хроматографии, ставшей в последнее время базовым методом контроля состава, качества и безопасности пищевой продукции, в том числе подсластителей и биологически активных добавок.

745. **Шуманн, Г.** Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы : пер. с нем. / Г. Шуманн. – Санкт-Петербург : Профессия, 2004. – 278 с.

В новейшем немецком справочнике, ориентированном на специалистов-практиков, даны основные сведения о типах используемой для производства безалкогольных напитков воды (минеральной, родниковой и столовой, лечебной и т. п.), а также о применяемом сырье и вспомогательных материалах, включая подсластители и другие добавки.

Рассмотрено производство новейших типов безалкогольных напитков (в т. ч. сокодержущих, спортивных, лечебных). Отдельные разделы посвящены собственно технологии производства безалкогольных напитков и обработке сточных вод и отходов производства. Большое внимание уделено описанию применяемых в настоящее время в ЕС норм и правил, включая тексты нормативных документов.

Статті з наукових та фахових видань

746. **Адамчук, Т. В.** Підсолоджувачі та принципи їх регламентування / Т. В. Адамчук // Проблеми харчування. – 2003. – № 1. – С. 68–70.

747. **Адамчук, Т. В.** Регламенти використання підсолоджувачів в Україні та деякі питання їхньої безпечності [Електронний ресурс] / Т. В. Адамчук // Довкілля та здоров'я. – 2014. – № 2. – С. 41–45. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки України ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/dtz_2014_2_10 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

748. **Альтернативные** подсластители // Сахар. – 2012. – № 12. – С. 16–32.

749. **Бабиевский, К. К.** Интенсивные подсластители / К. К. Бабиевский, И. А. Ямсков // Масла и жиры. – 2004. – № 6 (40). – С. 12–13.

750. **Ван Моурик, С. В.** Современные тенденции применения интенсивных подсластителей в пищевых продуктах / С. В. Ван Моурик // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 75–77.

751. **Вербицкий, С. Б.** Підсолоджувачі та норми щодо їх використання, запроваджені у ЄС / С. Б. Вербицкий, Т. В. Шейко // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 10 (118). – С. 39.

752. **Високоінтенсивні** підсолоджувачі і перспективи їх використання в дієтичному харчуванні / Н. В. Сімурова, Н. Ю. Зінченко, А. І. Кушнір, Я. Г. Бальон // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 204–211.

753. **Гайдук, Ю. М.** Одержання підсолоджувачів мікробним синтезом [Електронний ресурс] / Ю. М. Гайдук, Ю. М. Пенчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 4. – С. 29–40. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки України ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_4_5 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

754. **Гайдук, Ю. М.** Виділення та очищення підсолоджувачів / Ю. М. Гайдук, Ю. М. Пенчук // Сучасні досягнення фармацевтичної технології і біотехнології. – 2019. – Вип. 6. – С. 140–143.

755. **Гайдук, Ю. М.** Одержання підсолоджувачів мікробним синтезом /

- Ю. М. Гайдук, Ю. М. Пенчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 4. – С. 29–40.
756. **Герасимова, В.** Подробнее о свойствах сахаров, заменителей и подсластителей / В. Герасимова, Е. Белокурова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11(108). – С. 16–19.
757. **Данилишин М. С.** Цукрозамінники і підсолоджувачі на ринку цукру України [Електронний ресурс] / М. С. Данилишин // Цукор України. – 2013. – № 5. – С. 17–20. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки України ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Cu_2013_5_4 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
758. **Добавки-подсластители** для создания новых продуктов / Е. И. Мельникова, С. И. Нифталиев, М. О. Фисенко, Е. В. Богданова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 11. – С. 36–37.
759. **Дорохович, А. М.** Цукри, цукрозамінники, підсолоджувачі / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 6 (49). – С. 28–30.
760. **Дрожжевые** экстракты – здоровая альтернатива усилителям вкуса и аромата синтетического происхождения / О. Н. Красуля, Т. Н. Баулина, Т. Н. Панова, Ю. А. Шумский // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 22–26.
761. **Ермольев, А.** Специи, экстракты специй, ароматизаторы и усилители вкуса / А. Ермольев // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 6–10.
762. **Капрельянц, Л. В.** Биотехнология функционального подсластителя из зернового сырья / Л. В. Капрельянц, Е. Г. Иоргачева, С. В. Киселев // Хранение и переработка зерна. – 2002. – № 11 (41). – С. 38–39.
763. **Молочная** кислота придает хлебу яркий аромат закваски, а уксусная – усиливает вкус // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 29–32.
764. **Новый** природный подсластитель – биокорректор пищевых рационов / Е. И. Мельникова, С. И. Нифталиев, М. О. Ширунов, Ю. С. Грибанова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 52–54.
765. **Поговорим** о сахарозаменителях, а также подсластителях глюкозидного происхождения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 42–45 ; 2013. – № 4 (101). – С. 31–34.
766. **Подсластители** в питании человека // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 24–31.

767. **Сімурова, Н. В.** Високоінтенсивні підсолоджувачі і перспективи їх використання в дієтичному харчуванні [Електронний ресурс] / Н. В. Сімурова, Н. Ю. Зінченко, А. І. Кушнір та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 204–211. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки України ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_6_28 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
768. **Усилители** и модификаторы запаха и вкуса / Т. А. Мишарина, Е. А. Ващук, И. Б. Медведева, А. Н. Полшков // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 1. – С.44–46.
769. **Шубина, О.** Подсластители и сахарозаменители. Определение и основные качества / О. Шубина, А. Кочеткова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 11 (36). – С. 38–42.

5.4. Консерванти та регулятори кислотності

Книги

770. **Люк, Э.** Консерванты в пищевой промышленности: Свойства и применение : пер с нем. / Э. Люк, М. Ягер. – 3-е изд. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 256 с.

Издание состоит из двух частей. В первой даны общие сведения о консервантах, вторая посвящена свойствам и применению отдельных консервантов. Книга предназначена для технологов, микробиологов и других специалистов пищевых производств.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

771. **Баль, Л. В.** Разработка способа хранения варено-копченых колбас с применением консерванта – муравьиной кислоты : дис. ... канд. техн. наук / Л. В. Баль ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Київ, 1985. – 168 с.

Статті з наукових та фахових видань

772. **Бельтюкова, С. В.** Консерванты в пищевой промышленности и методы их определения / С. В. Бельтюкова, Е. О. Ливенцова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 58–64.

773. **Влияние** антиокислителей и консервантов / Ф. А. Вышемирский, Е. Ю. Гордеева, О. И. Смирнова и др. // Сыроделие и маслоделие. – 2003. – № 3. – С. 37–40.
774. **Ермольев, А.** Регуляторы кислотности / А. Ермольев // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 20–21.
775. **Консерванты** в пищевых продуктах // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 7 (70), сент. – С. 26–27.
776. **Консерванты** для пищевой промышленности // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 4 (13). – С. 14–15.
777. **Консерванты** и пищевые продукты // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 6 (122). – С. 16–18.
778. **Кузнецова, Л. С.** Исследование эффективности пищевых консервантов на микробиологическом анализаторе " Биоскрин " / Л. С. Кузнецова, А. Г. Снежко, Э. Г. Розанцев // Мясная индустрия. – 2000. – № 4. – С. 36–38.
779. **Наливайко, Н.** Хлебопекарные улучшители. Консерванты, минеральные вещества и другие добавки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 36–37.
780. **Науменко, О. В.** Селекція біологічно-активних штамів-продуцентів як альтернатива штучним консервантам і згущувачам / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель, А. О. Бовкун // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 29–35.
781. **Подлесный, А. И.** Консерванты в плодоовощной промышленности / А. И. Подлесный, В. А. Ломачинский, О. И. Квасенков // Пищевая промышленность. – 2006. – № 2. – С. 54–55.
782. **Сафонова, О. М.** Теоретичні передумови та практичні аспекти використання добавок- регуляторів кислотності зі спиртами для поліпшення борошна / О. М. Сафонова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 13–15.
783. **Селюк, Л.** Регуляторы кислотности / Л. Селюк // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 5 (124). – С. 7.
784. **Хацкевич Ю. М.** Застосування регуляторів кислотності у виробництві продукції з риби [Електронний ресурс] / Ю. М. Хацкевич, Т. В. Щербакова, Г. А. Селютіна та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 6. – С. 189–196. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки України ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_6_24 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

785. **Чагаровский, А. П.** Использование консервантов в молочной промышленности / А. П. Чагаровский, Л. В. Сердюк, О. А. Кручек // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 140–144.

5.5. Антиоксиданти

Книги

786. **Природные антиоксиданты** пищевых продуктов / М. О. Полумбрик, З. В. Ловкис, В. В. Литвяк и др. ; РУП "Научнопрактический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию (Беларусь), Национальный университет пищевых технологий (Украина), Национальный университет биоресурсов и природопользования (Украина). – Минск : ИВЦ Минфина, 2017. – 158 с.

Рассмотрены способы получения антиоксидантов природного происхождения, проанализирован механизм их действия в пищевых продуктах и влияние на здоровье человека. Рекомендовано для студентов, аспирантов, научных сотрудников, производителей пищевых продуктов, а также читателей, интересующихся вопросами здорового питания.

Статті з наукових та фахових видань

787. **Антиоксидантная** и мембранотропная активность розмариновой кислоты / А. М. Попов, О. Н. Кривошапко, А. Н. Осипов, Е. А. Корепанова // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 3. – С. 25–31.

788. **Антиоксидантная** пищевая добавка из ягодной кожуры красного винограда / В. В. Садовой, Т. В. Щедрина, С. Н. Шлыков и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 68–70.

789. **Давидович, О. Я.** Природні антиоксиданти для стабілізації якості жирів / О. Я. Давидович, Т. М. Лозова, І. В. Сирохман // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2008. – № 2 (17). – С. 38–39.

790. **Данилова, О. І.** Використання комплексу гідролаз дріжджів *S. Cerevisiae* для отримання олігомерів, що мають антиоксидантні властивості / О. І. Данилова, С. П. Решта // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 103–109.

791. **Данилова, О. І.** Отримання олігомерів із рослинної сировини з антиоксидантними властивостями / О. І. Данилова, С. П. Решта // Наукові

- праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1 : Актуальні питання технології зберігання і переробки зерна, виготовлення зернових виробів та комбікормів, Вип. 46. – С. 83–88.
792. **Дегтярьов, Л.** Окислення та добавки антиоксидантів / Л. Дегтярьов // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 1 (317). – С. 22–24.
793. **Дегтярьов, Л. С.** Таутомерні стани ряду антиоксидантів та ефективність їх дії / Л. С. Дегтярьов, С. А. Бажай, Ю. О. Куценко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 32. – С. 92–93.
794. **Дигидрохверцетин** – природный антиоксидант XXI века / Н. В. Бабий, Д. Б. Пеков, И. В. Бибик и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 7. – С. 46–47.
795. **Дидух, Н. А.** Антиоксидантный комплекс для обогащения ферментированных молочно-зерновых напитков геродиетического назначения / Н. А. Дидух, С. И. Викуль // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 1 (29). – С. 21–26.
796. **Дидух, Н. А.** Антиоксидантный комплекс для ферментированных молочных напитков геродиетического назначения / Н. А. Дидух // Молочна промисловість. – 2007. – № 7 (42). – С. 38–43.
797. **Драчева, Л. В.** Антиоксидантные свойства пробиотиков / Л. В. Драчева, Е. И. Короткова, А. Н. Лукина // Молочная промышленность. – 2006. – № 12. – С. 62–63.
798. **Елисеева, Л. Г.** Эффективность использования природных антиоксидантов для увеличения срока хранения ореховых снеков / Л. Г. Елисеева, О. В. Юрина, Л. М. Луценко // Пищевая промышленность. – 2015. – № 12. – С. 30–34.
799. **Ивкова, И. А.** Антиоксидантные свойства различных ингибиторов / И. А. Ивкова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 48–49.
800. **Изучение** антиоксидантной активности биологически активных веществ *in vitro* / В. П. Ермакова, А. А. Вековцев, П. Г. Былин, Н. Ф. Пехтерева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 4. – С. 25–28.
801. **Изучение** антиоксидантной активности пропионовокислых бактерий / Л. В. Драчева, Е. В. Дорожко, О. А. Аврамчук и др. // Пищевая промышленность. – 2009. – № 2. – С. 12–13.
802. **Исследование** влияния натуральных антиоксидантов на стабильность полуфабрикатов ликероводочного производства / В. А. Поляков, И. М. Абрамова, Е. В. Воробьева, Л. П. Галлямова // Пищевая

промышленность. – 2016. – № 4. – С. 8–11.

803. **Капрельянц, Л. В.** Природні антиоксиданти-найважливіші функціональні харчові інгредієнти / Л. В. Капрельянц // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 6 (48). – С. 110–112 ; № 7 (49). – С. 106–107.

804. **Каротиноиды.** Биодоступность, биотрансформация, антиоксидантные свойства / В. А. Дадали, В. А. Тутельян, Ю. В. Дадали, Л. В. Кравченко // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 2. – С. 4–18.

805. **Ковалева, А. В.** Совместное использование фитодобавок и пробиотиков в технологии хлебобулочных изделий, обладающих антимикробными и антиоксидантными свойствами / А. В. Ковалева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 70–72.

806. **Натуральные** антиоксиданты в производстве пищевых продуктов / А. С. Джабоева, З. С. Думанишева, Л. Г. Шаова, З. М. Ганиева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 39–40.

807. **Обложко, А. П.** Оценка антиоксидантной активности фенола и фенолосодержащих веществ в липидах пищевых субстратов / А. П. Обложко, Г. С. Паршин, Н. Н. Толкунова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 3. – С. 39–41.

808. **Оцінка** антиоксидантної активності природних сполук / М. Полумбрик, О. Полумбрик, В. Пасічний та ін. // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 6. – С. 5–9.

809. **Пахомова, І. В.** Антиоксиданти рослинного походження для жировмісних кондитерських виробів / І. В. Пахомова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 1. – С. 185–191.

810. **Применение** антиоксидантов растительного происхождения в масложировой отрасли / Н. С. Сытник, И. Н. Демидов, В. С. Мазаева, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 3 (62), сент. – С. 45–47.

811. **Про** здатність природних антиоксидантів впливати на окиснення харчових рослинних олій / М. А. Лабейко, О. А. Литвиненко, Н. М. Любченко, Ф. Ф. Гладкий // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2019. – № 1. – С. 78–85.

812. **Проантиоксидантна** система організму людини, оксидативний стрес, його наслідки і шляхи подолання. II. Механізм дії природних та синтетичних антиоксидантів і ліків / М. О. Полумбрик, М. С. Совко, Х. В. Омельченко, Т. П. Колотуша // Наукові праці Національного університету харчових

технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 192–202.

813. **Радзієвська, І. Г.** Кінетичні характеристики природних антиоксидантів рослинних олій / І. Г. Радзієвська, О. П. Мельник // Наука та інновації. – 2015. – Т. 11, № 4. – С. 32–37.

814. **Родак, О.** Дослідження екстрактів лікарсько-технічної сировини як антиоксидантів окислення жирів у кондитерських виробках / О. Родак, М. Філь // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 19–21.

815. **Румянцев, С. В.** Сравнительное исследование действия антиоксидантов пивоваренного сырья на модельной липидной системе / С. В. Румянцев // Пиво и напитки. – 2011. – № 1. – С. 37–39.

816. **Сімахіна, Г. О.** Біофлавоноїди у системі антиоксидантного захисту біологічних структур [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 37-38. – С. 103–108. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20176> (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

817. **Содержание** природных водо- и жирорастворимых антиоксидантов в какао-продуктах / А. Я. Яшин, Я. И. Яшин, Н. И. Черноусова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 42–44.

818. **Стабілізація** каротиноїдів у порошкоподібних добавках із використанням натуральних антиоксидантів / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, Н. П. Максимова, О. О. Савченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 71–79.

819. **Что** такое антиоксиданты? В каких продуктах они содержатся? // Питание и общество. – 2010. – № 1. – С. 22.

820. **Яшин, А. Я.** Определение содержания природных антиоксидантов в пищевых продуктах и БАДах / А. Я. Яшин, Н. И. Черноусова // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 28–30.

5.6. Стабілізатори, емульгатори та згущувачі

Книги

821. **Аймесон, А.** Пищевые загустители, стабилизаторы, гелеобразователи : пер. с англ. / А. Аймесон. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 408 с.

Описаны широко применяемые в самых разных отраслях пищевой промышленности стабилизаторы, загустители и гелеобразователи. Рассмотрены почти все известные в настоящее время вещества этой группы, приведены их химические формулы и свойства, указаны источники и способы получения. Подробно изложены возможности применения тех или иных добавок в производстве различных пищевых продуктов и влияние на их свойства. Рассмотрены также экономические, юридические и маркетинговые аспекты промышленного использования данных добавок. Большое внимание уделено вопросам безопасности продуктов с добавками этой группы для здоровья человека и их приемлемости для потребителей.

822. **Пищевые** емульгаторы и их применение : пер. с англ. / под ред. Дж. Хазенхюттля, Р. Гартела. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 288 с.

В книге рассмотрены химическое строение, свойства емульгаторов, особенности их использования в различных пищевых продуктах с учетом постоянного расширения сферы применения этого класса добавок. Описаны не только свойства отдельных емульгаторов, но и взаимосвязь их химического строения и функциональных свойств, взаимодействие с другими компонентами продуктов (белками и углеводами), а также методы анализа и исследования емульгаторов. Подробно изложены особенности применения емульгаторов при производстве конкретных продуктов – мучных изделий, шоколада и глазурей, мороженого, маргарина и спредов и др.

823. **Структура** и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы / под ред. Б. М. МакКенна. – СанктПетербург : Профессия, 2008. – 480 с.

Рассмотрены важнейшие характеристики пищевых продуктов, представляющих собой эмульсии и обладающих специфическими вязко-пластичными свойствами. Проанализированы особенности реологических свойств таких продуктов, способы их исследования, влияние состава продукта на его характеристики. Особенно большое внимание уделено роли емульгаторов и гидроколлоидов в таких важных для производства процессах, как изменение вязкости, загущение, гелеобразование, формирование определенной структуры. В качестве примеров рассмотрены реология и текстура наиболее распространенных продуктов (мороженого, йогуртов, спредов, майонезов, соусов, дрессингов и т. п.), факторы, влияющие на формирование их структуры. Представленные материалы помогут технологам и разработчикам новых продуктов целенаправленно сформировать заранее заданную структуру, достичь определенных свойств продукта оптимальным образом.

Статті з наукових та фахових видань

824. **Антиоксидантная** и антирадикальная активность сапонинсодержащего сырья, используемого в производстве растительного эмульгатора / Т. Юдина, Е. Цыбулько, Т. Ершова и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 45–46.
825. **Бочарова, О. В.** О природе стабилизаторов консистенции соков и напитков / О. В. Бочарова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 2 (88). – С. 65–66.
826. **Бурова, Т. Е.** Молочная сыворотка – природный эмульгатор для изготовления соусов / Т. Е. Бурова, В. В. Александрова, Б. А. Гнатенко // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 50–51.
827. **Бутина, Е. А.** Использование отечественных жидких лецитинов при создании комплексных эмульгаторов-стабилизаторов / Е. А. Бутина, И. А. Дубровская, А. Н. Харченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 5-6. – С. 50–52.
828. **Гаттауллина, Ю. Р.** Технологические свойства низкомолекулярных эмульгаторов / Ю. Р. Гаттауллина, О. Ю. Соломахина // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 11 (104). – С. 16–17.
829. **Гурова, Н. В.** Научные основы разработки стабилизаторов и регуляторов консистенции / Н. В. Гурова, О. Н. Антонова // Переработка молока. – 2013. – № 8 (167). – С. 52–54.
830. **Дослідження** окремих реологічних характеристик гідратованих зародків пшениці як стабілізаторів структури морозива / Г. Є. Поліщук, В. В. Мартич, О. В. Грабовська, Є. І. Ковалевська // Наука та інновації. – 2012. – Т. 8, № 4. – С. 45–50.
831. **Дослідження** складу харчових емульгаторів ацилгліцеринної природи методом інфрачервоної спектроскопії / Н. Мурликіна, М. Янчева, О. Упатова та ін. // Ukrainian journal of food science. – 2014. – vol. 2, issue 2. – С. 182–188.
832. **Емульгатори** в глазурі та декорі // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11-12 (250) : лист.-груд. – С. 1–15.
833. **Ефіри** сахарози жирних кислот (У473) – емульгатор № 1 у виробництві різних видів морозива // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 3 (78). – С. 46–47.
834. **Жирецкая, Е. А.** Пребиотические стабилизаторы для сметанных продуктов / Е. А. Жирецкая, М. С. Вышинский, Т. В. Бархатова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 118.

835. **Кампп, Й.** Стабилизаторы в производстве фруктовых напитков / Й. Кампп // Пиво и напитки. – 2002. – № 2. – С. 80–82.
836. **Капрельянц, Л.** За допомогою біотехнології зернопродуктів одержують поліфункціональні харчові добавки – замітники жиру, цукру, поліпшувачі хліба, стабілізатори смаку та аромату / Л. Капрельянц // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 45–46.
837. **Кишенько, І. І.** Перспективи використання білкового стабілізатору з колагенвмісної сировини в складі шинкових виробів [Електронний ресурс] / І. І. Кишенько // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 76–80. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13277> (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
838. **Клавер, Ф.** Эмульгаторы в пищевой промышленности / Ф. Клавер // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 2. – С. 64–66.
839. **Кочеткова, А. А.** Пищевые эмульсии и эмульгаторы: некоторые научные сообщения и практические подробности / А. А. Кочеткова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 8–13.
840. **Крижов, И.** Проанализируем функциональные свойства эмульгаторов / И. Крижов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 40–42.
841. **Кушнир, Ю.** Эмульгаторы и эмульсии / Ю. Кушнир // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 16–19.
842. **Лукин, А. А.** Способ производства белкового стабилизатора для колбасных изделий / А. А. Лукин, С. П. Меренкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 15–19.
843. **Молекулярная** структура загустителей и их использование при производстве мясопродуктов / Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский, С. А. Левченко и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 5-6 (305-306). – С. 52–54.
844. **Науменко, О. В.** Селекція біологічно-активних штамів-продуцентів як альтернатива штучним консервантам і згущувачам / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель, А. О. Бовкун // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 29–35.

845. **Плужников, В. О.** Фенольні стабілізатори окислення харчових продуктів: реакційна здатність з пероксильними радикалами рослинних олій / В. О. Плужников, Г. О. Ковтун // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1993. – №1. – С. 32–36.
846. **Поиск** перспективного источника сапонинов для получения растительного эмульгатора / Т. П. Юдина, Е. И. Черевач, Е. И. Цыбулько, Ю. В. Бабин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 33–36.
847. **Применение** отечественных эмульгаторов на основе моноглицеридов и лецитина / Т. Г. Тагиева, А. В. Стеценко, Н. М. Кузнецова, И. Н. Медведева // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2001. – № 2. – С. 10.
848. **Применение** природных стабилизаторов в технологии ликероводочных изделий / И. Ю. Сергеева, В. А. Помозова, Е. А. Вечтомова, К. В. Кузьмин // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2011. – № 3. – С. 28–30.
849. **Просеков, А. Ю.** Функциональные свойства стабилизаторов в молочно-яичных взбивных системах / А. Ю. Просеков, С. А. Заболотских, А. А. Малин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 5. – С. 35–37.
850. **Разумовский, М. В.** Роль эмульгаторов в стабилизации вкусоароматических свойств / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 26–27.
851. **Садовой, В. В.** Многокомпонентная пищевая добавка-эмульгатор / В. В. Садовой, А. Н. Силаньев, О. Н. Васюкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 58–60.
852. **Семак, Т.** Ферменты, эмульгаторы и ферментоактивное сырьё / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 44–45.
853. **Соколова, О. В.** Стабилизаторы структуры для молочносодержащих продуктов / О. В. Соколова, Е. Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 62–63.
854. **Стабилизатор** эмульсии – альгинатсодержащий водорослевый биогель / А. Т. Васюкова, А. В. Подкорытова, Л. Х. Вафина и др. // Масложировая промышленность. – 2015. – № 3. – С. 22–24.
855. **Стеценко, А. В.** Стабилизатор майонезной эмульсии / А. В. Стеценко, Л. И. Тарасова, Г. П. Михайлова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 11. – С. 38–40.

856. **Табакаева, О. В.** Получение стабильных эмульсий на основе на основе комплексного эмульгатора из обезжиренной соевой муки и отходов переработки кукумарии / О. В. Табакаева, Т. К. Каленик, Л. В. Ленцова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 77–79.
857. **Творогова, А. А.** Функциональная роль стабилизаторов и эмульгаторов в технологии мороженого / А. А. Творогова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 1. – С. 29–31.
858. **Тимошенко, Ю. А.** Синергетические свойства природных фосфолипидов как эффективных эмульгаторов и биологически активных ингредиентов для нового поколения диетических продуктов / Ю. А. Тимошенко // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 2. – С. 35–37.
859. **Эмульгаторы** в составе аэрированных молочных продуктов / В. Д. Харитонов, О. Б. Федотова, Е. Ю. Агаркова и др. // Молочная промышленность. – 2016. – № 10. – С. 56–57.
860. **Эмульгаторы** для сливочного и комбинированного масел / Е. В. Топникова, А. В. Дунаев, В. А. Стаховский и др. // Сыроделие и маслоделие. – 2003. – № 2. – С. 12–16.

Розділ 6. Біологічно активні сполуки

Книги

861. **Биологически** активные соединения / ред. В. В. Петрушевский. – Москва : Наука, 1965. – 306 с.

Навчальні видання

862. **Федосеев, К. Г.** Физические основы и аппаратура микробного синтеза биологически активных соединений : учебник / К. Г. Федосеев. – Москва : Медицина, 1977. – 304 с.

863. **Химия** биологически активных природных соединений: Углевод-белковые комплексы, хромопротеиды, липопротеиды, липиды, обмен веществ : учебник / под ред. Н. А. Преображенского, Р. П. Евстигнеевой. – Москва : Химия, 1976. – 456 с.

Статті з наукових та фахових видань

864. **Венгер, О. О.** Дослідження біологічно-активної сполуки хмелю-ксантогумолу [Електронний ресурс] / О. О. Венгер // Збірник наукових праць Інституту біоенергетичних культур і цукрових буряків. – 2012. – Вип. 14. – С. 402–404. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpicb_2012_14_115 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

865. **Вивчення** вмісту біологічно активних сполук у листі монарди двійчастої з метою використання пряно-ароматичної фітосировини при створенні крекера з подовженим терміном придатності [Електронний ресурс] / В. І. Оболкіна, Т. Т. Носенко, О. О. Дзигар, Д. Б. Рахметов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 6. – С. 127–137. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28357/1/monarda%20didyma.pdf> (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

866. **Визначення** біологічно активних сполук у ліпофільних екстрактах гарбуза методом тонкошарової хроматографії / К. О. Дегтярьова, В. О. Грудько, Л. І. Вишневська, Є. І. Бісага // Актуальні питання фармацевтичної і медичної науки та практики. – 2015. – № 2 (18). – С. 45–48.

867. **Войцехівська О. В.** Фенольні сполуки: різноманіття, біологічна активність, перспективи застосування [Електронний ресурс] / О. В. Войцехівська, О. В. Ситар, Н. Ю. Таран // Вісник Харківського національного аграрного університету. Серія : Біологія. – 2015. – Вип. 1. – С. 104–119. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnau_biol_2015_1_13 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
868. **Гайдай, І. В.** Перспективи використання дерену як сировини для отримання вин з підвищеною біологічною цінністю [Електронний ресурс] / І. В. Гайдай // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 53. – С. 88–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/33079> (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
869. **Грегірчак, Н. М.** Дослідження біологічної активності новосинтезованих сполук [Електронний ресурс] / Н. М. Грегірчак, Я. С. Косянчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 28. – С. 27–30. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/659/3/1165.pdf> (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
870. **Грибы** рода *Cordyceps*: физиологически активные соединения, биологическое действие / В. Г. Бабицкая, Т. А. Пучкова, Т. В. Черноок та ін. // Биотехнология. – 2009. – № 2. – С. 42–48.
871. **Дубковецький, І. В.** Дослідження біологічно активних речовин при конвективному, кондуктивному і мікрохвильовому зневодненні сортів глоду [Електронний ресурс] / І. В. Дубковецький, І. Ф. Малезик, Я. В. Євчук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2012. – Т. 1, вип. 41. – С. 87–92. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/3110> (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
872. **Елисеєва, Л. Г.** Дифференцирование перспективных сортов плодово-ягодных культур по содержанию биологически активных соединений / Л. Г. Елисеєва, О. М. Блинникова // Пищевая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 50–52.

873. **Іванова, В. Д.** Дослідження впливу екстрактів з нетрадиційної рослинної сировини на якісні показники морозива [Електронний ресурс] / В. Д. Іванова, Н. М. Каряка // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2. – С. 55–59. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5411> (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
874. **Котинський, А.** Йодовмісні екстракти спіруліни [Електронний ресурс] / А. Котинський, А. Салюк, Л. Чернухіна // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 7. – С. 19–21. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/4009> (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
875. **Лукашів, О. Я.** Аналіз селено- та хромовмісних сполук як перспективного класу біологічно активних добавок [Електронний ресурс] / О. Я. Лукашів, В. В. Грубінко // ScienceRise. Biological science. – 2017. – № 5. – С. 23–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/texcsrb_2017_5_7 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
876. **Науменко, О. В.** Препарат нового покоління [Електронний ресурс] / О. В. Науменко, О. М. Рожанська, Н. Ф. Кігель // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 3. – С. 21–22. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/8987> (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
877. **Павлюк І. В.** Стандартизація та шляхи застосування комплексу біологічно активних сполук, отриманих екстрагуванням шроту шишок хмелю [Електронний ресурс] / І. В. Павлюк, Н. Є. Стадницька, В. П. Новіков // Науковий вісник НЛТУ України. – 2015. – Вип. 25.10. – С. 236–241. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2015_25 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
878. **Павлюк А. М.** Антимікробні та імуностимулюючі властивості біологічно активних сполук з продуктів бджільництва [Електронний ресурс] / А. М. Переста // Ветеринарна біотехнологія. – 2011. – № 20. – С. 117–126. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vbtb_2011_20_21 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.

879. **Рак, В. П.** Використання хмелю для збагачення хліба біологічно активними речовинами [Електронний ресурс / В. П. Рак, В. Г. Юрчак, Л. В. Проценко, І. О. Пасічник // Харчова промисловість. – 2010. – № 9. – С. 39–42.
880. **Результати** випробувань біологічно активних сполук з ряду піридинів в лабораторних дослідах при пророщуванні насіння капусти головчастої [Електронний ресурс] / С. І. Кондратенко, Т. В. Чернишенко, Н. О. Баштан, П. Г. Дульнєв // Овочівництво і баштанництво. – 2012. – Вип. 58. – С. 198–203. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Oib_2012_58_31 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
881. **Сімахіна, Г. О.** Дієтичні добавки: сучасні підходи до створення та місце в системі харчування [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 22. – С. 23–29. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/27238> (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
882. **Чолак І. С.** Нові біологічно активні сполуки в сировині софори японської (*Sophora japonica* L.) та їх біологічна активність (огляд літератури) [Електронний ресурс] / І. С. Чолак // Фітотерапія. – 2010. – № 4. – С. 82–85. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Fch_2010_4_17 (дата звернення: 31.03.2021). – Назва з екрана.
883. **Экстракты** красных листьев винограда – природный источник биологически активных соединений / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 40–42.

Розділ 7. Генетично модифіковані організми в харчовому виробництві

Навчальні видання

884. Бірта, Г. О. Генно-модифіковані організми : за і проти : навч. посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 128 с.

Розглянуто питання розвитку сучасної біотехнології, теоретичних основ та історії виникнення генно-модифікованих організмів, їх використання в харчовому виробництві, якості та безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів, позитивних аспектів трансгенних організмів та основних ризиків їх використання.

885. Карпов, О. В. Клітинна та гена інженерія [Електронний ресурс] : підручник / О. В. Карпов, С. В. Демидов, С. С. Кир'яченко. – Київ Фітосоціоцентр, 2010. – 208 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/8038> (дата звернення: 01.04.2021). – Назва з екрана.

У підручнику у доступній формі викладені практично всі ключові аспекти клітинної та генної інженерії – історію розвитку цих напрямків науки та технології, основні їх прийоми та використання їх здобутків безпосередньо у біотехнологічній практиці. Детально описуються приклади практичного використання геноінженерних прийомів створення рекомбінантних мікроорганізмів з метою отримання біологічно активних сполук – поліпептидів, малих біологічних молекул та біополімерів, а також деградації ксенобіотиків генетично модифікованими мікроорганізмами. Виходячи зі спрямування підручника на використання студентами біотехнологічного напрямку, велику увагу в ньому приділено біотехнологічним аспектам генетичної інженерії. Наводяться приклади генно-інженерних підходів до створення інтенсивних технологій у рослинництві і тваринництві. Характеризується внесок генної інженерії в медицині – гена діагностика та терапія людини, а також створення лікарських засобів на основі олігонуклеотидів. Вперше у навчальній літературі у доступній для студентів формі розглядається такий науковий напрямок, як білкова інженерія, а також проблеми, пов'язані з потенційними загрозами від впровадження трансгенних технологій та біобезпека.

Статті з наукових та фахових видань

886. Башук В. В. Теоретико-методологічні основи розвитку глобального ринку генетично модифікованих продуктів [Електронний ресурс] / В. В. Башук // Молодий вчений. – 2017. – № 3. – С. 576–581. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_3_136 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.

887. **Визначення** генетично-модифікованих організмів у продуктах харчування та сировині рослинного походження [Електронний ресурс] / Ю. М. Нововжицька, О. С. Гайдей, Н. В. Усаченко та ін. // Ветеринарна біотехнологія. – 2013. – Вип. 23. – С. 357–361. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vbtb_2013_23_57 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
888. **Гетьман А. П.** Правове регулювання розвитку біотехнології і використання генетично модифікованих організмів (ГМО) в Європейському Союзі [Електронний ресурс] / А. П. Гетьман, В. І. Лозо // Проблеми законності. – 2011. – Вип. 117. – С. 180–194. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pz_2011_117_25 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
889. **Губа, М. В.** Классификация и кодирование генетически модифицированных продуктов растительного происхождения / М. В. Гусева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 5-6 (305-306). – С. 108–110.
890. **Гусева, М. В.** Оценка потребительских свойств и показателей безопасности генетически модифицированных продуктов растительного происхождения / М. В. Гусева, Е. Н. Губа, В. В. Илларионова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 111–113.
891. **Гусева, М. В.** Сравнительная характеристика потребительских свойств генетически модифицированных продуктов растительного происхождения / М. В. Гусева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 5-6 (305-306). – С. 41–44.
892. **Димань, Т. М.** Генетично модифіковані джерела харчових продуктів / Т. М. Димань // Молочное дело. – 2007. – № 9 (58). – С. 14–17 ; № 10 (59). – С. 14–17 ; № 11 (60). – С. 14–17.
893. **Ефремова, Е. Г.** Сопоставление химического состава семян традиционной и генномодифицированной сои / Е. Г. Ефремова, В. Д. Надыкта, Е. В. Щербакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 80–81.
894. **Изучение** структурных и реологических характеристик крахмала, выделенного из генно-модифицированного картофеля / А. В. Канарский, З. А. Канарская, Д. Ш. Ягофаров, В. Г. Вассерман // Биотехнология. – 2011. – № 3. – С. 74–81.

895. **Каракотов, С. Д.** "Дорожная карта" биотехнологии – путь к генной инженерии как методу селекции / С. Д. Каракотов, И. Я. Балков, В. И. Суслов // Сахар. – 2013. – № 12. – С. 35–37.
896. **Коцюмбас Г. І.** Генетично модифіковані організми та їх поширення у світі [Електронний ресурс] / Г. І. Коцюмбас, І. М. Самсонюк // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Ґжицького. – 2011. – Т. 13, № 4(1). – С. 182–186. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2011_13_4\(1\)__36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2011_13_4(1)__36) (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
897. **Крупин, А. В.** Генетически модифицированные микроорганизмы в продуктах питания / А. В. Крупин, С. А. Равнюшкин, К. Е. Киреева // Молочная промышленность. – 2009. – № 11. – С. 74–75.
898. **Кудряшова, А. А.** Проблемы использования генетически модифицированного сырья / А. А. Кудряшова, С. Н. Кавотин // Пищевая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 56–57.
899. **Міськевич З. С.** Результаты порівняння деяких методів індикації та ідентифікації генетично модифікованих компонентів у харчових продуктах та сировині [Електронний ресурс] / З. С. Міськевич, С. В. Міськевич // Ветеринарна біотехнологія. – 2013. – Вип. 23. – С. 309–324. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vbtb_2013_23_50 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
900. **Облап Р. В.** Ідентифікація генетично модифікованої кукурудзи лінії MON 810 у продовольчій сировині та харчових продуктах методом ПЛР-РЧ [Електронний ресурс] / Р. В. Облап, Н. Б. Новак, Т. М. Димань // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2013. – Вип. 9. – С. 8–11. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tvppt_2013_9_4 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
901. **Плотников, В. Н.** К вопросу о генно-модифицированных продуктах / В. Н. Плотников // Пищевая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 20–21.
902. **Применение** триплексной ПЦР для идентификации генетически модифицированного источника в пищевых продуктах / Е. С. Булыгина, М. В. Сухачева, Б. К. Бумажкин, Б. Б. Кузнецов // Биотехнология. – 2010. – № 2. – С. 81–86.

903. **Секан, А. С.** Сучасні методи молекулярного аналізу генетично модифікованих рослин / А. С. Секан, Б. В. Сорочинський // Біотехнологія. – 2011. – Т. 4, № 1. – С. 106–114.
904. **Скороцька, О. І.** Досягнення сучасних біотехнологій для отримання модифікованих продуктів харчування [Електронний ресурс] / О. І. Скороцька, О. В. Мор'єва // Харчова промисловість. – 2015. – № 18. – С. 94–100. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/24772> (дата звернення: 01.04.2021). – Назва з екрана.
905. **Смирнова, С. А.** Генетически модифицированные растения: свекла / С. А. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 1. – С. 64–65.
906. **Сорокина, Е. Ю.** Идентификация рекомбинантной ДНК в пищевых продуктах, произведенных из гибридных генно-модифицированных растений / Е. Ю. Сорокина, О. Н. Чернышева // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 44–48.
907. **Спиридонов В. Г.** Валідація методики якісного та кількісного визначення генетично модифікованих зернових культур методом полімеразної ланцюгової реакції у реальному часі [Електронний ресурс] / В. Г. Спиридонов, Л. М. Іщенко, С. Д. Мельничук // Biotechnology. – 2010. – Vol. 3, № 4. – С. 96–101. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2010_3_4_14 (дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.
908. **Старовойтова, С. А.** Пробиотики на основе трансгенных микроорганизмов [Електронний ресурс] / С. А. Старовойтова, О. И. Скороцкая // Biotechnologia acta. – 2013. – Vol. 6, №1. – С. 34–45. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/8907> (дата звернення: 01.04.2021). – Назва з екрана.
909. **Трансгенна сировина** [Електронний ресурс] / В. А. Домарецький, А. М. Куц, В. Д. Ганчук та ін. // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 2-3 (354). – С. 9–11. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/8260> (дата звернення: 01.04.2021). – Назва з екрана.
910. **Тютюн А. І.** Законодавчий базис щодо використання генетично модифікованих організмів в Україні [Електронний ресурс] / А. І. Тютюн, Н. І. Кос'янчук, З. С. Міськевич // Ветеринарна біотехнологія. – 2013. – Вип. 22. – С. 598–601. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової

бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vbtb_2013_22_102
(дата звернення: 02.04.2021). – Назва з екрана.

Іменний покажчик

Patrice P.	295	Антипова Л. В.	108, 423, 448, 601,
Rfrien L.	295		639
Абдижамиева А. Ж.	42	Антоненко О. П.	138
Абрамова И. М.	802	Антонова О. Н.	829
Аванесьянц, Р. В.	145	Антонюк М. М.	15
Авдеева Л. В.	742	Апраксина С. К.	107
Авдеева Т. В.	481	Арнаутов О. В.	678
Авершина, А. С.	35, 344	Арсеньева Л. Ю.	677
Аверьянова Н. Д.	450	Арсеньєва Л.	630
Аврамчук О. А.	801	Артеменко В. С.	115
Австриевских А. Н.	611	Артюшина С. И.	249
Агаркова Е. Ю.	853, 859, 387	Архипов В. В.	527
Агафонов Г. В.	184, 230	Асауляк А. В.	421
Агеева Н. М.	141, 14, 162, 296- 298, 309	Асауляк А. В.	422
Адажук В.	137	Асмаева З.	704
Адамчук Т. В.	746, 747	Астапович Н. И.	697
Айвазян С. С.	181	Асхабова М. Д.	692
Аймесон А.	821	Бабаич О. О.	402
Акимова О.	220	Бабакіна Е. Л.	300
Александрова, В. В.	826	Бабиевский К. К.	749
Александрович А. К.	447	Бабий Н. В.	582, 794
Алексамян К. А.	335	Бабин Ю. В.	846
Алексеева Т. В.	345	Бабицкая В. Г.	870
Алексеева Ю. И.	679	Бабич І. М.	172
Алексеевко Е. В.	287, 337	Бабич О. О.	391, 396, 410
Алсивар С. К.	185	Бабіч О. В.	223, 235
Андреев А.	121	Багрянцева О. В.	678
Андреев А. Р.	698	Баев А. А.	1
Аникина Е. Н.	346	Бажай, С. А.	793
Анохин А.	598, 705	Базарнова Ю. Г.	97, 98
		Базарнова Ю. Г.	529
		Байрактар В. Н.	139, 301
		Балков И. Я.	895

Баль Л. В.	771	Бісага Є. І.	866
Бальон Я. Г.	752	Блинникова О. М.	872
Баль-Прилипка Л. В.	88-91, 110	Блощинська О. О.	224
Бандуренко Г. М.	600	Бобылин, В. В.	39
Баранов В. В.	392	Бовкун А. О.	780, 844
Барсукова Н. В.	228	Богданова Е. В.	350
Бархатова Т. В.	834	Богданова Е. В.	41, 65, 393, 758
Басюл О. В.	210	Боднарчук О. В.	341
Баулина Т. Н. 760		Божок О.	486,714
Бахарев В. В.	140	Бойко И. Е.	141
Бахитов Т. А.	267	Бойков А. В.	197, 323
Бахнова Н. В.	36, 347	Большаков О. И.	627
Баштан Н.	880	Бондар М. В.	142
Башук В. В.	886	Бондар Н.	128
Безбородов А. М.	696	Бондар Н. П.	677
Безуглая, И. Н.	567	Бондаренко Ю. В.	672
Безусов А. Т.	200, 553	Бондарчук О. В.	40, 349
Белибова Ю.	275	Борисенко О. А.	179, 189, 196
Белкова М. Д.	37, 348, 483	Борисенко Е. В.	679
Белокурова Е.	756	Борисенко, О. А.	168, 197
Белоусова С. В.	417, 418	Борисова, Г. В.	391, 410
Бельтюкова, С. В.	772	Бородин А. В.	93
Белявская И. Г.	287, 675	Борщевская Л. Н.	117
Бензель І. Л.	512	Бочарова О. В.	825
Бензель Л. В.	512	Бочков А. А.	534
Берёзкина К. А.	387	Боярчук Я. А.	136
Березовська Н. І.	148	Брагинский В. И.	39
Беркетова Л. В.	470, 476	Бредихин, С. А.	68
Бессонова Л. П.	391, 601, 639	Брона А.	88
Бессонова О. В.	410	Бубрик В. Г.	387
Бетеева Р. Х.	194	Бугаенко И. Ф.	698
Бибики И. В.	794	Бугримов Д. Ю.	286
Биковченко Т.	116	Будтуев О. В.	433
Бирбасова А. В.	624	Букшина Л. С.	568
Битютська О.	603	Булгакова Н. Н.	471
Білик О. А.	672	Булдаков А. С.	661
Білько М.	302	Булыгина, Е. С.	902
		Бумажкин Б. К.	902

Бурак Є. І.	63, 634	Виннов А. С.	419, 420
Бургу Ю. Г.	884	Вишневіська, Л. І.	866
Бурдо А.	645	Віннікова Л. Г.	421, 422, 606
Бурдуков П. Т.	516	Вітряк, О. П.	319
Бурлака С. Д.	145	Вознесенська Т. П.	519, 599
Бурмистров Г. П.	599	Войтенко М. В.	202
Бурова Т. Е.	826	Войцехівська О. В.	867
Бутина Е. А.	827	Войцехівський В. І.	180
Быков В. А.	700	Волкова О. Б.	455
Быков А. Т.	392	Волкова А. А.	306
Быкова В. А.	699	Волкович С. В.	190
Былин П. Г.	800	Волончук С. К.	424, 425
Вакула В. Л.	2	Волощук Г. І.	231
Валуйко Г. Г.	133	Волчок А. А.	327
Ван Моурик С. В.	680, 750	Воробьева Е. В.	802
Варфоломеев С. Д.	7	Востриков С.	315
Василенко З. В.	206	Востриков С. В.	188
Василисин С. В.	79	Второва М. В.	232
Васильев А.	272	Вьюков А. А.	559
Вассерман В. Г.	894	Вышемирский Ф. А.	773
Васюкова О. Н.	851	Вышинский М. С.	834
Васюкова А. Т.	854		
Вафина Л. Х.	854	Гавриленко М.	153
Ващук Е. А.	768	Гаврилов Г. Б.	43, 352, 583, 707, 739
Вековцев А. А.	604, 610, 626, 654, 800	Гаврилова О. В.	530
Великорецкая И. А.	268	Гаврилова Н. Б.	42, 351
Венгер О. О.	864	Гавриш А. В.	238
Вербицкий С. Б.	751	Гаджиев М. С.	308
Верещагин А. Г.	631	Гайдай І. В.	180, 868
Верещагин В. К.	507	Гайдей, О. С.	887
Вершинина О. Л.	118	Гайдук Ю.	755
Вечтомова Е. А.	848	Гайдук Ю. М.	753, 754
Виестур У. Э.	3	Гайдукевич Д. К.	608
Викуль С. И.	357, 795	Галиева Р. Х.	396
Винаров А. Ю.	19, 699, 700	Галикаева, О. О.	640
Винникова Л. Г.	85, 94	Галина Ю. Ф.	108
		Галлямова Л. П.	802

Галушко А. С.	627	Горбань Н.	119
Галяс В. Л.	4	Горбань О. В.	115
Гамаюрова В. С.	452	Горбань В. Г.	115, 431
Ганиева З. М.	806	Гордеев Л. С.	699, 700
Ганина В. И.	44	Гордеева Е. Ю.	773
Ганчук В. Д.	909	Гордеева Т. Л.	117
Гартел Р.	822	Горлов И.	598, 705
Гаттауллина Ю. Р.	828	Горлов И. В.	532
Гачак Ю. Р.	531	Горнеев, А.	451
Гащук О. І.	545	Горніч М.	313
Гельфанд Е. Д.	146	Горчаков В. Ю.	504
Герасименко В. Г.	6, 8	Горшкова О. Г.	210
Герасименко М. О.	6	Гоцуленко, М. И.	473
Герасимова В.	756	Грабовская В.	16
Гержикова В.	302	Грабовська О. В.	830
Герман Л. С.	720	Градова Н. Б.	46
Гернет В. Л.	152	Грачева И. М.	266
Гернет М. В.	187, 299, 326	Гребенчиков В. А.	187
Гетьман, А. П.	888	Грегирчак Н. Н.	120
Гильмулина С. А.	588	Грегирчак Н.	125
Гирка О. І.	584	Грегирчак Н. М.	126, 500, 655, 656, 869
Гиро А. В.	429, 532	Грек О. В.	30
Гиро Т. М.	429	Гречкина Ю. А.	547
Гишева С. А.	309	Грибанова Ю. С.	524, 764
Главарданов Р.	310-312	Григоров В. С.	314
Гладкий Ф. Ф.	811	Гриффит В.	662
Глотова И. А.	732	Грицаева М. В.	708
Гнатенко Б. А.	826	Грищенко А.	270
Говорун Д. М.	13	Грищенко А. М.	225, 233, 243
Годовіченко, О. Г.	45, 353	Грубінко В. В.	875
Голгер Л. И.	265	Грудько В. О.	866
Голинько, О. Н.	484	Грунская В. А.	60, 380
Головко Н. А.	567	Губа Е. Н.	890
Голуб Б. А.	354, 355, 585	Губасова Т. Н.	688
Голубев В. Н.	9, 467	Гугкаев С. Ю.	171
Гончар В. В.	118	Гугкчкина Т. И.	138, 339
Гончаров Г. І.	86	Гулий І. С.	474, 650
Гончаров Д. С.	554		

Гулуа К. П.	212	Джабоева А. С.	806
Гулый И. С.	510, 594	Дзампаева З. Т.	151
Гундиль М.	663	Дзигар О. О.	566, 568,
Гуреева Ю. В.	709		865
Гурова Н. В.	829	Диденко В. М.	717
Гурьянов, Ю. Г.	640	Дидух Н. А.	357-359,
Гусева М. В.	889-891		795, 796
		Дикарёва Ю. М.	287
Давидович, О. Я.	789	Димань Т. М.	892, 900
Давыдкина В. Е.	628	Димитриева С. Е.	396
Давыдова Е. А.	47, 356	Дідух Н. А.	35, 49,
Дадали В. А.	804		344, 360-
Дадали Ю. В.	804		367, 381,
Дамдинсурэн Л.	48		711, 712,
Дамдинсурэн А.	315		738
Даниелян А. Ю.	162	Дмитрий Л.	729
Даниленко С. Г.	58, 379	До, Л. Х.	448
Даниленко С.	440	Домарецький, В. А.	133, 134,
Даниленко С. Г.	354, 355		172, 909
Данилишин М. С.	757	Донг Б. С.	426
Данилова О. І.	608, 790,	Донг Н. Ф.	213, 316,
	791		334
Данковцев, А. В.	188	Донская Г. А.	533
Данович Н. К.	234	Донцова Т.	598, 705
Дарменко Ю.	169	Дорожко Е. В.	801
Дармограй, Р. Є.	512	Дорохов В. П.	83
Даудова Т. Н.	641	Дорохович А.	713, 714
Двинский Б. М.	681	Дорохович В. В.	759
Дворников В. М.	609	Дорохович А.	486
Дворянинова О. П.	448	Дорохович А. М.	235, 759
Дворянинова, О. П.	423	Дорош, А. П.	120
Дегтярьов Л.	792	Дорошенко Ю. М.	649
Дегтярьов Л. С.	793	Доценко В. Ф.	123, 124,
Дейнека В. И.	710		238, 677
Делавье Ф.	663	Доценко Г. С.	453, 459
Дельгадо Р.	161	Драгунов И. Е.	391, 410
Демидов И. Н.	810	Драпп, Э. А.	192, 194
Демидов С. В.	885	Драчева Л. В.	488, 487,
Денискин Р. Д.	97		797, 801
Денкова З. Р.	485	Дрига М.	211

Дробот В.	270, 682		
Дробот В. I.	233, 271, 672	Євчук Я. В.	871
Дубатовка Г. В.	421, 422	Ємельянова, Н. О.	252
Дубинчук Л. В.	143	Жариков А. И.	79
Дубковецький, I. В.	871	Жаркова И. М.	471
Дубровин С. Ю.	432	Жвирблянская А. Ю.	131
Дубровская, И. А.	827	Жебелева И. А.	100
Дулька О. С.	183	Жернакова Н. С.	46
Дульнєв П. Г.	880	Живухина Е. А.	12
Думанишева, З. С.	806	Жиганов И. Н.	9
Дунаев, А. В.	860	Жидков В. Е.	51
Дьяков О. Г.	283	Жилевич А. В.	3
		Жиленкова О. Г.	54, 372
Евдокимов И. А.	646	Жирецкая Е. А.	834
Евдокимов И. А.	737	Жугина А.	284, 285
Евдокунина Е. А.	50, 368	Жукевич О.	535
Евелева В. В.	715-718, 728, 735, 736	Жуков А. Г.	569
		Жукова Я. Ф.	412
Евстигнеева Р. П.	863	Жуконова Л. С.	42, 46
Егорова Т. А.	12	Журавлєв А. А.	248
Елизарова В. В.	369	Журавльов М. С.	513
Елисеев М. Н.	189, 190	Журлова Е. Д.	517
Елисеева Л. Г.	798, 872		
Елонова Н. Н.	201	Забодалова Л. А.	716
Енальева Л. В.	534	Заболотских С. А.	849
Еникеев Ш. Г.	159	Заболоцкая Т. А.	47, 356
Ердакова В. П.	800	Загоруйко В. О.	133
Еремеев Н. Л.	438	Загустина Н. А.	696
Еремина И. А.	201	Зайцев А. Н.	667, 676
Еремина Т. А.	550	Запаренко Г. В.	283
Ермолаева Г. А.	147	Запорожская С. П.	95, 96, 417, 418, 539, 843
Ермолаева Е. О.	604, 611, 612	Запорожский А. А.	96
Ермольев А.	719, 774, 761	Захаров З. В.	720
		Захаров А. Н.	692
Ерошина Е. В.	176-175	Захаров И. В.	581
Ершова Т.	824	Захарчин, Р. М.	634
Ефремова Е. Г.	893	Зверев В. О.	130

Зеленский В. Е.	683	Иванов С. В.	134, 466
Зимичев А. В.	304	Иванова В. Д.	592, 674, 873
Зінченко Н. Ю.	752, 767	Игнатова О. А.	14, 16
Злепкин В. А.	433, 447	Иоргачова, К. Г.	580
Золотарева Л. А.	570, 565	Ищенко Л. М.	907
Золотокопова С. В.	427	Кавотин С. Н.	898
Зоров И. Н.	327	Казённов И. В.	259, 261
Зубцов В. В.	544	Казённова Н.	257
Зубченко В. С.	150, 307, 319, 332	Казённова Н. К.	259
Ибранова С. И.	452	Казиминова М. А.	740
Иванова А. А.	464, 596	Казьмина О. И.	234
Иванова В. Д.	587	Казьмина А. Ю.	610, 626
Иванова Л. А.	455	Каленик Т. К.	106, 208, 502, 856
Иванова М. И.	526	Калугина И. М.	570
Иванова О. А.	736	Калуныц К. А.	265
Иванова Т. Н.	457, 673	Калюжный С. В.	7
Иванченко О. Б.	306	Каменская Е. П.	193
Иванченкова, Т. А.	449	Кампп Й.	835
Иванчикова О. И.	154	Кампп Д.	374
Ивкова И. А.	799	Канарская З. А.	894
Игнатенко В. В.	562, 591	Канарский А. В.	452, 894
Игнатова Н. И.	165, 167, 525	Каплюченко И. В.	637
Илларионова В. В.	890	Капрельянц Л.	211, 490, 836
Ильин В. Е.	108	Капрельянц Л. В.	218, 375, 473, 475, 482, 517, 518, 762, 803
Ильина Н. М.	108	Каракотов С. Д.	895
Ильтяков А. В.	428	Карачанская Т. А.	567
Ионова И. И.	644	Карнаушенко Л. И.	570
Иоргачева Е. Г.	762	Карпенко П.	460
Ипатова А. Г.	536	Карпов О. В.	885
Ипатова Л. Г.	506, 537, 538, 564	Карпутіна Д. Д.	214, 317
Исаева В. С.	13	Карпутіна М. В.	172, 214, 307, 317, 332
Исламмагомедова Э. А.	155		
Исмаилов Х. С.	149		
Исупов В. П.	664		
Іваниця В.	217		

Карпутіна М. К.	202	Климова Е. В.	491
Карпычев С. В.	44	Климова С. А.	679
Карымов О. М.	351	Клунова С. М.	12
Каряка Н. М.	873	Кобахидзе М. А.	586
Касьянов Г. И.	95, 539, 843	Кобелев В. К.	152
Каткова Н. Н.	55, 376	Кобелев К. В.	189, 196, 197, 323
Качмазов Г. С.	151, 171, 192, 194	Кобелева И. Б.	220
Качмазова Г. А.	171	Кобелева С.	577
Кашлева А. И.	526	Ковалева А. В.	571, 805
Квасенков О. И.	781	Ковалевська Є. І.	830
Кеслер М. Н.	489	Коваленко М.	122
Кесоян Г. А.	715	Коваленко В. О.	431
Кигель Н. Ф.	56, 377	Коваленко М.	579
Кизилова Л. А.	195	Коваленко Н. К.	320
Кир'яченко С. С.	885	Ковальов В. М.	513
Киреева К. Е.	897	Ковальов М.	153
Киселев Е.	57, 378	Ковальчук С. С.	136
Киселев С. В.	762	Ковтун Г. О.	845
Киселева Н. А.	140	Кожевнікова В. О.	573, 574, 580
Киселева И. В.	152	Кожухова М. А.	198, 199
Киселева Т. Л.	548	Козачок І. О.	215
Кисиль Н. Н.	722, 723	Козлов А.	254
Китиссу П.	121	Козлов В. Н.	648
Кишенько І. І.	86, 112, 837	Козлова О. В.	59
Кишеня А. В.	94	Козубаева Л.	236
Кияниця С. Г.	568	Колаковський П.	374
Кігель Н. Ф.	15, 40, 45, 58, 62, 349, 353, 379, 383, 389, 430, 780, 844, 876	Колодязная В. С.	529
Клабукова Д. Л.	101, 102	Колотвина С. В.	103, 114
Клавер Ф.	838	Колотницький А. Г.	4
Клевец М.	273	Колотуша Т. П.	812
Клещевский Ю. Н.	480	Колпакова В.	272
		Колупаева Т. Г.	273-275
		Комаровська- Порохнявець О. З.	10, 11
		Комолов С. А.	644
		Комолова Г. С.	644
		Кондратенко С. І.	880
		Кондратьева Е. Г.	453, 459

Коновалов С. А.	583	Коцюмбас Г. І.	896
Контрерас Р.	161	Кочерга В. І.	575
Коренкова, А. А.	540, 541	Кочеткова А.	769
Корепанова Е. А.	787	Кочеткова А. А.	506, 538,
Корецька І. Л.	600		548, 564,
Корж А. Л.	97, 98		676, 839
Коржов Р. П.	41, 65,	Кочубей-	32
	350, 393	Литвиненко О. В.	
Коркач, А. В.	489	Кошевой Е. П.	631
Корнена Е. П.	631	Кошелева О. В.	476
Коробицын В. С.	99	Кошова В. М.	321
Королева Л. М.	206, 320	Кравченко Л. В.	804
Короленко А. В.	214, 317	Кравченко М. Ф.	521, 572
Король Ц. О.	87, 215	Красильников В. Н.	228, 724
Коростылёва Л. А.	191, 558,	Красина И. Б.	234, 567
	561	Красінько В. О.	18, 24, 25
Коротких Е. А.	184, 230	Красноярова О. А.	615
Коротков В. А.	520	Красуля О. О.	342
Короткова Е. И.	487, 797	Красуля О. Н.	760
Коршенко Л. О.	253	Кремешна І. В.	441
Корячкин В. П.	569	Кречетникова А. Н.	725
Корячкина С.	269	Кривошапко О. Н.	787
Корячкина С. Я.	276, 569	Крижов И.	840
Косенко, О. В.	417	Крижова Ю. П.	112
Косів Р. Б.	148, 150	Криштафович В. И.	100
Косминский, Г. И.	154	Кровопусков Д. Е.	109
Космодемьянский Ю. В.	68	Крупин А. В.	897
Косоголова Л. О.	216	Крусір Г.	620
Косой В. Д.	83	Крусір Г. В.	618-619,
Косторной В. Ф.	424, 425		658
Костылева Е.	254	Кручек О. А.	785
Костылева Е. В.	268	Крылова Е. И.	258
Костюк Р. В.	17, 27	Крючкова В. В.	492
Костюрина К. В.	450	Крячко Т. В.	629
Косцова И.	576	Кудрякова Г.	22
Косянчук Я. С.	869	Кудряшева А. А.	522, 898
Кос'янчук Н. І.	910	Кузин А. А.	60, 380
Котельников Д. А.	560	Кузина Д. А.	60, 380
Котенко С. Ц.	155	Кузнецов Б. Б.	902
Котинський А.	874	Кузнецов В.	741

Кузнецова Е.	280	Кушнір Н.	620
Кузнецова Е. А.	276, 277	Кушнір Н. А.	616-618
Кузнецова О. С.	653	Кэмбел Й.	156
Кузнецова Е.	269		
Кузнецова Е. А.	278-279	Лабейко М. А.	811
Кузнецова Л. И.	237	Лаврова М.В.	152
Кузнецова Л. С.	778	Лагвилава В. Р.	212
Кузнецова Н. М.	847	Ладанюк А. П.	5, 20
Кузьмин К. В.	848	Лазарев Ю. П.	739
Кузьмина Е. И.	883	Лаптев Г. Ю.	437
Кукин М. Ю.	727, 726	Лебеденко Т. Е.	489
Кулев Д. Х.	684-686	Лебеденко Т. Є.	573, 574, 580
Куликова Т. В.	493		
Кулиненко О.	281	Лебедєва І. В.	28
Кулініч В. І.	238	Лебская Т.	632
Кунташов Е. В.	542	Лебур П.	621
Купин Г. А.	740	Левин П. В.	428
Купчик О.	579	Левківська Т. М.	600
Куракин А. В.	104	Левченко С. А.	843
Курбатова Е. И.	185	Легонькова О.	22
Курихин И. М.	667	Ленцова Л. В.	856
Курчаева Е. Е.	732	Ленцова М. А.	558
Кухаренко А. А.	19, 699, 700	Леонидов Д. С.	494, 730, 731
Кухтенко, А. С.	520	Леонова Б.	88, 92
Куц, А. М.	136, 161, 909	Леонова Б. И.	90, 110
		Лесник С. А.	461
Куценко Ю. О.	793	Лесникова Л. Н.	613
Куцта А. М.	134	Ливенцова Е. О.	772
Кучеренко И. В.	71, 72, 403, 404	Ливинская С. А.	454
		Лиман Н.	713
Кучерук, З. І.	239	Лисицын А. Б.	495, 622
Кучерява В. А.	74, 406	Лисовец А. А.	157
Кучина Ю. А.	432	Лисовой В. В.	740
Кучменко А. Т.	248	Лисогор Т. А.	381
Кучменко Т. А.	251	Литвин Ф. Б.	392
Кушнерева Е. В.	138, 339	Литвиненко О. А.	811
Кушнерова Н. Ф.	613	Литвинова Е. В.	107
Кушнир Ю.	841	Литвяк В. В.	786
Кушнір А. І.	752, 767	Лифарь Г. В.	297, 298

Ліманська Н.	217	Маноли Т. А.	420
Лобанов В. Г.	706	Марехина М.	284
Лобанок А. Г.	697	Маркина Н. С.	188
Лобачова Н. Л.	129, 130, 226	Маркова Ю. М.	496
Лобода А. В.	560, 623, 624	Марковский М. Г.	141
Ловкис З. В.	786	Маркосов В. А.	296
Лозо В. І.	888	Мартиненко О. І.	13
Лозова Т. М.	789	Мартинес А.	297
Ломачинский В. А.	781	Мартич В. В.	830
Лука В. И.	303	Масалова В. В.	240
Лукашѐв Н. В.	563	Матвеева И. В.	241, 274, 282, 288, 675
Лукашів О. Я.	875	Матреничева В. В.	455
Лукин А. А.	581, 842	Машенцева Н.	110
Лукин Н. Д.	698	Машенцева Н. Г.	101-103, 114, 437
Лукина А. Н.	487, 797	Маюрникова Е. В.	588
Луконіна І. М.	606	Медведева Г. А.	457
Луньва О. С.	239	Медведева И. Н.	847
Лупинская С. М.	543	Медведева И. Б.	768
Луценко Л. М.	798	Медвідь І. М.	123, 124
Лысюк В. М.	299, 326	Меледина Т. В.	160
Любченко, Н. М.	811	Мелетьєв А. Є.	132
Люк Э.	770	Мельник О. П.	813
Магомедов Г. О.	186, 245, 248, 251	Мельник І. В.	221, 328
Мадзиевская Т. А.	578	Мельникова Е. И.	41, 65, 350, 393, 524, 758, 764
Мазаева В. С.	810	Мельничук С. Д.	907
Майоров А. Ю.	159	Мельничук О. Є.	200
Макаркин Д. В.	61, 382	Меренкова С. П.	842
Макаркина Е. Н.	732	Меретуков М. А.	625
Макаров А. С.	305	Мерзликина А. А.	66, 394
МакКенн Б. М.	823	Мерліч А.	217
Маковська Т. В.	554	Мехузла Н. Н.	338
Максимова, Н. П.	818	Мижуева С. А.	232
Малежик І. Ф.	871	Микаелян, А. В.	569
Малова В. В.	62, 383	Миколів О. Б.	10, 11
Малофеева Ю. Н.	282, 288		
Мамцев А. Н.	648		

Миллер Ю. Ю.	201	Назар М. І.	575
Милорадова Е. В.	220	Назаренко Ю. В.	360, 386
Минаев М. Ю.	109	Наливайко Н.	779
Минакова А. Д.	706	Наріжний С. А.	398
Мирзарахметова Д. Т.	330	Науменко Н. В.	466, 468, 695, 881
Мисюра Т. Г.	321	Науменко О. В.	34, 58, 379, 388, 389, 780, 844, 876
Митасева Л. Ф.	103, 449	Наумова Н. Л.	627
Михонік Л.	270	Нгуен Т. М.	437
Михонік Л. А.	243	Нгуен Ф. Д.	322, 325
Мишарина Т. А.	768	Невзорова В. А.	106
Мишиев П. Я.	308	Невмыванный С. П.	218, 390
Мишкевич Э. Ю.	96	Негру І. Ф.	702
Мінорова А. В.	385	Нелюбина Е.	576
Місечко Н. О.	701	Несс Е. И.	168
Міскою К.	244	Нестеренко В.	242
Міськевич З. С.	910	Нестеренко В. В.	241
Міськевич С. В.	899	Нефедова Н. В.	434
Міськевич З. С.	899	Нечаев А. П.	676
Могилянская Н. А.	358	Нечипоренко О. В.	74, 406
Могилянська Н. О.	381	Никитина А. В.	657
Молочников М. В.	104	Никитина Н.	435
Мор'єва О. В.	904	Никифорова Т. А.	687-691, 727, 728, 735
Моргунова Е. М.	154	Николаев И. В.	438
Морозова В. В.	55, 376	Николка А. И.	653
Москалюк О. Є.	545	Никонович С. Н.	560, 623, 624
Мотылева С. М.	279	Нифталиев С. И.	524, 758, 764
Мудрак Т. О.	136	Нициевская К. Н.	105
Музаватова Я.	236	Новак Н. Б.	900
Музыченко Г. Ф.	145	Новикова И. В.	184, 230
Мукатова М. Л.	426	Новицкая И. Б.	717, 718, 736
Муквіч О. М.	497	Новичкова Т. П.	489
Мукоед, Р. М.	224, 252, 325		
Мун А. Л.	540, 541		
Мургов И. Д.	485		
Мурликіна Н.	831		
Нагорная С. С.	320		
Надилова Ж. К.	304		
Надыкта В. Д.	893		

Новіков В. П.	10, 11, 877	Осипов Д. О.	456
Нововжицька, Ю. М.	887	Осипова Л.	590
Новоселов К. В.	59	Осипова Л. А.	475
Носенко Т. Т.	566, 865	Осипова Г.	284, 285
		Осипова Л. А.	589
Облап Р. В.	900	Осташенкова Н. В.	337
Обложко, А. П.	807	Остробородова С. Н.	550
Оболкіна В. І.	566, 568, 865	Островерхова Т. Н.	186, 246
Оботурова Н. П.	240	Остроумова Т. А.	39
Обрезкова М. В.	193	Остроухова О. В.	292
Оверченко Б. М.	167	Остроухова Е. В.	163
Оверченко М. Б.	165, 170, 628	Отт В. Д.	497
		Оттавей П. Б.	463
Овчеренко Б. М.	166	Очколяс Е.	632
Овчинникова О. Е.	644	Ощипок І. М.	439
Овчиннікова Я. В.	219		
Оганесянц Л. А.	143, 323, 883	Павленко А.	451
		Павлишин М. Л.	633, 634
Оганнисян В. Г.	160	Павлов И. Н.	203
Олейник С. И.	334	Павлова А. Н.	162
Олейникова А. Я.	245	Павлова Ж. П.	547
Олескин А. В.	372	Павлюк І. В.	877
Олескин А. В.	54	Павлюк Р. Ю.	510, 511, 593-595, 605, 607, 629, 818
Олефір А.	23		
Олійник Н. В.	222	Палвашова Г. І.	219
Олійник П. В.	512	Паляниця Л. Я.	148
Олійник С. І.	213, 316, 322, 325, 329	Панасюк А. Л.	883
		Панасюк І.	440
Олінійчук С. Т.	703	Панкина М. И.	339
Омельченко Н. М.	74, 406	Панова Т. Н.	760
Омельченко Х. В.	812	Пантелеенко В. С.	420
Омельчук С. В.	221, 328	Панфилов В. И.	699, 700
Онищук Н. І.	231	Папунидзе Г. Р.	586
Ордабаева С. К.	520	Парфенова Т. В.	191, 557, 561
Орехова Д. А.	289		
Осадчая А. И.	742	Паршин Г. С.	807
Осипов А. Н.	787	Пасічний В.	808
		Пасічний В. М.	441

Пасічник І. О.	87980	Подзорова Г. А.	604, 610,
Пасько Н. Б.	530		612, 626
Паталаха А. Е.	190	Подкорытова А. В.	854
Пахомова І. В.	809	Подлегаева Т. В.	67, 395
Пащенко Л. П.	471	Подлесный А. И.	781
Певко Д.	164	Подобедов А.	741
Пеков Д. Б.	794	Подпоринова Г. К.	744
Пенчук Ю. М.	665, 753- 755, 597, 649	Позняковский В. М.	610, 612, 626, 637, 640, 673
Переста А. М.	878	Покойовец, К. Ю.	500
Перковец М. В.	498, 499	Поландрова Р.	741
Перфильев Г. Д.	64	Поліщук Г. Є.	30, 31, 830
Пескова И. В.	163		
Петренко А. С.	477	Полумбрик М.	808
Петриченко В. В.	286	Полумбрик М. О.	786, 812
Петрищева О. А.	720	Полумбрик О.	808
Петрова Н. А.	160	Полупанова Е. А.	558
Петрушевский В. В.	861	Полшков А. Н.	768
Пехтерева Н. Ф.	800	Поляков В. А.	472, 802
Пешук Л.	443, 444	Полянский К. К.	744
Пилат Т. Л.	464, 596, 635, 636	Помозова В. А.	182, 848
		Пономарёв А. Н.	41, 65, 66, 350, 393, 394, 549
Пилипенко Л. М.	554	Пономарёв Е. Е.	648
Пирог Т. П.	14, 15, 24, 25, 597, 665	Пономарёва Е. И.	286
		Пономарёва И. Н.	144, 303, 336
Пирогова О. О.	478	Пономарёва Л. Ф.	648
Письменная В. Н.	449	Пономарёва М. Н.	477
Підгорський В.	153	Попов В. О.	696
Плачко С. М.	692	Попов А. М.	787
Плешкова Н. А.	611, 637	Попова Н. В.	321
Пломодьяло О. В.	514, 602	Потемська О. І.	45, 353
Плотников В. Н.	901	Правдивцева М. И.	542
Поверин А. Д.	638	Преображенский Н. А.	863
Погарская В. В.	595, 614, 818		
Погорелый В. Е.	507		
Погосян А. С.	343, 413		

Прибильський В. Л.	169, 204, 213, 221, 293, 316, 322, 325, 328, 329, 334	Решетников Д. А.	228
Прибытко А. П.	647	Решетюк В. М.	5
Пригарина О.	269	Решта С. П.	608, 790, 791
Прищепов М. А.	562, 591	Рибачук О. І.	112
Пробейголова П. А.	163	Римарева Л. В.	165-167, 170, 185, 331, 472
Проняева М. В.	732	Рисман М.	465
Просеков А. Ю.	67, 395, 402, 849	Рогозинський М. С.	74, 406
Просеков О. Ю.	396	Родак О.	814
Проселков В. Г.	84	Родак О. Я.	643
Проселкова Т. И.	84	Родионова Н. С.	550
Проценко Л. В.	879	Рожанська О. М.	412, 876
Прянишников В. В.	428, 429	Рожков А. Н.	198
Птичкина Н. М.	542	Рожкова А. М.	327, 456
Пучкова Л. И.	288	Рожно О. В.	227, 250
Пучкова Т. А.	870	Розанцев Э. Г.	778
Радзієвська І. Г.	813	Ройко О.	630
Радионова О. В.	589	Романова З. М.	169, 172, 204, 216, 307, 332
Радченко Е. В.	55, 376	Романченко В. В.	209
Раен В. В.	433	Романченко С. В.	49, 360, 365, 711, 712
Развязная И. Б.	205	Романчук І. О.	385
Разин О. А.	526	Росивал Л.	667
Разин А. Ф.	526	Росляков Ю. Ф.	118
Разумовский М. В.	850	Рощупкина Н.	551
Райдер Е. Ю.	330	Рудаєвська Г. Б.	354, 355
Рак В. П.	879	Рудаков О. Б.	744
Раманаускас Р. Й.	31	Рудакова М. Ю.	506, 564
Романенко С. В.	738	Рудакова Т. В.	398
Рамащанова Л. А.	641		
Рахметов Д. Б.	566, 865		
Рачков К. В.	525		
Рейтблат Б. Б.	143		
Рензьева Т. В.	249		
Решетник Е. И.	69, 397		

Румянцев С. В.	815, 399, 458	Семенова А. А.	109
Румянцева В. В.	289	Семенова М. В.	338
Русанова Л. А.	195	Серба Е. М.	170, 472, 525, 628
Русева Я. П.	658	Сергеева И. С.	67, 395
Рушай О.	125	Сергеева И. Ю.	207, 848
Рушай О. С.	126	Сергеева Ж. Ю.	210
Рыбалка О. И.	127, 290	Сердюк Л. В.	785
Рысина В. Ю.	207	Середа А. С.	268
Рябцева С. А.	646, 708	Серов А. В.	646, 708
Рязанова О. А.	478-480	Сидоренко М. Ю.	698
		Сиза О.	579
Савинова Т. С.	563	Силаньев А. Н.	851
Савченко О.	579	Сильчук Т.	128
Савченко О. О.	818	Симахина Г. А.	594
Савчук Н. І.	271, 672	Симонова М. С.	399, 458
Садовничая Г. Г.	209	Симонова Л. І.	605
Садовой В. В.	789, 851	Симонсен Д. Н.	374
Садулаев М. М.	186	Синицын А.	269
Саломатин, В. В.	433	Синицын А. П.	338, 453, 456, 459
Салохина О.	642		
Самойлов А. В.	506, 564	Сирохман І. В.	643, 789
Самсонюк І. М.	896	Ситар О. В.	867
Самылина В. А.	501	Ситун Ж. В.	734
Санчас О.	161	Сімахіна Г.	660
Сапрыгин Г. П.	351	Сімахіна Г. О.	466, 468, 469, 474, 650, 674, 695, 816, 881
Сарафанова Л. А.	666, 668- 670		
Саркисян А. О.	553	Сімурова Н. В.	752, 767
Сатцаева И. К.	151	Скарбовійчук О. М.	32
Сафонова О. М.	782	Скобельська Н. В.	222
Свириденко Г. М.	70, 400, 401	Скорченко Т. А.	30
Севастьянова О. В.	554	Скроцкая О. И.	908
Секан А. С.	903	Скроцька О. І.	15, 24, 25, 597, 649, 904
Селюк Л.	783		
Селютіна Г. А.	784	Смагин В. П.	203
Семак Т.	852	Смертина Е. С.	253
Семенихин В. И.	82, 416		
Семенов С. Н.	549, 555		

Смирнов И. Ф.	308	Стеблевская Н. И.	208, 502
Смирнов С. О.	241	Степакова Н. Н.	582
Смирнов Д. Ю.	446	Степанова Е. В.	438
Смирнова Н. А.	556, 557	Стеценко А. В.	847, 855
Смирнова О. И.	773	Стеценко Н. О.	468
Смирнова С. А.	905	Стешенко О.	630
Смітюх Я. В.	5	Столярова Д. С.	428
Сможевская Л. П.	591, 562	Сторожук В. М.	200
Снежко А. Г.	778	Стрелков В. Н.	507
Соболев Э. М.	157	Струкова В. Е.	157
Советкина Т. М.	208, 502	Сурнина А. И.	495
Совко М. С.	812	Сурнин А. И.	622
Соколай А.	667	Суханов Б. П.	477
Соколова Н. Ю.	574, 580	Сухачева М. В.	902
Соколова Е. Н.	185	Сухенко Ю. Г.	31
Солдатенко Е. В.	144	Суюнчева Б.	508, 743
Солдатова Л. С.	402	Сытник Н. С.	810
Соловьева А. А.	111	Сычова Д.	576
Соловьева Е. Н.	582		
Солов'янчик І. В.	650	Табакаева О. В.	856
Солодко Л.	660	Тагиева Т. Г.	847
Солодовніченко Н. М.	513	Тагиль И. И.	579
Соломатин, В. В.	447	Тамазова С. Ю.	740
Соломахина О. Ю.	559, 828	Тананайко Т. М.	209, 335
Сон О. М.	191	Танифа В. В.	739
Сорокина Н. П.	71-73, 403-405	Таран Н. Ю.	867
		Таран М. Н.	303
Сорокина Е. Ю.	906	Таран Н. Г.	144, 303, 336
Сорочинський Б. В.	903		
Сосницький В. В.	135	Тарасова Е. Ю.	75, 76, 407, 408
Сотников В. А.	452		
Спиридонов В. Г.	907	Тарасова Л. И.	855
Стадницька Н. Є.	877	Творогова А. А.	857
Старкова Е.	92	Текутьева Л. А.	106, 191, 561, 734
Старкова, Э.	110		
Старовойтова С. А.	908	Тележенко Л.	645
Старовойтова С. О.	503, 504, 597, 649	Тёпел А.	29
		Терешина Е. Н.	44
Стасилевич Н. М.	591, 562	Теркун С. Е.	198
Стаховский В. А.	860	Терновские Д. Е.	237

Тер-Саркисян Э. М.	722, 723	Упатова О.	831
Тетеріна С. М.	214, 317	Усанов И. В.	168
Тимофеева В. Н.	205	Усаченко Н. В.	887
Тимофеевко Т. И.	514, 560, 602, 623, 624	Устенко И. А.	305
Тимошенко Ю. А.	724, 858	Устинова А. В.	495, 622
Титов Е. И.	103, 107, 114, 449	Уточкина Е. А.	69, 397
Тихонов С. Л.	652	Учасов Д. С.	505
Тихонова А.	552	Файзуллаев Т. Х.	173
Тишин В. Б.	173	Фараджаева Е.	315
Тищенко Л.	632	Фараджева Е. Д.	174-176
Ткаченко Л. В.	150, 319	Федонюк А. В.	231
Ткачук Л. А.	335	Федоров В. Г.	32
Токаев Э. С.	540	Федоров А. С.	117
Токар А. Ю.	180	Федорова С. С.	629
Толкунова Н. Н.	807	Федорова Е. Б.	724
Толпыгина И. Н.	423	Федосеев К. Г.	862
Толстенко Н. В.	300	Федотова О. Б.	61, 78, 382, 859
Толстобоков О. Н.	100	Федулова К. І.	26
Топникова, Е. В.	860	Федулова Л. І.	26
Топчій О. А.	112	Федякина З. П.	810
Тохтарь В. К.	710	Фейнер Г.	84
Траубенберг С. Е.	220, 287	Филимонова И. Н.	718, 736
Третьяков М. Ю.	710	Филимонова Т. И.	168, 177- 179, 189, 196
Трифонов М. В.	692	Фильчакова С. А.	29
Троицкий И. Н.	144, 336	Фисенко Д. М.	737
Трубина И. А.	539	Фисенко М. О.	758
Труфкаті Л.	577	Фищенко Е. С.	734
Тубольцева А. С.	249	Філь М.	814
Тутельян В. А.	548, 804	Фоменко С. Е.	613
Тюрікова І. С.	222	Фус С. В.	461
Украинец А. И.	511	Хазенхюттл Дж.	822
Українець А. І.	20, 469, 605, 607, 614, 650	Халилова Э. А.	155
Улитин Е. В.	652	Хамагаева И. С.	653
Унщикова Т. А.	207	Хаметова К. О.	171

Харандюк Т. В.	148	Черкасова А. В.	601
Харгелія Д. Д.	202, 294	Чернишенко Т. В.	880
Харитонов В. Д.	78, 859	Черно Н. К.	657-659
Харитонов Д. В.	737	Чернобровина А. Г.	337
Харченко А. Н.	827	Чернова Л. О.	431
Хацкевич, Ю. М.	784	Черноок Т. В.	870
Хвыля С. И.	107	Черноусова Н. И.	817, 820
Хмарская Н.	291	Чернухіна Л.	874
Ходаков А. Л.	305	Чернышева О. Н.	906
Хомутов С. М.	563	Чернюшок О. А.	32
Хорошевская Л.	598, 705	Черпалова Т. М.	735, 728
Хорхата М. А.	742	Черпнина Л. В.	278
Храмцов А. Г.	33, 79, 508, 646, 743	Чечина О. Н.	304
Хрипушин В. В.	184, 230	Чибиц Н. В.	419
Цагараева Е. Ф.	192	Чижикова О. Г.	253
Цвіліховський М. І.	6	Чичева-Филатова Л. В.	467
Цед Е. А.	206, 320	Чолак І. С.	882
Цецхладзе Ш. Л.	212	Чудинова, Л. П.	423
Цибизова М. Е.	450	Чуйко Л. О.	474
Цыбулько Е.	824	Чумак Н. Е.	484, 509
Цыбулько Е. И.	846	Чумакова О. В.	252
Цыганова Т.	254	Чумикина Л.	272
Цыганова Т. Б.	255	Чуприна Н. М.	329
Чагаров О. М.	271	Чхартишвили И. И.	586
Чагаровский А. П.	413, 785	Шаненко Е. Ф.	299, 326
Чаплинский В. В.	581	Шаніна О. М.	129, 130
Чахова Е. И.	481	Шаова Л. Г.	806
Чебан М.	645	Шаповаленко О. І.	211
Чекушина А. В.	453, 459	Шарова Н. Ю.	688
Челнакова Н. Г.	654	Шатров Г. Н.	678
Черевач Е. И.	846	Шахрай Т. А.	514, 602
Черевко А. И.	510, 511, 593-595	Швед О. В.	10, 11
Черевко О. І.	607, 614	Шевелева С. А.	496
Чередніченко Г.	440	Шевченко С.	256
Черепанський В. В.	655, 656	Шевякова Т. А.	245, 251
		Шейко Т. В.	751
		Шеламова І. Д.	27
		Шеламова Т. Н.	289
		Шендеров Б. А.	54, 372

Шепиашвили Ю. В.	97	Энгст Р.	667
Шереметова С. Г.	549		
Шигина Л. А.	588	Юдина Т. А.	288
Шидловська О. Б.	123, 124	Юдина Т.	272, 824
Шингарева Т. І.	31		
Шипулин В. И.	737	Юдина Т. П.	846
Ширикова А. В.	639	Юрик С. А.	82, 416
Ширунов М. О.	524, 764	Юрин В. Н.	68
Шишацкий Ю. И.	550	Юрина О. В.	798
Шишков Ю. И.	181	Юрчак В. Г.	250, 879
Шкотова Л. В.	340	Юрьев С. Ю.	59
Шлапак Г. В.	606	Юшина О. Ю.	180
Шленская Т. В.	467		
Шлыков С. Н.	788	Яблонська К. М.	216
Шмите И. А.	3	Ягер М.	770
Шнейдер Д.	254, 257	Ягофаров Д. Ш.	894
Шнейдер Д. В.	255258- 261, 262- 264	Яковлев Е. А.	186
		Яковлева С. Ф.	314
		Якуба Ю. Ф.	162, 339
Шольц-Куликов, Е. П.	589	Ямборко Г. В.	94
Шорникова Л. П.	424, 425	Ямсков И. А.	749
Штанько О.	660	Яницкий В. В.	593
Шубина О.	769	Яницький В. В.	629
Шуваева Г. П.	314	Янчева М.	831
Шульвинская И. В.	706	Яременко О. М.	235
Шульга Н. М.	40, 62, 80, 81, 349, 383, 414, 415	Ярошенко Н. Ю.	521, 572
		Ясинская И. Л.	587
		Ясінська І. Л.	592
		Ясюк О. В.	647
Шуманн Г.	745	Яшин А. Я.	817, 820
Шумский Ю. А.	760	Яшин Я. И.	817
		Ящук В. М.	28
Щедрина Т. В.	788		
Щербаков С. С.	338		
Щербакова Е. В.	893		
Щербакова Т. В.	784		
Щипанова А. А.	647		
Эль-Регистан Г. И.	299, 326		