

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА БІБЛІОТЕКА

Мистецтво перетворень
у світі вірусів та бактерій

УДК 016:[579+60

М 65

Упорядник:

В. С. Каленська, головний бібліотекар науково-технічної бібліотеки

Мистецтво перетворень у світі вірусів та бактерій: наук. допом. бібліогр. покажч. / [уклад. В. С. Каленська] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 126 с.

Мікроорганізми – це мікроскопічні організми, що живуть на Землі майже всюди: у воді, ґрунті, повітрі, в гарячих джерелах, всередині скель і супроводжують людину на протязі всього життя. Вони критично важливі для харчового ланцюга в природі, особливо переробки поживних речовин в усіх екосистемах. Науково-допоміжний бібліографічний покажчик представляє наукові публікації з питань мікробіології, біотехнології, клітинної та генної інженерії і т.д., завдяки яким промисловість одержала можливість випускати ряд біологічно-активних речовин, бактерійних, імунних препаратів та використовувати їх у харчуванні людини, медицині, сільському господарстві та багатьох інших галузях. Це монографії, навчальні посібники, наукові статті та публікації з періодичних видань.

Покажчик адресовано науковцям, фахівцям, викладачам, здобувачам та всім тим, кого цікавить розвиток та вплив на людину сучасних технологій у сфері мікробіології та біотехнології.

Зміст

Від укладача.....	4
Місце і роль біотехнологій в еколого-економічному розвитку суспільства.....	6
Розділ 1	
МІКРОБІОЛОГІЯ ЯК НАУКА	12
Розділ 2	
МІКРООРГАНІЗМИ ТА ЇХ РІЗНОВИДИ	16
2.1. Еу- та прокаріоти.....	16
2.2. Віруси	23
2.3. Ферменти в мікробіології	25
2.4. Метаболічна активність та процеси бродіння	29
2.5. Мікроорганізми та навколишнє середовище.....	33
Розділ 3	
БІОТЕХНОЛОГІЯ – КРОК У МАЙБУТНЄ	40
3.1. Мікроорганізми та промисловість	43
3.2. Харчова біотехнологія та мікробіологія	53
3.3. Екологічна біотехнологія	65
3.4. Клітинна та генетична інженерія. Селекція.....	67
Розділ 4	
ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА СИРОВИНИ	75
Розділ 5	
УТИЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ ВІДХОДІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БІОТЕХНОЛОГІЙ. САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА	89
Розділ 6	
ЗАКОНОДАВЧА БАЗА. ПРАВОВІДНОСИНИ	94
Іменний покажчик.....	101

Від укладача

Мікробіологія – це наука про роль, значення, загальні умови життєдіяльності та способи, напрямки використання діяльності мікроорганізмів на користь людини. Академік Омелянський писав: „Невидимі, вони постійно супроводжують людину, втручаючись в її життя то як друзі, то як вороги». Сьогодні ж все більшого значення набуває біотехнологія, стрижнем якої є мікробіологія. Біотехнологія – комплексна наука, яка характеризується складними міждисциплінарними зв'язками з такими науками як: мікробіологія, генетика, біохімія, хімія, основи отримання харчових продуктів, технологія харчової промисловості, механічна технологія, хімічна технологія, біохімічна технологія, електроніка та інші.

Основне призначення біотехнології – це підвищення рівня життя людини за рахунок застосування нових товарів та послуг, підвищення їх якості та зниження цін.

Метою даного видання є як найповніше представити інформацію про документи, що розкривають можливості науки та сучасних технологій у галузях мікробіології та біотехнології.

Структура покажчика:

Збірник включає монографії, підручники, навчальні посібники, статті з періодичних та наукових видань ЗВО та науково-дослідницьких закладів, що займаються даною тематикою.

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів «eNUFTIR» науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, наукометрична база даних Scopus, сервіс БУДСТАНДАРТ Online, офіційний веб-портал парламенту України «Верховна Рада України».

Покажчик налічує 925 описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох). Він відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

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

Покажчик має довідково-інформаційний характер і не претендує на повноту охоплення матеріалу.

Допоміжний апарат містить: «Від укладача», «Іменний покажчик».

Бібліографічний опис здійснено згідно ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання», ДСТУ 3582–97 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила», а також ГОСТ 7.12–93 «Библиографическая запись. Сокращения слов на русском языке. Общие требования и правила» і ГОСТ 7.11–2004 (ИСО 832:1994) «Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках».

Бібліографічний покажчик складається з шести розділів:

Розділ 1 «Мікробіологія як наука» знайомить з виникненням та розвитком мікробіології у світі.

Розділ 2 «Мікроорганізми та їх різновиди» містить інформацію про різноманіття світу мікроорганізмів, що відомі на сьогоднішній день.

Розділ 3 «Біотехнологія – крок у майбутнє». У цьому розділі висвітлюється сучасний стан та перспективи розвитку біотехнології в Україні та світі.

До розділу 4 «Якість та безпека харчової продукції та сировини» увійшли матеріали з технологічного контролю якості та безпеки сировини і готової продукції мікробіологічної та суміжних галузей виробництва.

У розділі 5 «Утилізація та знешкодження відходів із застосуванням біотехнологій. Санітарія та гігієна» розглянуто питання зберігання, переробки, утилізації та знешкодження відходів із застосуванням біотехнологій у найближчій та довгостроковій перспективі та напрямки діяльності щодо поліпшення екологічного стану навколишнього середовища.

Розділ 6 «Законодавча база. Правовідносини» містить правові документи, що регулюють правові взаємовідносини з питань організації і управління в галузях мікробіології та біотехнології.

Місце і роль біотехнологій

в еколого-економічному розвитку суспільства

Сучасний етап соціально-економічного розвитку суспільства супроводжується значним зростанням забруднення навколишнього середовища і масштабністю еколого-економічних проблем. У цих умовах особливо важливого значення набуває науково-технічний прогрес. Саме через реалізацію практичних результатів науки і техніки ми отримуємо можливість збільшувати продуктивність праці, економити сировинні ресурси, підвищувати якість продукції, що випускається, а також вирішувати низку еколого-економічних проблем, зокрема: ресурсозабезпечення, екологізації виробництва і продукції, переробки та утилізації відходів тощо.

Дослідження процесів використання результатів науково-технічного прогресу у виробництві і споживання як фактора еколого-економічного розвитку суспільства є досить популярними серед багатьох видатних вчених, зокрема: О. Балацького, В. Голяна, М. Гузева, Б. Данилишина, А. Ендреса, С. Ілляшенка, Є. Мішеніна, К. Ріхтера, С. Сухорукової, В. Трегобчука, С. Харічкова, М. Хвесика, Ю. Яковця та ін.

Проте на сьогодні мало дослідженими залишаються питання, що стосуються дослідження ролі і місця в теорії еколого-економічного розвитку біотехнологій як одного з основних результатів науково-технічного прогресу. Зокрема, подальшого дослідження потребують питання комплексного аналізу взаємозв'язків процесів реалізації біотехнологій у виробництві і споживання з розвитком еколого-економічної системи, результатів їх використання відповідно до принципів сталого розвитку суспільства.

Постановка завдання. Метою даної статті є аналіз сучасного стану розроблення та використання біотехнологій у світовій практиці, їх специфіки як результату науково-технічного прогресу з метою визначення їх ролі у вирішенні еколого-економічних проблем.

Результати. На сьогодні біотехнології характеризують один з основних напрямків науково-технічного прогресу (НТП) – результати фундаментальних біологічних і молекулярно-біологічних досліджень, які застосовуються в агропромисловому виробництві, харчовій промисловості і фармацевтиці, медицині і приладобудуванні, тощо.

Основи сучасної біотехнології були закладені людиною у глибокій давнині і пов'язані з використанням мікроорганізмів у хлібопеченні, виноробстві, пивоварінні, приготуванні молочнокислих продуктів, солінні і копченні продуктів, виробленні шкіри тощо. Сам термін «біотехнологія» виник у 20–30-х роках минулого століття, коли великого значення набув мікробіологічний метод боротьби із сільськогосподарськими шкідниками. У цей час розпочалося широке використання препаратів на основі спороутворюючих бактерій. Препарати, отримані з цих видів бактерій, ефективно використовувалися для боротьби із сараною, сибірським шовкопрядом, шкідниками кукурудзи, бавовнику і винограду.

Наукові основи біотехнології були закладені у працях основоположника мікробіології, французького вченого Луї Пастера, який не тільки встановив, що

всі процеси бродіння є результатом життєдіяльності мікроорганізмів, але і вперше запропонував (1861 р.) промислові методи запобігання псуванню вина (пастеризацію), використання бактерій, що уражають комах, для боротьби з філоксерою (1874 р.) і передбачив можливість промислового отримання антибіотиків як лікарських засобів.

Подальше використання мікроорганізмів і продуктів їх життєдіяльності викликало появу таких напрямів біотехнології:

- промислове виробництво антибіотиків;
- біологічні методи боротьби із забрудненням навколишнього середовища (очищення стічних вод, знезараження промислових відходів);
- промисловий біотехнологічний синтез. Використання мікроорганізмів для промислового виробництва органічних розчинників, амінокислот, кормових білків, ферментів, антибіотиків, вакцин та інших препаратів, широко використовуваних у промисловості, виробництві кормів, сільському господарстві, медицині та ветеринарії;
- одержання нових видів палива. Виробництво рідкого моторного палива – етанолу– з різної сільськогосподарської сировини (цукровий очерет, цукровий буряк, крохмаль картоплі та інші);
- виробництво біогазу з целюлози і відходів життєдіяльності тварин і людини;
- застосування біотехнологічних методів у сільському господарстві.

На сьогодні результати біотехнологічної діяльності використовуються в різних сферах народного господарства:

- у сфері охорони здоров'я (ліки, вакцини, засоби діагностики захворювань);
- використання в репродукції людини (штучне запліднення, рання діагностика спадкових хвороб, генна терапія тощо);
- у харчовій промисловості (збалансованість харчового раціону, виробництво дієтичних харчових продуктів та добавок; застосування при виготовленні продуктів харчування (хліб, сир, вино, пиво, смакові добавки, ароматизатори, тощо));
- у сільському господарстві (одержання нових трансгенних рослин і тварин із заданими властивостями, засобів захисту рослин і тварин, бактеріальних добрив);
- виробництво і збагачення кормів, кормові добавки; штучне запліднення і розділення ембріонів тварин; прискорене розмноження елітних рослин, одержання безвірусного посадкового матеріалу тощо;
- у сфері природокористування та охорони навколишнього середовища (утилізація побутових, сільськогосподарських та промислових відходів; деструкція забруднюючих речовин, що важко розкладаються (нафта, полімери, пестициди, інші); створення біорозкладних замінників традиційних продуктів, що забруднюють навколишнє середовище (біопестициди, пластмаси та ін.); створення замкнених виробничих циклів;
- підтримання біорізноманіття, збереження рідких видів рослин і тварин; біоенергетика (біогаз, паливний спирт, водень) тощо.

Отже, біотехнології є одним з найбільш пріоритетних напрямів науково-технічного прогресу і яскравим прикладом «високих технологій», з якими пов'язують перспективи розвитку багатьох виробництв.

Найбільший внесок сучасної біотехнології спостерігається у галузі охорони здоров'я.

Основним напрямом медичної біотехнології є створення лікарських препаратів і вакцин для лікування і запобігання більш ніж 40 різним формам раку, хворобі Альцгеймера, захворюванням серця, діабету, інфекційних, аутоімунних та безлічі інших захворювань.

При цьому значну частину складають препарати, отримані за допомогою генетичної й білкової інженерії: інсулін; гормон росту; гормон, що стимулює утворення еритроцитів; фактори згортання крові тощо. Також біотехнологічні методи широко використовуються під час трансплантації органів, діагностики вірусних інфекцій (ВІЛ, гепатиту В і С), для тестування різних патологічних змін (тести на вагітність, діагностика генетичних спадкових захворювань). Розроблені за допомогою біотехнології препарати, діагностичні тести і вакцини покращують якість медичного обслуговування, підвищують рівень діагностики захворювань, а також сприяють зниженню вартості діагностики та лікування.

Використання біотехнології у промисловості привело до розроблення технологій виробництва, які споживають менше води та енергії, знижують кількість токсичних побічних продуктів і підвищують ступінь очищення продукції (паперова і текстильна промисловість). У всьому світі в енергетичній промисловості починають широко використовуватися відновлювані джерела енергії за рахунок використання ферментів для створення екологічно чистого палива із сільськогосподарських відходів (етанол з кукурудзяної соломи і лушпиння, етанол із пшеничної соломи).

Крім того, з сільськогосподарської сировини (кукурудзи, сої) виготовляють екологічно чисту пластмасу, що дозволило значно знизити використання з цією метою нафти. Використання у виробництві таких розробок дозволяє значною мірою скоротити обсяги споживання невідновлюваних природних ресурсів (нафти, газу та інших) і тим самим вирішувати проблеми їх виснаження. Так, у Китаї, широко використовується біогаз, на якому працює понад 60% усього автобусного парку цієї країни і, за оцінками експертів, «сировинний ресурс в цьому напрямку невичерпний, вдвоє покриває нинішній загальносвітовий попит на енергію». У Бразилії в 2004 році виробництво етанолу склало 8,4 млн. т., що відповідає 5,6 млн. т. бензину найвищої якості.

Також біотехнологія забезпечує можливість заміщення полімерів, пластмас і поліестеру, що виготовляються на основі нафтопродуктів, на продукти, сировиною для виробництва яких виступає сільськогосподарська біомаса. Так, у 2001 році компанією Каргілл Дау (Cargill Dow) був відкритий біопереробний завод (Блер, штат Небраска) з виробництва біорозкладаного полімеру, що використовується для виробництва пакувальних матеріалів, одягу, а на базі біопереробного заводу (Декейтер, штат Ілінойс) спеціалісти компанії DuPont розробили метод виробництва з кукурудзяного цукру високоякісного полімеру Сорона (Sorona), волокна якого використовуються для виготовлення одягу. При

цьому собівартість та ефективність цих виробництв аналогічні відповідним параметрам виготовлення пластмас, полімерів та поліестерів з нафтопродуктів, і, окрім збереження невідновлюваних природних ресурсів, використання біотехнологій дозволяє дотримуватися встановлених норм забруднення довкілля, а також знижувати допустимі рівні викидів і споживання ресурсів.

Біотехнології, що використовуються у різних галузях промисловості, вважаються екологічними, оскільки дають можливість:

- здійснювати більш ефективно порівняно із традиційними підходами знешкодження різноманітних токсичних відходів;
- знижувати залежність від таких методів утилізації сміття, як спалювання і створення сховищ токсичних відходів;
- очищення води від хімічних забруднень за допомогою безпечних мікроорганізмів;
- діагностики екологічних проблем і оцінки стану навколишнього середовища;
- виявлення хімічних і біологічних забруднень ґрунту та ін.

Сучасна біотехнологія постійно здійснює вплив на харчову промисловість через створення нових продуктів і удосконалення бактеріальних процесів, які використовуються з давніх часів у виробництві продуктів харчування (хліб, алкогольні напої, сир, йогурт, оцет тощо). При цьому харчова біотехнологія дозволяє покращувати якість, поживну цінність і безпеку як сільськогосподарських культур, так і продуктів тваринництва, а також надає величезні можливості щодо удосконалення методів переробки сировини в кінцеві продукти:

- натуральні ароматизатори і барвники;
- нові технологічні добавки, зокрема, ферменти та емульгатори; заквашувальні культури;
- нові засоби для утилізації відходів; екологічно чисті виробничі процеси; нові засоби для забезпечення збереження безпеки продуктів у процесі виготовлення і навіть біоруйнівну пластикову упаковку, що знищує бактерії.

Необхідно також відзначити один із нових напрямів біотехнології – «нанобіотехнологія», що поєднує в собі досягнення нанотехнології і молекулярної біології. Нанотехнологи користуються здатністю біомолекул до самопобудови в наноструктури; ДНК як молекула, яка зберігає інформацію, використовується як важливий компонент наномеханізмів, що може стати основним компонентом комп'ютерів наступного покоління.

Використання біотехнологій у сільському господарстві дозволяє вирішувати проблему ресурсозабезпечення, зокрема продовольчого забезпечення, що особливо актуально у зв'язку зі значним зростанням чисельності населення за останні сто років.

Так, біотехнології належить важлива роль у вирішенні ряду проблем рослинництва: створення нових, продуктивніших і стійкіших до несприятливих чинників середовища сортів рослин, розроблення високоефективних засобів захисту рослин від шкідників, хвороб і бур'янів, вирішення проблеми азотифіксації, широке використання в рослинництві фізіологічно активних

речовин тощо. Особливо слід відзначити біотехнології сільськогосподарських рослин.

Біотехнологічні розробки у сфері модифікації рослин ведуться за такими напрямками:

- 1) удосконалення якісних характеристик продукту;
- 2) поліпшення ознак рослин, у результаті чого втрачається необхідність проведення певних заходів у системах сільськогосподарського виробництва;
- 3) поліпшення агрономічних властивостей;
- 4) створення нових споживчих властивостей;
- 5) комбінування різних корисних ознак.

Наукові розробки за даними напрямками ведуться для отримання як економічних, так і екологічних вигод. Також використання модифікованих культур може супроводжуватися отриманням великого числа супутніх ефектів, у тому числі і соціальних.

Нині значна частина сільськогосподарського урожаю – близько 30% – гине від шкідників і хвороб. Використання в сільськогосподарській практиці хімічних засобів захисту рослин (пестицидів, гербіцидів, різних отрутохімікатів), і це вже доведений факт, завдає величезного збитку навколишньому середовищу. У зв'язку з цим впродовж уже 30 років розробляються і створюються біологічні засоби захисту рослин – віруси, бактерії, гриби, найпростіші та комахи, а також біологічно активні речовини живих організмів (антибіотики, гормони, феромони тощо), призначені для боротьби із збудниками хвороб, шкідниками і бур'янами.

До засобів боротьби з бур'яном належать гербіциди мікробного походження (біалафос, метоксифенон). Одна з переваг мікробіологічного виробництва гербіцидів – значно менший негативний вплив через відходи і викиди у навколишнє середовище. По-друге, дані біоінноваційні продукти не є чужорідними для природного середовища.

Виробництво наведених вище засобів захисту рослин і різних біологічних препаратів та їх використання у сільськогосподарській практиці здатне різко скоротити втрати урожаю від хвороб і шкідників, а також значно підвищувати продуктивність сільськогосподарського виробництва.

Впровадження сільськогосподарських, або аграрних, біотехнологій, розширення масштабів використання і торгівлі сільськогосподарськими продуктами, отриманими на їх основі, сприяє підвищенню рівня добробуту як у розвинених, так і в країнах, що розвиваються. Так, результати опитування щодо глобального ефекту використання біотехнологій у світі у сфері сільськогосподарського виробництва за період 1996-2004 рр. показують, що загальний економічний ефект для фермерів склав 29,3 млрд. дол.

Окрім фінансових вигод, вирощування трансгенних сортів рослин несе відчутні соціальні й екологічні вигоди:

- збільшення сільськогосподарської продуктивності, а отже, внесок у забезпечення глобальної продовольчої безпеки і скорочення бідності у країнах, що розвиваються;

- збереження біологічної різноманітності, оскільки ГМ-технології через високу продуктивність вимагають менших сільськогосподарських площ;
- зменшення викидів вуглекислого газу в атмосферу за рахунок скорочення експлуатації сільськогосподарської техніки, що використовується для оранки й обробки полів пестицидами;
- зниження хімічного забруднення води і ґрунту внаслідок використання менш шкідливих для навколишнього середовища гербіцидів;
- запобігання ерозії ґрунту, оскільки використання ГМ-культур, стійких до гербіцидів, дозволяє перейти на шадний (неорний) метод обробки ґрунту;
- збільшення біорізноманіття за рахунок використання сортів з виборчою стійкістю до комах шкідників.

Крім того, використання біотехнологій у різних сферах суспільного виробництва дає можливість цілеспрямовано керувати процесами, що відбуваються у навколишньому середовищі, діагностувати і попереджати зміни екосистеми, її деградацію і забруднення, а також підтримувати в нормі екологічні параметри довкілля.

Абрамчук, М. Ю. Місце і роль біотехнологій в еколого-економічному розвитку суспільства / М. Ю. Абрамчук, Н. А. Антонюк // Механізм регулювання економіки. – 2011. – № 4. – С. 44–49.

МІКРОБІОЛОГІЯ ЯК НАУКА

1. **Scheler, O.** Recent developments of microfluidics as a tool for biotechnology and microbiology / O. Scheler, W. Postek, P. Garstecki // *Current Opinion in Biotechnology*. – 2019. – Vol. 55. – P. 60–67.

2. **Бюрне Э.** Европейец Илья Мечников / Этьен Бюрне // *Вопросы истории естествознания и техники*. – 1993. – Т. 3. – С. 35–45.

3. **Валлери-Радо, Р.** Жизнь Пастера / Рене Валлери-Радо. – Москва : Изд-во иностранной л-ры, 1950. – 358 с.

4. **Видатний український** вчений-біолог, мікробіолог, біотехнолог, агроєколог, академік НААН України Володимир Пилипович Пати́ка : до 70-річчя з нагоди дня народження / С. В. Пида, І. П. Грогорюк, Н. М. Дробик, М. М. Барна // *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Біологія*. – 2016. – Вип. 3/ 4 (67). – С. 120–123.

5. **Віленський, Ю. Г.** Учений-мікробіолог світового рівня (до 75-річчя академіка НАН України і НАМН України В. П. Широбокова) / Ю. Г. Віленський, О. П. Яворовський // *Вісник Національної академії наук України*. – 2017. – № 4. – С. 88–95.

6. **Ганина, В. И.** Как правильно организовать рабочее место микробиолога / В. И. Ганина // *Молочная промышленность*. – 2016. – № 1. – С. 52–53.

7. **Глоба, О. Ф.** Дослідження мікроорганізмів: історичний та історіографічний аспекти бродіння / О. Ф. Глоба // *Молодий вчений*. – 2017. – № 9.1. – С. 29–33.

8. **Гудзенко, Т. В.** До 70-річчя від дня народження Володимира Олексійовича Іваниці / Т. В. Гудзенко // *Вісник ОНУ. Серія : Біологія*. – 2016. – Т. 21, вип. 2 (39). – С. 167–170.

9. **Де Крюи, П.** Охотники за мікробами: Борьба за жизнь / Поль де Крюи. – Москва : Наука, 1987. – 432 с.

10. **Емельянова, Н. А.** Знаменательные и юбилейные даты истории микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии 2016 года / Н. А. Емельянова // *Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии*. – 2016. – № 1. – С. 115–117.

11. **Ефимочкина, Н. Р.** В помощь микробиологу : беседа с к.т.н., ведущ. научн. сотр. НИИ питания Н. Р. Ефимочкиной / Н. Р. Ефимочкина // *Молочная промышленность*. – 2011. – № 5. – С. 27.

12. **Жалко-Титаренко, В. П.** Життєпис української мікробіології (пам'яті академіка В. Г. Дроботька) / В. П. Жалко-Титаренко // *Вісник Національної академії наук України*. – 2019. – № 11. – С. 72–76.

13. **Іван Олександрович Ситник** – вчений-мікробіолог, педагог / С. І. Климнюк, Н. Я. Кравець, Л. Б. Романюк, В. П. Борак // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Біологія. – Тернопіль : ТНПУ ім. В. Гнатюка, 2018. – Вип. 2 (73). – С. 244–247.
14. **Кигель, Н. Ф.** Пропионовокислые бактерии: кто они ? / Н. Ф. Кигель, Н. М. Шульга // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 7. – С. 28–30.
15. **Коваленко, С. П.** Источник многообразия живого / С. П. Коваленко ; АН Белорусской ССР, Ин-т микробиологии. – Минск : Наука и техника, 1984. – 56 с.
16. **Костенко, О. О.** Природоохоронні аспекти в науковому доробку вченого-мікробіолога Імператорського Університету Святого Володимира А. Країнського при Імператорському Університеті Святого Володимира (кінець ХІХ – початок ХХ століття) / О. О. Костенко // Молодий вчений. – 2017. – № 9.1. – С. 78–81.
17. **Кривоспицька, О.** Час інвестувати кошти у мікробіологічну лабораторію / О. Кривоспицька // М'ясна індустрія. – 2018. – № 1–2. – С. 18–19.
18. **Кузнєцов, В. О.** Мікробіологічні дослідження професора О. А. Веріго (1837-1905) в Одеському (Новоросійському) університеті / В. О. Кузнєцов // Мікробіологія і біотехнологія. – 2010. – № 3 (11). – С. 95–104.
19. **Кузнєцов, В. О.** Одеський період життя та наукової діяльності академіка Д. К. Заболотного (28.12.1866-15.12.1929) / В. О. Кузнєцов // Мікробіологія і біотехнологія. – 2016. – № 4. – С. 108–118.
20. **Кузнєцов, В. О.** Професор Яків Юлійович Бардах (1857-1929) / В. О. Кузнєцов // Мікробіологія і біотехнологія. – 2009. – № 2 (6). – С. 75–96.
21. **Кунин, Е. В.** Логика случая. О природе и происхождении биологической эволюции / Е. В. Кунин. – Москва : Центрполиграф, 2014. – 528 с.
22. **Левченко, І. М.** Роль Київського, Харківського та Новоросійського медичних товариств у розвитку вітчизняної науки (1850–1917) / І. М. Левченко // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Історія / голов. ред. О. С. Мазурок. – Ужгород : УжНУ Говерла, 2014. – Вип. 2 (33). – С. 13–17.
23. **Левченко, І.** Розвиток мікробіології в Україні зусиллями членів київських об'єднань лікарів / І. Левченко // Переяславський літопис. – 2017. – Вип. 11. – С. 100–106.

24. **Меркулова, Л. В.** Полиморфизм бактерий рода *Bifidobacterium* / Л. В. Меркулова, О. Е. Ерошкина, И. В. Казакова // Молочная промышленность. – 2012. – № 9. – С. 39.
25. **Мечников, И. И.** Воспоминания о Роберте Кохе / И. И. Мечников // Акад. собр. соч. – Т. 14. – Москва : Госуд. изд-во медиц. л-ры, 1959. – С. 111–116.
26. **Мечников, И. И.** Страницы воспоминаний / И. И. Мечников. – Москва : Изд-во АН СССР, 1946. – 279 с.
27. **Мечникова, О. Н.** Жизнь Ильи Ильича Мечникова / О. Н. Мечникова. – Москва ; Ленинград : Госуд. изд-во медиц. л-ры, 1926. – 232 с.
28. **Омелянский, В. Л.** Луи Пастер / В. Л. Омелянский // Избранные труды : в 2-х т. Т. 2. – Москва : Изд-во АН СССР, 1953. – С. 72–133.
29. **Орехівський, В. Д.** Розвиток органічного землеробства в УРСР у контексті науково-організаційної діяльності Південного відділення ВАСГНІЛ (1969-1990) / В. Д. Орехівський // Молодий вчений. – 2018. – № 2. – С. 330–334.
30. **Павловский, А. Д.** Из лаборатории Коха / А. Д. Павловский // Русская медицина. – 1886. – № 44. – С. 765–767.
31. **Підгорський, В. С.** Видатний епідеміолог і мікробіолог (до 150-річчя від дня народження академіка Д. К. Заболотного) / В. С. Підгорський // Вісник Національної академії наук України. – 2016. – № 8. – С. 90–97.
32. **Піскун, Р. П.** Про наукову діяльність у галузі біології та медицини видатних вчених XIX–XX ст. – вихідців з України / Р. П. Піскун, С. С. Хлестова, Н. М. Гринчак // Фактори експериментальної еволюції організмів. – 2015. – Т. 16. – С. 277–281.
33. **Психрофильная** сульфатредуцирующая бактерия из аэробных вод Черного моря / Е. Е. Захарова, В. А. Корнеева, А. Л. Брюханов, Н. В. Пименов // Микробиология. – 2012. – Т.81, № 6. – С. 812–814.
34. **Пузік, В. К.** Володимир Пилипович Пати́ка (до 70-річчя від дня народження) / В. К. Пузік // Вісник Харківського Національного Аграрного Університету. Серія : Біологія. – 2016. – Вип. 3 (39). – С. 89–90.
35. **Реактивация** покоящихся и некультивируемых форм бактерий из древних почв и мерзлых подпочвенных отложений / Н. А. Кряжевских, Е. В. Демкина, Н. А. Манучарова, В. С. Соина // Микробиология. – 2012. – Т.81, № 4. – С. 474–485.
36. **Руда, С. П.** Нариси з історії мікробіології в Україні (кінець XIX – початок XX ст.) : монографія / С. П. Руда. – Київ : ІВЦ Держкомстату України, 2000. – 262 с.

37. **Руда, С. П.** Становлення мікробіології як наукової дисципліни (до 100-річчя від дня смерті І. І. Мечникова) [Електронний ресурс] / С. П. Руда // Історія науки і техніки. – 2017. – Вип. 10. – С. 204–210. – Режим доступу : <https://hst-journal.com/index.php/hst/article/view/113/84> (дата звернення: 23.04.2019). – Назва з екрана.
38. **Рудая, С. П.** И. И. Мечников – один из основоположников микробиологической науки / С. П. Рудая // Илья Мечников – великий сын Украины и человечества : доклады научной конференции, посвящённой 150-летию со дня рождения Мечникова. – Одесса : Хаджибей, 1995. – С. 25–30.
39. **Семенихина, В. Ф.** Вклад в развитие микробиологии молока / В. Ф. Семенихина, И. В. Рожкова // Молочная промышленность. – 1999. – № 12. – С. 16–17.
40. **Смирнова, Г. В.** Роль тиоловых редокс-систем в устойчивости бактерий *Escherichia coli* в стационарной фазе / Г. В. Смирнова, Н. Г. Музыка, О. Н. Октябрьский // Микробиология. – 2011. – Т.80, № 5. – С. 619–624.
41. **Таннери, П.** Исторический очерк развития естествознания в Европе (1300-1900) / Поль Таннери. – Москва-Ленинград : Гостехиздат, 1934. – 310 с.
42. **Тимирязев, К. А.** Луи Пастер : избр. сочинения : в 4-х т. Т. 2 / К. А. Тимирязев. – Москва : Сельхозгиз, 1948. – С. 241–282.
43. **Хмеленина, В. Н.** Поверхностные слои метанотрофных бактерий / В. Н. Хмеленина, Н. Е. Троценко, Ю. А. Сузина // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 5. – С. 515–527.
44. **Чумакова, Р. И.** Светящиеся бактерии / Р. И. Чумакова, И. И. Гительзон. – Москва : Наука, 1975. – 108 с.
45. **Шлегель, Г. Г.** История микробиологии / Г. Г. Шлегель ; пер. с нем. Т. Г. Мирчинк. – Москва : УРСС, 2002. – 304 с.

МІКРООРГАНІЗМИ ТА ЇХ РІЗНОВИДИ

2.1. Еу- та прокаріоти

46. **A prokaryotic phytochrome** / J. Hughes, T. Lamparter, F. Mittmann, E. Hartmann, W. Gartner, A. Wilde, T. Borner // *Nature*. – 1997. – Vol. 386, Issue 6626. – P. 663.
47. **Arhodomonas** recens sp. nov. – галофильная алканотрофная водородная бактерия из рассолов флотационного обогащения калийных минералов / А. И. Саралов, Б. Б. Кузнецов, Е. М. Реутских, Р. В. Баслеров // *Микробиология*. – 2012. – Т.81, № 5. – С.630–637.
48. **Candidatus** «*Jettenia moscovienalis*» sp. nov. – новый вид бактерий, осуществляющих анаэробное окисление аммония / Ю. А. Николаев, М. Н. Козлов, М. В. Кевбрина и др. // *Микробиология*. – 2015. – Т. 84, № 2. – С. 236–243.
49. **Corrochano, L. M.** Fungal photoreceptors: Sensory molecules for fungal development and behaviour / L. M. Corrochano // *Photochemical and Photobiological Sciences*. – 2007. – Vol. 6, Issue 7. – P. 725–736.
50. **CRISPR** provides acquired resistance against viruses in prokaryotes / R. Barrangou, C. Fremaux, H. Deveau, M. Richards, P. Boyaval, S. Moineau, D. A. Romero, P. Horvath // *Science*. – 2007. – Vol. 315, Issue 5819. – P. 1709–1712.
51. **Han, P.** Non-classical phase diagram for virus bacterial coevolution mediated by clustered regularly interspaced short palindromic repeats / P. Han, M. W. Deem // *Journal of the Royal Society Interface*. – 2017. – Vol. 14, Issue 127. – Article number 20160905.
52. **Hartmann, A.** Quorum Sensing of Bacteria and Trans-Kingdom Interactions of N-Acyl Homoserine Lactones with Eukaryotes / A. Hartmann, A. Schikora // *Journal of Chemical Ecology*. – 2012. – Vol. 38, Issue 6. – P. 704–713.
53. **Horikoshi, K.** Alkaliphiles: genetic properties and applications of enzymes / K. Horikoshi. – 1st reprint. – Springer, 2011. – 264 p.
54. **Kalina, G. P.** The microevolution of anthropophilic prokaryotes as a factor altering the activity of epidemic processes. The microevolution of pathogenicity / G. P. Kalina // *Zhurnal Mikrobiologii Epidemiologii i Immunobiologii*. – 1991. – Issue 5. – P. 71–74.
55. **Klump, H. H.** Correlation between genome size, observed codon preference, and gibbs energy of codon-anticodon interaction / H. H. Klump // *Pure and Applied Chemistry*. – 1993. – Vol. 65, Issue 9. – P. 1947–1950.
56. **Kravtsov, I. V.** Current concepts of populations as intraspecific genetic structures of prokaryotes / I. V. Kravtsov, L. A. Riapis // *Zhurnal Mikrobiologii Epidemiologii i Immunobiologii*. – 1991. – Issue 11. – P. 63–67.

57. **Magnetospirillum aberrantis** sp. nov. – новая пресноводная бактерия с магнитными включениями / В. М. Горленко, М. В. Дзюба, А. Н. Малеева и др. // Микробиология. – 2011. – Т.80, № 5. – С. 679–690.
58. **Marraffini, L. A.** CRISPR interference: RNA-directed adaptive immunity in bacteria and archaea / L. A. Marraffini, E. J. Sontheimer // Nature Reviews Genetics. – 2010. – Vol. 11, Issue 3. – P. 181–190.
59. **Pertseva, M. N.** Does an evolutionary kinship exist between the chemosignal systems of eukaryotes and prokaryotes? / M. N. Pertseva // Zhurnal Evolyutsionnoi Biokhimii i Fiziologii. – 1990. – Vol. 26, Issue 4. – P. 505–513.
60. **Purcell, E. B.** Photoregulation in prokaryotes / E. B. Purcell, S. Crosson // Current Opinion in Microbiology. – 2008. – Vol. 11, Issue 2. – P. 168–178.
61. **Short** motif sequences determine the targets of the prokaryotic CRISPR defence system / F. J. M. Mojica, C. Díez-Villaseñor, J. García-Martínez, C. Almendros // Microbiology. – 2009. – Vol. 155, Issue 3. – P. 733–740.
62. **Spirosoma xulofaga** sp. nov. – олиготрофная плеоморфная бактерия мико-бактериального сообщества пресноводных экосистем / М. В. Зайчикова, Ю. Ю. Берестовская, Б. Б. Кузнецов, Л. В. Васильева // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 4. – С. 448–455.
63. **Van der Oost, J.** CRISPR-based adaptive and heritable immunity in prokaryotes / J. van der Oost, M. M. Jore, E. R. Westra, M. Lundgren, S. J. J. Brouns // Trends in Biochemical Sciences. – 2009. – Vol. 34, Issue 8. – P. 401–407.
64. **Verkhovtseva, N. V.** Evolutionary role of iron in metabolism of prokaryotes and biogeochemical processes / N. V. Verkhovtseva, N. I. Filina, D. E. Pukhov // Zhurnal Evolyutsionnoi Biokhimii i Fiziologii. – 2001. – Vol. 37, Issue 4. – P. 338–343.
65. **Viral diversity** threshold for adaptive immunity in prokaryotes / A. D. Weinberger, Y. I. Wolf, A. E. Lobkovsky, M. S. Gilmore, E. V. Koonin // mBio. – 2012. – Vol. 3, Issue 6. – Article number e00456-12.
66. **Авакян, А. А.** Атлас анатомии бактерий, патогенных для человека и животных / А. А. Авакян, Л. Н. Кац, И. Б. Павлова. – Москва : Медицина, 1972. – 183 с.
67. **Андріанова, Т. В.** Асоційовані з рослинами мікроміцети як об'єкти біотехнології [Електронний ресурс] / Т. В. Андріанова, А. В. Дrajнікова, А. О. Українська // Проблеми екологічної біотехнології. – 2019. – № 1. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/peb_2019_1_3 (дата звернення: 05.04.2021).
68. **Антистрессовое** перекрестное действие внеклеточных метаболитов бактерий, архей и дрожжей / Л. И. Воробьева, Е. Ю. Ходжаев, Т. М. Новикова, Е. М. Чудинова // Прикладная биохимия и микробиология. – 2013. – Т. 49, № 4. – С. 333–344.

69. **АТФ пул** и биолуминесцентная активность у психрофильных бактерий *Photobacterium phosphoreum* / Л. Э. Алескерова, К. А. Аленина, Е. Н. Ефременко, М. М. Мажуль // Микробиология. – 2014. – Т. 83, № 4. – С. 403–410.
70. **Біотехнологічний** потенціал бактерій роду *Rhodococcus* та їх метаболітів / Т. П. Пирог, М. О. Шулякова, Т. А. Шевчук, А. П. Софілканич // Біотехнологія. – 2012. – Т. 5, № 2. – С. 51–67.
71. **Бойко, О. А.** Біотехнологічні процеси в грибництві за вирощування *Basidiomycetes* [Електронний ресурс] / О. А. Бойко, Т. В. Космідайло // Агроекологічний журнал. – 2014. – № 4. – С. 118–121. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrog_2014_4_25 (дата звернення: 02.04.2021).
72. **Брянцева, И. А.** Новая алкалофильная несерная пурпурная бактерия *Rhodobaculum claviforme* gen. nov., sp. nov / И. А. Брянцева, В. А. Гайсин, В. М. Горленко // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 2. – С. 225–235.
73. **Виділення** та ідентифікація бактерій роду *Lactobacillus* з ферментованих продуктів р ізних регіонів України [Електронний ресурс] / О. М. Василюк, Н. К. Коваленко, І. Л. Гармашева, Л. Т. Олещенко // Мікробіологічний журнал. – 2014. – Т. 76, № 2. – С. 3–9. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2014_76_2_2 (дата звернення: 05.04.2021).
74. **Гельман, Н. С.** Мембраны бактерий и дыхательная цепь / Н. С. Гельман, М. А. Лукоянова, Д. Н. Отровский. – Москва : Наука, 1972. – 246 с.
75. **Готтшалк, Г.** Метаболизм бактерий / Г. Готтшалк ; пер. с англ. – Москва : Мир, 1982. – 310 с.
76. **Грецкий, И. А.** Исследование физиологических особенностей светящихся бактерий *Photobacterium phosphoreum* ИМВ В-7071 / И. А. Грецкий // Мікробіологічний журнал. – 2014. – Т. 76, № 3. – С. 42–47.
77. **Грицай, Р. В.** Ліпополісахариди грамнегативних бактерій: структурні особливості, біосинтез, застосування в біотехнології / Р. В. Грицай, Л. Д. Варбанець // Біотехнологія. – 2011. – Т. 4, № 1. – С. 41–59.
78. **Гудзь, С. П.** Мікробіологія / С. П. Гудзь, С. О. Гнатуш, І. С. Білінська. – Львів : ЛНУ ім. І. Франка, 2009. – 360 с.
79. **Даниляк, Н. И.** Микробиологический контроль производства культур плесневых грибов *Aspergillus oryzae* / Н. И. Даниляк, Н. Г. Черевко, Р. А. Клепикова // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная). – 1962. – № 12. – С. 10–14.
80. **Довженко, Л. В.** Основи мікробіології : навч.-метод. посібник / Л. В. Довженко, В. А. Зінченко. – Київ : Медицина, 2017. – 49 с.

81. **Доценко, Н. В.** Особливості хімічного складу клітинних стінок еукаріотів і прокаріотів / Н. В. Доценко // Збірник тез доповідей 80-ї наукової конференції викладачів Одеської національної академії харчових технологій, м. Одеса, 7–8 травня 2020 р. – Одеса : ОНАХТ, 2020. – С. 80–82.
82. **Захарчук, А.** Бактерии группы мезентерикус-субтилис и болезни хлеба / А. Захарчук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 36–39.
83. **Зубченко, В. С.** Активація молочнокислих бактерій випромінюванням ультрафіолетового діапазону хвиль / В. С. Зубченко // Харчова промисловість. – 1998. – Вип. 43–44. – С. 28–30.
84. **Ивановский, Р. Н.** Выделение диссоциантов пурпурной фотосинтезирующей бактерии *Rhodobacter sphaeroides* и изучение их молекулярных, физиолого-биохимических и морфологических свойств / Р. Н. Ивановский, Е. С. Милько, Д. М. Милько // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 2. – С. 169–175.
85. **Изучение** стабильности свойств молочнокислых бактерий / В. И. Ганина, Н. В. Ананьева, Л. А. Борисова, Е. Ю. Жаркова // Молочная промышленность. – 2006. – № 10. – С. 39–40.
86. **Исследование** взаимосвязи между лигнолитической и фосфолипазной активностями гриба *lentinus tigrinus* / Д. А. Кадималиев, В. В. Шутова, В. И. Телятник и др. // Микробиология. – 2014. – Т. 83, № 4. – С. 426–435.
87. **Клименко, М. О.** Екологія рослин. Лабораторний практикум : навч. посібник / М. О. Клименко, І. М. Борщевська. – Рівне : НУВГП, 2017. – 147 с.
88. **Корольова, О. В.** Прокаріоти, гриби та водорості. Лабораторний практикум [Електронний ресурс] : навч.-метод. посібник / О. В. Корольова. – Миколаїв : Іліон, 2018. – 145 с. – Режим доступу : <http://hdl.handle.net/123456789/422> (дата звернення: 29.03.2021).
89. **Кривоносова, А. В.** Биотехнологический потенциал пропионовокислых бактерий / А. В. Кривоносова, И. С. Хамагаева, Р. Б. Раднаева // Молочная промышленность. – 2007. – № 11. – С. 30–31.
90. **Курдиш, І. К.** Взаємодія бактерій з твердими матеріалами та наноматеріалами як основа нових біотехнологій / І. К. Курдиш // Мікробіологічний журнал. – 2018. – Т. 80, № 3. – С. 15–28.
91. **Курдиш, І. К.** Взаємодія бактерій з твердими матеріалами та наноматеріалами як основа нових біотехнологій [Електронний ресурс] / І. К. Курдиш // Мікробіологічний журнал. – 2018. – Т. 80, № 3. – С. 15–28. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2018_80_3_3 (дата звернення: 05.04.2021).

92. **Кушкевич, І. В.** Пігменти фотосинтезувальних зелених сіркобактерій *Chlorobium limicola* Ya-2002 за впливу солей важких металів / І. В. Кушкевич, С. О. Гнатуш // Мікробіологія і біотехнологія. – 2010. – № 3 (11). – С. 61–70.
93. **Лис, Г.** Биохимия автотрофных бактерий / Г. Лис, Ю. И. Сорокина ; под ред. С. И. Кузнецова ; пер. с англ. – Москва : ИИЛ, 1958. – 126 с.
94. **Луста, К. А.** Бактериальные мембранные внеклеточные нановезикулы: строение, биогенез, функции, использование в биотехнологии и медицине / К. А. Луста // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51, № 5. – С. 443–452.
95. **Люта, В. А.** Мікробіологія : підручник / В. А. Люта, О. В. Кононов. – 2-ге вид. – Київ : Медицина, 2012. – 456 с.
96. **Люта, В. А.** Мікробіологія з технікою мікробіологічних досліджень, вірусологія та імунологія : підручник / В. А. Люта, О. В. Кононов. – 2-е вид. – Київ : Медицина, 2018. – 576 с.
97. **Люта, В. А.** Практикум з мікробіології : навч. посібник / В. А. Люта, О. В. Кононов. – 3-тє вид., випр. – Київ : Медицина, 2018. – 184 с.
98. **Максименко, Л. А.** Изучение свойств изолятов пектолитических фитопатогенных бактерий, выделенных в Украине / Л. А. Максименко, Н. И. Пархоменко, С. Н. Мороз // Мікробіологічний журнал. – 2013. – Т. 75, № 6. – С. 66–72.
99. **Марков, А. В.** Проблема происхождения эукариот / А. В. Марков // Палеонтологический журнал. – 2005. – № 2. – С. 3–12.
100. **Межвидовое** взаимодействие бактерий и образование смешанной (полимикробной) биопленки / А. Н. Маянский, И. В. Чеботарь, Н. И. Евтеева, Е. И. Руднева // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2012. – № 1. – С. 93–101.
101. **Методическое** пособие по определению рода бактерий / под ред. Я. Р. Коваленко, В. И. Полтева, З. Х. Диланяна ; пер. с англ. – Ереван : Айстан, 1975. – 158 с.
102. **Михайлова, Н. А.** Бактерии рода *Bacillus* – продуценты биологически активных веществ антимикробного действия / Н. А. Михайлова, О. М. Гринько // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2010. – № 3. – С. 85–89.
103. **Мікробіологія** : підруч. для студентів вищ. навч. закл. / Н. І. Філімонова, Л. Ф. Сілаєва, О. М. Дика та ін. ; за заг. ред. Н. І. Філімонової. – 2-ге вид. – Харків : НФаУ ; Золоті сторінки, 2019. – 676 с.

104. **Мікробіологія з основами імунології** : підручник / В. Данілейченко, Й. Федечко, О. Корнійчук, И. Солонинко. – 3-тє вид. – Київ : Медицина, 2020. – 384 с.
105. **Нетрусов, А. И.** Общая микробиология : учебник / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. – Москва : Академия, 2007. – 284 с.
106. **Октябрьский, О. Н.** Изменения редокс-потенциала в культурах бактерий при стрессах / О. Н. Октябрьский, Г. В. Смирнова // Микробиология. – 2012. – Т. 81, № 2. – С. 147–158.
107. **Переведенцева, Л. Г.** Микология: грибы и грибоподобные организмы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. Г. Переведенцева. – Пермь, 2009. – 199 с. – Режим доступа : <http://www.psu.ru/files/docs/fakultety/bio/mikologia.pdf> (дата обращения: 29.03.2021).
108. **Пидопличко, Н. М.** Пеницилли / Н. М. Пидопличко ; Ин-т микробиологии и вирусологии им. Д. К. Заболотного АН УССР. – Київ : Наукова думка, 1972. – 150 с.
109. **Пиневиц, А. В.** Микробиология. Биология прокариотов : учебник : в 3 т. Т. 1 / А. В. Пиневиц. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский гос. ун-т, 2007. – 2-е изд. – Т. 1. – 352 с.
110. **Пиневиц, А. В.** Микробиология. Биология прокариотов : учебник : в 3 т. Т. 2 / А. В. Пиневиц. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский гос. ун-т, 2007. – 331 с.
111. **Практична мікробіологія** / С. І. Климнюк, І. О. Ситник, М. С. Творко, В. П. Ширококов. – Київ : Укрмедкнига, 2020. – 440 с.
112. **Розанов, А. Ю.** Проблема первичного биотопа эукариот. Экосистемные перестройки и эволюция биосферы / А. Ю. Розанов, М. А. Федонкин. – Москва : Недра, 1994. – С. 25–32.
113. **Рудько, Г. І.** Основи біогеології: від архею до техногену / Г. І. Рудько // Мінеральні ресурси України. – 2014. – № 3. – С. 37–45.
114. **Свойства энтеробактерий, выделенных из молочных продуктов** / Н. Р. Ефимочкина, Н. В. Ростова, Ю. М. Маркова и др. // Молочная промышленность. – 2015. – № 11. – С. 33–36.
115. **Сгибнев, А. В.** Влияние активных форм кислорода на антилизоцимную активность бактерий / А. В. Сгибнев, С. В. Черкасов // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2009. – № 4. – С. 59–62.
116. **Сергійчук, М. Г.** Мікробіологія / М. Г. Сергійчук, В. К. Позур, Т. М. Фурзікова. – Київ : Київський університет, 2008. – 541 с.

117. **Согомонян, Д.** Изменение рН и окислительно- восстановительного потенциала среды в процессе роста молочнокислых бактерий: влияние окислителей и восстановителей / Д. Согомонян, К. Акопян, А. Трчунян // Прикладная биохимия и микробиология. – 2011. – Т. 47, № 1. – С. 33–38.
118. **Сорокина, А. Ю.** *Noeflea siderophila* sp. nov., новая нейтрофильная железоокисляющая бактерия / А. Ю. Сорокина, Е. Ю. Черноусова, Г. А. Дубинина // Микробиология. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 64–71.
119. **Сравнительное** исследование метаболизма пурпурных фотосинтезирующих бактерий при росте на свету и в темноте в анаэробных и аэробных условиях / О. И. Кеппен, Е. Н. Красильникова, Н. В. Лебедева, Р. Н. Ивановский // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 5. – С. 534–541.
120. **Столяр, О. Б.** Молекулярна біологія : підручник / О. Б. Столяр. – Київ : Центр навчальної і практичної літератури, 2019. – 224 с.
121. **Трофічні** потреби і біотехнологічні параметри росту вищих базидіальних грибів роду *Coriolus* [Електронний ресурс] / Л. О. Антоненко, І. Р. Клечак, Л. М. Лазаренко, О. П. Трохименко // Збірник наукових праць Дніпродзержинського державного технічного університету. Серія : Технічні науки. – 2011. – Вип. 2. – С. 274–281. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpddtu_2011_2_54 (дата звернення: 02.04.2021).
122. **Филиппова, Р. Л.** Ацидофильные спорообразующие бактерии рода *Alicyclobacillus* в апельсиновом соке / Р. Л. Филиппова, Т. Г. Мухамеджанова, А. Ю. Колеснов // Пищевая промышленность. – 2000. – № 10. – С. 78–79.
123. **Филиппова, Р. Л.** Бактерии рода *Alicyclobacillus* – возбудители порчи фруктовых соков и напитков / Р. Л. Филиппова, А. Ю. Колеснов, Т. Г. Мухамеджанова // Пиво и напитки. – 2004. – № 3. – С. 30–32.
124. **Филогенетическое** положение пурпурной серобактерии *Lamprobacter modestohalophilus* на основании исследования новых штаммов вида / В. М. Горленко, И. А. Брянцева, О. Н. Лунина, Т. П. Турова // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 1. – С. 68–77.
125. **Характеристика** нового штамма несерной пурпурной бактерии из термального источника / Е. Н. Нуянзина-Болдарева, А. М. Калашников, В. А. Гайсин, М. В. Сухачева // Микробиология. – 2014. – Т. 83, № 2. – С. 170–179.
126. **Харченко, С. М.** Мікробіологія : підручник / С. М. Харченко. – Київ : Сільгоспосвіта, 1994. – 350 с.
127. **Цыганков, А. А.** Участие H_2 в метаболизме пурпурных бактерий и перспективы практического использования / А. А. Цыганков, А. Н. Хуснутдинова // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 1. – С. 3–26.

128. **Широбоков, В.** На зорі зародження життя: роль глинистих мінералів / В. Широбоков, Д. Янковський, Г. Димент // Світогляд. – 2013. – № 1. – С. 58–65.
129. **Широбоков, В.** Паралельні Світи перетинаються / В. Широбоков, Д. Янковський, Г. Димент // Світогляд. – 2010. – № 5. – С. 18–28.
130. **Экспресс-контроль бактерий группы кишечных палочек // Кондитерское и хлебопекарное производство.** – 2011. – № 9 (121). – С. 9.
131. **Янева, О. Д.** Механизмы устойчивости бактерий к ионам тяжелых металлов / О. Д. Янева // Мікробіологічний журнал. – 2009. – Т. 71, № 6. – С. 54–65.

2.2. Віруси

132. **Аденовирус, клетка, организм / Н. С. Дяченко, И. Нас, Д. Беренчи, Л. Н. Носач ; под ред. В. В. Смирнов.** – Киев : Наукова думка, 1988. – 232 с.
133. **Бактериоциногенная активность штаммов Rhizobium vitis и Pantoea agglomerans, выделенных из растений винограда / Н. В. Лиманская, В. А. Иваница, Ж. Ю. Сергеева, Ф. И. Товкач // Мікробіологія і біотехнологія.** – 2009. – № 4 (8). – С. 26–32.
134. **Бактериоционы и бактериофаги патогенных буркхольдерий / В. И. Илюхин, Л. К. Мернова, Н. П. Агеева, Т. В. Сенина // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии.** – 2011. – № 1. – С. 12–19.
135. **Вакарина, А. А.** Рациональные аспекты использования бактериофагов / А. А. Вакарина, Л. В. Катаева, Н. Ф. Карпухина // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2015. – № 5. – С. 76–79.
136. **Векірчик, К. М.** Мікробіологія з основами вірусології : підручник / К. М. Векірчик. – Київ : Либідь, 2001. – 312 с.
137. **Ганина, В. И.** Бактериофаги и способы снижения их количества / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2016. – № 2. – С. 41–43.
138. **Ганина, В. И.** Поражение заквасочной микрофлоры бактериофагами / В. И. Ганина // Переработка молока. – 2011. – № 6 (140). – С. 28–29.
139. **Гудзь, С. П.** Загальна вірусологія : навч. посібник / С. П. Гудзь, Т. Б. Перетятко, Ю. О. Павлова. – Львів : ЛНУ ім. Івана Франка, 2010. – 264 с.
140. **Дидух, Г. В.** Бактериофаги – путь к безопасности пищевых продуктов / Г. В. Дидух // Молочна промисловість. – 2009. – № 2 (51). – С. 42–44.
141. **Дідух, Г. В.** Використання бактеріофагів для виробництва молочних продуктів лікувально-профілактичного призначення / Г. В. Дідух, В. В. Каляянова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 14–16.

142. **Изучение** новых вирулентных бактериофагов, активных против множественно-резистентных штаммов *Pseudomonas aeruginosa* / Н. Ш. Баларджишвили, Л. И. Квачадзе, М. И. Кутателадзе и др. // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51, № 6. – С. 600–609.
143. **Использование** системы транспозиции бактериофага Ми для интеграции рекомбинантной ДНК в хромосому *Methylophilus methylotrophus* / Е. Г. Абалакина, И. Л. Токмасова, Н. В. Горшкова и др. // Биотехнология. – 2008. – № 3. – С. 13–26.
144. **Использование** тиминового ауксотрофного мутанта *Erwinia carotovora* для получения частиц дефектных бактериофагов / Л. В. Романюк, Н. С. Муквич, Т. В. Иваница, Ф. И. Товкач // Мікробіологічний журнал. – 2011. – Т. 73, № 4. – С. 71–76.
145. **Исследование** чувствительности к бактериофагам микрофлоры, изолированной из биосубстратов пациентов хирургического профиля / Н. И. Габриэлян, Л. И. Арефьева, Е. М. Горская и др. // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2014. – № 2. – С. 30–35.
146. **Копылов, А. И.** Влияние вирусов на гетеротрофный бактериопланктон водохранилищ / А. И. Копылов, Д. Б. Косолапов, Е. А. Заботкина // Микробиология. – 2011. – Т. 80, № 2. – С. 241–250.
147. **Люта, В. А.** Основы мікробіології, вірусології та імунології : навч. посібник / В. А. Люта, Г. І. Заговора. – Київ : Здоров'я, 2001. – 280 с.
148. **Науменко, О. В.** Проблеми бактеріофагів у виробництві ферментованих молочних продуктів / О. В. Науменко // Молокопереробка. – 2011. – № 3 (66). – с. 15–21.
149. **Непомнящая, М. Л.** Бактериофаг молочнокислых стрептококков и борьба с ним в молочной промышленности : монография / М. Л. Непомнящая, Л. Ю. Медвинская, Л. А. Либерман ; АН Украинской ССР. – Киев : Изд. АН УССР, 1961. – 152 с.
150. **Поливалентность** бактериофагов, изолированных из плодовых деревьев, пораженных бактериальным ожогом / Ф. И. Товкач, С. Н. Мороз, Н. А. Король [и др.] // Мікробіологічний журнал. – 2013. – Т. 75, № 2. – С. 80–88.
151. **Пяткін, К. Д.** Мікробіологія з вірусологією та імунологією : підручник / Ю. С. Пяткін, К. Д. Кривошеїн ; пер. з рос. – Київ : Вища школа, 1992. – 431 с.
152. **Садыкова, Р.** Борьба с бактериофагами – залог выпуска качественного продукта / Р. Садыкова // Молочная промышленность. – 2012. – № 9. – С. 26.

153. **Ситник, І. О.** Мікробіологія, вірусологія, імунологія : підручник / І. О. Ситник, С. І. Климнюк, М. С. Творко. – Тернопіль : Укрмедкнига, 1998. – 392 с.

154. **Снятковский, М. В.** Бактериофаги в молочном производстве и борьба с ними / М. В. Снятковский, Р. З. Карычев, Г. П. Шаманова // Молочная промышленность. – 2006. – № 4. – С. 66–67.

155. **Сорокина, Н. П.** Активность заквасочной микрофлоры : причины снижения и способы повышения. Методы предотвращения поражения молочнокислых бактерий бактериофагами / Н. П. Сорокина, Г. Д. Перфильев // Молочная промышленность. – 2013. – № 11. – С. 32–35.

156. **Сорокина, Н. П.** Бактериофаги лактококков / Н. П. Сорокина, Г. Д. Перфильев, И. С. Полянская // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 1. – С. 36–37.

2.3. Ферменти в мікробіології

157. **Joosten, V.** Flavoenzymes / V. Joosten, W. J. van Berkel // Current Opinion in Chemical Biology. – 2007. – Vol. 11, Issue 2. – P. 195–202.

158. **В-галактозидазна** активність бактерій, як критерій відбору штамів до складу бактеріальних препаратів / О. І. Потемська, Н. Ф. Кігель, С. Г. Даниленко, К. В. Копилова // Харчова наука і технологія. – 2017. – Т.11, № 3. – С. 35–41.

159. **Авершина, А. С.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт» [Електронний ресурс] / А. С. Авершина, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2. – С. 32–36. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_10 (дата звернення: 02.04.2021).

160. **Активность** ферментов обмена глутамин в прорастающем зерне тритикале [Електронний ресурс] / Л. В. Чумикина, Л. И. Арабова, В. В. Колпакова, А. Ф. Топунов // Физиология растений и генетика. – 2013. – Т. 45, № 5. – С. 390–398. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/FBKR_2013_45_5_5 (дата звернення: 05.04.2021).

161. **Бактериальная** протеаза ECP32, специфически расщепляющая актин: условия биосинтеза и масштабирование процесса ферментации продуцента / А. В. Морозова, А. Ю. Малинин, С. Ю. Хайтлина, В. Н. Соколов // Биотехнология. – 2009. – № 1. – С.53–63.

162. **Бактерии** Черного моря – продуценты гидролитических ферментов [Електронний ресурс] / Л. Д. Варбанец, Л. В. Авдеева, Н. В. Борзова, Е. В. Мацелюх, А. В. Гудзенко, Е. А. Киприанова, Л. В. Ярошенко // Мікробіологічний журнал. – 2011. – Т. 73, № 5. – С. 9–15. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2011_73_5_3 (дата звернення: 05.04.2021).

163. **Біотехнологічні** аспекти отримання йогуртної основи для виробництва низьколактозного морозива [Електронний ресурс] / А. А. Трубнікова, Т. Є. Шарахматова, К. О. Мамінтова, О. С. Цупра // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2018. – № 9. – С. 243–255. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2018_9_37 (дата звернення: 05.04.2021).

164. **Виділення** та ідентифікація бактерій роду *Lactobacillus* з ферментованих продуктів різних регіонів України / О. М. Василюк, Н. К. Коваленко, І. Л. Гармашева, Л. Т. Олещенко // Мікробіологічний журнал. – 2014. – Т. 76, № 2. – С. 2–9.

165. **Влияние** холодового стресса на активність антиоксидантних ферментов в проростках ячменя [Електронний ресурс] / М. С. Радюк, И. Н. Доманская, Р. А. Щербаков, Н. В. Шальго // Физиология растений и генетика. – 2013. – Т. 45, № 5. – С. 442–450. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/FBKR_2013_45_5_11 (дата звернення: 05.04.2021).

166. **Ганина, В. И.** Бета галактозидазная активність молочнокислых бактерий и бифидобактерий / В. И. Ганина, Л. В. Калинина, Е. В. Большакова // Молочная промышленность. – 2002. – № 8. – С. 36–37.

167. **Голуб, Б.** Вплив пропіоновокислих бактерій на динаміку біфідофлори під час ферментації молока [Електронний ресурс] / Б. Голуб, С. Даниленко, Г. Рудавська // Товари і ринки. – 2009. – № 2. – С. 121–128. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2009_2_19 (дата звернення: 05.04.2021).

168. **Голуб, Б.** Динаміка фізико-хімічних показників синбіотичних ферментованих молочних напоїв при зберіганні [Електронний ресурс] / Б. Голуб, С. Даниленко, Г. Рудавська // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 121–127. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2011_1_18 (дата звернення: 05.04.2021).

169. **Голуб, Б.** Протеоліз у пробіотичних напоях, ферментованих біфідобактеріями [Електронний ресурс] / Б. Голуб // Товари і ринки. – 2013. – № 2. – С. 100–107. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2013_2_11 (дата звернення: 05.04.2021).

170. **Даниленко, С. Г.** Біотехнологія бактеріального препарату «ЛІР» [Електронний ресурс] / С. Г. Даниленко // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Їжицького. – 2013. – Т. 15, № 3 (4). – С. 55–62. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2013_15_3\(4\)_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2013_15_3(4)_12) (дата звернення: 02.04.2021).

171. **Даниленко, С. Г.** Вплив ферментного препарату на протеолітичні процеси у сиров'ялених м'ясних продуктах [Електронний ресурс] / С. Даниленко // Товари і ринки. – 2013. – № 2. – С. 107–114. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2013_2_12 (дата звернення: 05.04.2021).

172. **Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів ферментації знежиреного молока у біотехнології кисломолочного сиру дитячого харчування [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, Ю. В. Назаренко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38(2). – С. 250–254. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38\(2\)_62](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)_62) (дата звернення: 02.04.2021).

173. **Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології кефіру дитячого харчування [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2. – С. 30–33. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2010_2_11 (дата звернення: 02.04.2021).

174. **Драганова, Е. И.** Применение ферментативного катализа в производстве пюреобразной продукции из растительного сырья / Е. И. Драганова, А. И. Колесниченко, Ю. А. Левинца // Пищевая промышленность. – 1997. – № 12. – С. 15.

175. **Елисеєва, Т. А.** Заквасочные культуры и ферменты *Mayasan* для сыров / Т. А. Елисеєва // Переработка молока. – 2015. – № 9. – С. 18.

176. **Куприянова, Е. В.** Карбоангидраза – фермент, преобразивший биосферу / Е. В. Куприянова, Н. А. Пронина // Физиология растений. – 2011. – № 2. – С. 163–176.

177. **Лигнинолитическая** активность бактерий родов *Azospirillum* и *Niveispirillum* / М. А. Купряшина, С. В. Петров, Е. Г. Пономарева, В. Е. Никитина // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 6. – С. 691–696.

178. **Липолитическая** активность бактерий рода *Bacillus* / Л. В. Авдеева, А. И. Осадчая, Л. А. Сафронова [и др.] // Мікробіологія і біотехнологія. – 2010. – № 3 (11). – С. 41–50.

179. **Липолитическая** и каталазная активности бактерий – дектрукторов защитных покрытий / Ж. П. Коптева, В. В. Занина, А. Е. Коптева [и др.] // Мікробіологічний журнал. – 2009. – Т. 71, № 4. – С.45–50.

180. **Маркосов, В. А.** Исследование процесса ферментации мезги при производстве красных вин типа кагор [Електронний ресурс] / В. А. Маркосов, Н. М. Агеева, А. П. Бирюков // «Магарач». Виноградарство и виноделие. – 2013. – № 1. – С. 33–34. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Magarach_2013_1_17 (дата звернення: 05.04.2021).

181. **Мацелюх, О. В.** Колагенолітичні ферменти мікроорганізмів [Електронний ресурс] / О. В. Мацелюх, Л. Д. Варбанець // *Biotechnology*. – 2008. – Vol. 1, № 3. – С. 13–24. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_3_4 (дата звернення: 05.04.2021).
182. **Мацелюх, О. В.** Протеолітичні ферменти мікроорганізмів [Електронний ресурс] / О. В. Мацелюх, Л. Д. Варбанець, А. С. Левішко // *Мікробіологічний журнал*. – 2010. – Т. 72, № 4. – С. 56–73. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2010_72_4_11 (дата звернення: 05.04.2021).
183. **Молоканова, Л. В.** Оцінка молокозгортальної активності ферментів грибного походження [Електронний ресурс] / Л. В. Молоканова, І. С. Хованець // *Товарознавчий вісник*. – 2013. – Вип. 6. – С. 193–198. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2013_6_30 (дата звернення: 05.04.2021).
184. **Осадчук, І. В.** Підвищення біологічної цінності харчових продуктів методом біотехнологічної модифікації [Електронний ресурс] / І. В. Осадчук // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2013. – Вип. 44(2). – С. 121–125. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44\(2\)_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)_29) (дата звернення: 02.04.2021).
185. **Пешук, Л.** Синбіотики у технології ферментованого рибного фаршу [Електронний ресурс] / Л. Пешук // *Продовольча індустрія АПК*. – 2013. – № 2. – С. 28–31. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2013_2_10 (дата звернення: 05.04.2021).
186. **Пешук, Л.** Ферментування рибного фаршу з товстолобу білого [Електронний ресурс] / Л. Пешук // *Продовольча індустрія АПК*. – 2013. – № 2. – С. 10–13. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2013_2_5 (дата звернення: 05.04.2021).
187. **Разработка** метода инактивации клеток *Streptococcus ruogenes* для турбидиметрического определения бактериолитической активности фаг-ассоциированного фермента / Н. Ф. Дмитриева, Н. Л. Клячко, В. М. Бондаренко [и др.] // *Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии*. – 2011. – № 6. – С. 14–19.
188. **Савченко, О.** Біологічна цінність м'якого сирного продукту, виготовленого за енергозберігаючою біотехнологією [Електронний ресурс] / О. Савченко // *Продовольча індустрія АПК*. – 2014. – № 5. – С. 37–39. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2014_5_12 (дата звернення: 02.04.2021).
189. **Савченко, О.** Основні принципи створення біотехнології м'якого сирного продукту [Електронний ресурс] / О. Савченко // *Продовольча індустрія АПК*. – 2014. – № 4. – С. 18–21. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2014_4_8 (дата звернення: 02.04.2021).

190. **Свириденко, Г. М.** Бактериальные концентраты : способы применения при производстве ферментированных молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Молочная промышленность. – 2015. – № 6. – С. 25–28.

191. **Січкач, С. В.** Активність окиснювальних ферментів рослинних клітин за умов експериментального мікоплазмозу [Електронний ресурс] / С. В. Січкач, К. С. Коробкова // Мікробіологічний журнал. – 2011. – Т. 73, № 2. – С. 38–43. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2011_73_2_7 (дата звернення: 05.04.2021).

192. **Танасієнко, О. А.** Індукція синтезу інтерферону. обумовлена лектином бактеріального походження / О. А. Танасієнко, Г. П. Потебня, З. М. Олевінська // Доповіді Національної Академії наук України. – 2013. – № 1. – С. 185–190.

193. **Ткаченко, Н. А.** Обґрунтування параметрів ферментації молочнорослинних вершків у біотехнології білкових паст для дитячого харчування [Електронний ресурс] / Н. А. Ткаченко, Ю. С. Українцева, Є. І. Гросу // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 4. – С. 27–36. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khmit_2014_4_8 (дата звернення: 02.04.2021).

194. **Шугай, М. О.** Антагоністична активність як критерій відбору молочнокислих бактерій у біотехнології молочних ферментованих продуктів [Електронний ресурс] / М. О. Шугай // Продовольчі ресурси. Серія : Технічні науки. – 2015. – № 4. – С. 69–74. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/prrteh_2015_4_15 (дата звернення: 02.04.2021).

195. **Ярос, Д.** Улучшение структуры продукта посредством образования энзимных поперечных связей с микробиологической трансглутаминазой / Д. Ярослав, Г. Роом ; пер. с нем // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 9 (106). – С. 32–33.

2.4. Метаболічна активність та процеси бродіння

196. **Анищенко, И. П.** Бактериальные закваски и концентраты для производства творога / И. П. Анищенко // Молочная промышленность. – 2008. – № 8. – С. 27–28.

197. **Байрактар, В. М.** Порівняльна оцінка лабораторних та сухих швидкорозчинних дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* для біотехнології коньячного виробництва [Електронний ресурс] / В. М. Байрактар // Біологічний вісник МДПУ ім. Б. Хмельницького. – 2015. – № 1. – С. 48–60. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bvmd_2015_1_5 (дата звернення: 02.04.2021).

198. **Бойко, М. І.** Дослідження динаміки кислотності у процесі бродіння квасного суслу з різних екстрактів і концентратів та аналіз показників готового квасу / М. І. Бойко, В. Л. Прибильський // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2012. – Вип. 42, Т. 2. – С. 338–341.

199. **Борьба** с бактериями в молоке // Молокопереработка. – 2008. – № 6 (33). – С. 16–18.
200. **Бугера, И.** Заквашивальные композиции на основе мезофильных молочнокислых бактерий для простокваши / И. Бугера, Н. Кигель // Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, issue 1. – С. 32–36.
201. **Бурьян, Н. И.** Микробиология виноделия / Н. И. Бурьян. – Ялта : Ин-т винограда и вина «Магарач», 1997. – 431 с.
202. **Бурьян, Н. И.** Практическая микробиология виноделия / Н. И. Бурьян. – Симферополь : Таврида, 2003. – 560 с.
203. **Винные** бактерии Lallemand oenology // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2018. – № 6–1 (14–15). – С. 100–103.
204. **Влияние** метаболитов *Lactodfcsllus fermentum* на ультраструктуру патогенных эшерихий / Н. А. Шабанова, В. В. Гостева, Н. В. Клицунова, В. М. Бондаренко // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2009. – № 2. – С. 3–6.
205. **Вовкогон, А. Г.** Оптимальні біотехнологічні параметри іммобілізації клітин закваски йогурту на модифікованому желатині [Електронний ресурс] / А. Г. Вовкогон // Theoretical and applied veterinary medicine. – 2019. – Vol. 7, № 2. – С. 107–110. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ndbnndc_2019_7_2_12 (дата звернення: 05.04.2021).
206. **Вплив** електрохімічно активованої води на ферментативну активність спиртових дріжджів [Електронний ресурс] / Н. О. Паньків, Л. Я. Паляниця, Р. Б. Косів, Н. І. Березовська // Восточно–Европейский журнал передовых технологий. – 2013. – № 3(6). – С. 29–33. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpt_2013_3_6_9 (дата звернення: 05.04.2021).
207. **Гавриленко, Н.** Молочнокислая закваска против споровых бактерий / Н. Гавриленко, В. Гончар, Ю. Росляков // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 47.
208. **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.
209. **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.

210. **Зубченко, В. С.** Вплив УЗ-обробки на стійкість напоїв бродіння / В. С. Зубченко, О. П. Вітряк, Л. В. Ткаченко // Харчова промисловість. – 2008. – № 7. – С. 51–53.
211. **Иванченко, К. В.** Влияние применения ферментных препаратов на изменение фізико-химических свойств виноматериалов для производства сидра [Електронний ресурс] / К. В. Иванченко // «Магарач». Виноградарство и виноделие. – 2013. – № 3. – С. 33–34. – Режим доступа : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Magarach_2013_3_17 (дата звернення: 05.04.2021).
212. **Использование** дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* для замедления микробной порчи пшеничного хлеба / Е. В. Соболева, Т. В. Меледина, Е. С. Сергачева, Г. В. Терновской // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 46–50.
213. **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.
214. **Исследование** процесса биологического подкисления солодового суслу с применением молочнокислых бактерий / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, Г. В. Агафонов, П. В. Рукавицын // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 3. – С. 33–35.
215. **Ідентифікація** пробіотичних штамів молочнокислих бактерій / Т. М. Лясковський, В. С. Підгорський, Н. К. Коваленко та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2008. – Т. 70, № 6. – С. 3–9.
216. **Калініченко, С. В.** Сучасні напрямки створення та удосконалення пробіотиків / С. В. Калініченко, О. О. Коротких, І. Ю. Тіщенко // Український біофармацевтичний журнал. – 2016. – № 1. – С. 4–10.
217. **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.
218. **Квасников, Е. И.** Молочнокислые бактерии вина и основы регулирования их жизнедеятельности / Е. И. Квасников, Г. Ф. Кондо. – Москва : Пищ. пром-сть, 1964. – 46 с.
219. **Квасников, Е. И.** Молочнокислые бактерии и пути их использования / Е. И. Квасников, О. А. Нестеренко. – Москва : Наука, 1975. – 389 с.
220. **Количество** дрожжей и молочных бактерий в разных сортах муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 33.

221. **Ламберова, А. А.** Переработка фракций после ректификации этилового спирта бактериями *Acetobacter aceti* / А. А. Ламберова, М. Э. Ламберова, Ю. А. Кошелев // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2009. – № 2. – С.12–13.
222. **Молочнокислые** бактерии *Lactobacillus brevis* // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 54–55.
223. **Невская, Е. В.** Исследование антимикробных свойств молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопечении для приготовления заквасок / Е. В. Невская, Т. Б. Цыганова, О. В. Головачева // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 2 (199). – С. 44–47.
224. **Нудель, Л. Ш.** Основы микробиологии бродильных производств / Л. Ш. Нудель. – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 128 с.
225. **Орлова, Т. Н.** Мезофильные лактококки в составе бактериальных заквасок для сыров / Т. Н. Орлова, А. Н. Иркитова // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 28–30.
226. **Пасічник, Р. М.** Ідентифікація моделі броварного бродіння в умовах невизначеності / Р. М. Пасічник, Ю. Р. Піговський // Вісник Вінницького політехнічного інституту. – 2007. – № 1. – С. 10–15.
227. **Порівняємо** характеристики пресованих дріжджів різних торгових марок / В. Дробот, Н. Фалендиш, Н. Грегірчак, О. Тесля // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 5 (54). – С. 41–43.
228. **Пшенишнюк, Г. Ф.** Вплив житніх заквасок спонтанного бродіння на кінетику кислотонакопичення в тісті та якість хліба / Г. Ф. Пшенишнюк, Ю. С. Ковпак // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1. – С. 43–46.
229. **Пшенишнюк, Г. Ф.** Закваски спонтанного бродіння в технології житнього хліба / Г. Ф. Пшенишнюк, С. М. Павловський, Ю. С. Ковпак // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 40, Т. 1. – С. 141–145.
230. **Пшенишнюк, Г. Ф.** Покращення якості житньо-пшеничних виробів на житніх заквасках спонтанного бродіння / Г. Ф. Пшенишнюк, А. Б. Демченко, Ю. С. Ковпак // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1. – С. 82–86.
231. **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.
232. **Сбраживание** крахмалосодержащего сырья анаэробными бактериями рода *Zygomonas* / Н. Я. Васильева, Л. В. Римарева, Е. А. Двадцатова [и др.] // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2001. – № 3. – С. 18–20.

233. **Свириденко, Г. М.** Принципы подбора и входной контроль бактериальных заквасок / Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2015. – № 1 (184). – С. 22–25.
234. **Семак, Т.** Молочнокислые бактерии. Виды и роль их в заквасках / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7–8 (104–105). – С. 39.
235. **Семченко, В.** Каким образом можно повысить подъемную силу дрожжей / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7–8. – С. 41–43.
236. **Сильчук, Т. А.** Дослідження біотехнологічних властивостей тістових напівфабрикатів [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, В. І. Дробот // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 1. – С. 210–215. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2017_23_1_26 (дата звернення: 02.04.2021).
237. **Ситников, А. П.** Микробиология брожения : учебник / А. П. Ситников. – 3-е изд., перераб. – Москва-Ленинград : Пищепромиздат, 1936. – 331 с.
238. **Щелакова, Р. П.** Исследование содержания глутатиона и микрофлоры хлебопекарных прессованных дрожжей и изменение их при хранении / Р. П. Щелакова, Г. И. Евдокимова, А. С. Карацуба // Харчові технології. – 2006. – 2006. – С. 28.

2.5. Мікроорганізми та навколишнє середовище

239. **Babalola, O. O.** Beneficial bacteria of agricultural importance / O. O. Babalola // Biotechnology Letters. – 2010. – Vol. 32, Issue 11. – P. 1559–1570.
240. **Bacteria** in agrobiolology: plant growth responses / ed. D. K. Maheshwari. – 1st reprint. – Springer, 2011. – 381 p.
241. **Bloemberg, G. V.** Molecular basis of plant growth promotion and biocontrol by rhizobacteria / G. V. Bloemberg, B. J. J. Lugtenberg // Current Opinion in Plant Biology. – 2001. – Vol. 4, Issue 4. – P. 343–350.
242. **Botelho, G. R.** Fluorescent Pseudomonads associated with the rhizosphere of crops / G. R. Botelho, L. C. Mendonça-Hagler // Brazilian Journal of Microbiology. – 2006. – Vol. 37, Issue 4. – P. 401–416.
243. **Federle, M. J.** Interspecies communication in bacteria / M. J. Federle, B. L. Bassler // Journal of Clinical Investigation. – 2003. – Vol. 112, Issue 9. – P. 1291–1299.
244. **Fletcher, G. L.** Aquaculture biotechnology / G. L. Fletcher, M. Rise. – WileyBlackwell, 2011. – 356 p.

245. **Азизбекян, Р. Р.** Использование спорообразующих бактерий в качестве биологических средств защиты растений / Р. Р. Азизбекян // Биотехнология. – 2013. – № 1. – С. 69–77.
246. **Антипчук, А. Ф.** Водна мікробіологія / А. Ф. Антипчук, І. Ю. Кіреєва : навч. посібник. – Київ : Кондор, 2005. – 256 с.
247. **Бабенюк, Ю. Д.** Мікробіологія : навч. посібник / Ю. Д. Бабенюк, А. Ф. Антипчук ; Відкритий міжнар. ун-т розвитку людини «Україна». – Київ : Ун-т «Україна», 2010. – 148 с.
248. **Бардан, С. И.** Размерная структура и морфологический состав зимнего бактериопланктона Печорского моря и условия формирования / С. И. Бардан // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 6. – С. 741–752.
249. **Биодеструкция** глифосата почвенными бактериями : оптимизация процесса культивирования и способ сохранения активной биомассы / Т. В. Шушкова, И. Т. Ермакова, А. В. Свиридов, А. А. Леонтьевский // Микробиология. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 48–55.
250. **Борщ, Г. Г.** Вплив заморожування та холодильного зберігання овочів на життєздатність мікроорганізмів / Г. Г. Борщ, С. О. Белінська // Проблеми харчування. – 2003. – № 1. – С. 71–73.
251. **Вербина, Н. М.** Гидромикробиология с основами общей микробиологии : учеб. пособие / Н. М. Вербина. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 288 с.
252. **Взаимодействие** галоалкалофильных пурпурных бактерий *Rhodovulum steppense* с алюмосиликатными минералами / Е. И. Компанцева, Е. Б. Наймарк, А. В. Комова, Н. С. Никитина // Микробиология. – 2011. – Т. 80, № 5. – С. 637–643.
253. **Виділення** ацетоно-бутилових бактерій з різних природних джерел / О. І. Скроцька, Ю. М. Пенчук, С. О. Скроцький та ін. // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 49–52.
254. **Влияние** гипокалорийной диеты, содержащей пробиотический продукт с бактериями *Lactobacillus planatarum* Tensia DSM 21380, на клинико-метаболические показатели у больных, страдающих ожирением и артериальной гипертензией / Х. Х. Шарафетдинов, О. А. Плотникова, Р. И. Алексеева и др. // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 80–85.
255. **Вплив** комплексної ендofітно-ризобіальної інокуляції на ризосферну мікробіоту та продуктивність сої / Г. О. Іутинська, С. П. Голобородько, Л. В. Титова, О. Д. Дубинська // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 6. – С. 3–15.

256. **Гаркавий, С. С.** Поведінка метил трет-бутилового ефіру у морській воді щодо окремих видів бактерій / С. С. Гаркавий, П. Папапрепоніс, Т. Каландзіс // Довкілля та здоров'я. – 2011. – № 3 (58). – С. 31–35.
257. **Геохімічна** діяльність мікроорганізмів та її прикладні аспекти : навч. посібник / І. П. Козлова, О. С. Радченко, Л. Г. Степура, Т. О. Кондратюк, А. І. Піляшенко-Новохатний ; НАН України, Ін-т мікробіології і вірусології ім. Д. К. Заболотного. – Київ : Наукова думка, 2008. – 528 с.
258. **Глянько, А. К.** Сигнальные системы ризобий (Rhizobiaceae) и бобовых растений (Fabaceae) при формировании бобово-ризобиального симбиоза / А. К. Глянько // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51, № 5. – С. 453–464.
259. **Горбань, М. І.** Епізоотологія з мікробіологією : навч. посібник / М. І. Горбань. – Київ : Вища школа, 1989. – 310 с.
260. **Грегори, Ф.** Микробиология атмосферы / Ф. Грегори ; под ред. К. М. Степанова, В. Ф. Дунского ; пер. с англ. – Москва : Мир, 1964. – 371 с.
261. **Гулий, В. В.** Микробиологическая борьба с вредными организмами : монография / В. В. Гулий, Г. М. Иванов, М. В. Штерншис. – Москва : Колос, 1982. – 272 с.
262. **Данилейченко, В. В.** Мікробіологія з основами імунології : підруч. для вищих мед. (фармац.) навч. закл. III–IV рівнів акредитації / В. В. Данилейченко, Й. М. Федечко, О. П. Корнійчук. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Київ : Медицина, 2009. – 391 с.
263. **Дем'янюк, О. С.** Обґрунтування мінімальної системи біопоказників для експрес-оцінювання екологічного стану ґрунту агроєкосистем / О. С. Дем'янюк // Збалансоване природокористування. – 2017. – № 2. – С. 151–155.
264. **Дерев'янський, В. П.** Реакція рослин сої на застосування штамів бульбочкових бактерій та сидеральних добрив за різних погодних умов / В. П. Дерев'янський, Н. В. Ковальчук // Агроєкологічний журнал. – 2015. – № 2. – С. 69–74.
265. **Добровольская, Т. Г.** Структура бактериальных сообществ почв / Т. Г. Добровольская ; МГУ. – Москва, 2002. – 282 с.
266. **Зміни** у фотосинтетичному апараті бобових культур, уражених збудниками бактеріозів та фітоплазмозів / Г. К. Гуляєва, І. П. Токовенко, Л. А. Пасічник, Т. М. Щербина // Мікробіологічний журнал. – 2017. – Т. 79, № 6. – С. 55–70.
267. **Иммунохимическое** выявление бактерий рода *Azospirillum* в почве с помощью родоспецифических антител / А. А. Широков, А. И. Красов, Н. Ю. Селиванов и др. // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 2. – С. 244–249.

268. **Ідентифікація** гетеротрофних бактерій феросфери ґрунту та їх чутливість до пестициду лінурон / Н. В. Ткачук, Л. Б. Зелена, В. С. Парминська та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2017. – Т. 79, № 4. – С. 75–87.
269. **Карягина, Л. А.** Микробиологические основы повышения плодородия почв / Л. А. Карягина ; ред. Е. Н. Мишустина. – Минск : Наука и техника, 1983. – 181 с.
270. **Киприанова, Е. А.** Использование штаммов бактерий рода *Pseudomonas* для определения ассимилируемого углерода воды / Е. А. Киприанова, Л. В. Ярошенко, Л. В. Авдеева // Мікробіологічний журнал. – 2010. – Т. 72, № 3. – С. 3–7.
271. **Кириченко, О. В.** Комплексна оцінка модуляційної здатності бульбочкових бактерій та особливості формування симбіотичних систем сої за інокуляції насіння мікробними композиціями / О. В. Кириченко // Мікробіологічний журнал. – 2016. – Т. 78, № 4. – С. 90–101.
272. **Кожевин, П. А.** Микробные популяции в природе / П. А. Кожевин. – Москва : МГУ, 1989. – 173 с.
273. **Коломієць, Ю. В.** Індукуючий вплив біодобри в на продуктивність рослин томатів і формування мікробіоти ризосфери / Ю. В. Коломієць, І. П. Григорюк, Л. М. Буценко // Агроєкологічний журнал. – 2017. – № 1. – С. 75–82.
274. **Коломієць, Ю.** Формування мікробіоти ризосфери і підвищення продуктивності рослин томатів за дії біодобри в / Ю. Коломієць, І. Григорюк, Л. Буценко // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 6. – С. 29–34.
275. **Компонентний** склад забруднень і стан мікробного ценозу ґрунту полігону захоронення хлорорганічних відходів / Н. А. Ямборко, Г. О. Іутинська, І. В. Левчук, А. А. Піндрус // Мікробіологічний журнал. – 2013. – Т. 75, № 3. – С. 24–31.
276. **Контамінація** об'єктів зовнішньої середовища ЛПУ бактеріями *Legionella Pneumophila* / В. В. Шкарин, А. С. Благонравова, О. А. Чубукова, С. В. Коротаєва // Журнал мікробіології, епідеміології і імунобіології. – 2011. – № 2. – С. 75–78.
277. **Копылов, А. И.** Влияние вирусов на гетеротрофный бактериопланктон водохранилищ / А. И. Копылов, Д. Б. Косолапов, Е. А. Заботкина // Микробиология. – 2011. – Т. 80, № 2. – С. 241–250.
278. **Копылов, А. И.** Влияние вирусов на гетеротрофный бактериопланктон водохранилищ / А. И. Копылов, Д. Б. Косолапов, Е. А. Заботкина // Микробиология. – 2011. – Т. 80, № 3–4. – С. 241–250.
279. **Крутило, Д. В.** Різноманіття бульбочкових бактерій квасолі в агроценозах України / Д. В. Крутило, О. В. Наджернична, О. В. Шерстобоева // Агроєкологічний журнал. – 2016. – № 3. – С. 117–125.

280. **Кудриш, І. К.** Взаємодія бактерій з твердими матеріалами: наукові проблеми і перспективи / І. К. Кудриш // Мікробіологічний журнал. – 2008. – Т. 70, № 2–3. – С. 102–108.
281. **Кудря, Н. В.** Перспективи використання суміші субстратів у біотехнології [Електронний ресурс] / Н. В. Кудря, Х. А. Берегова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 4. – С. 45–55. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_4_6 (дата звернення: 02.04.2021).
282. **Кукурудзяк, К. В.** Екологічна оцінка санітарно-мікробіологічного стану відкритих водойм за впливу свинарських господарств / К. В. Кукурудзяк, О. П. Бригас, О. І. Мінералов // Збалансоване природокористування. – 2016. – № 3. – С. 200–203.
283. **Лаврентьєва, К. В.** Здатність ґрунтових фосфатмобілізуючих бактерій до колонізації коренів пшениці / К. В. Лаврентьєва, Н. В. Черевач, А. І. Вінніков // Мікробіологія і біотехнологія. – 2010. – № 1 (9). – С. 68–72.
284. **Лопушняк, В. І.** Зміна гумусового стану сірого опідзоленого ґрунту за впливу мікробіологічних препаратів та гумінових добрив у Західному Лісостепу України / В. І. Лопушняк, С. А. Романова, М. Б. Августинович // Агроекологічний журнал. – 2017. – № 1. – С. 49–53.
285. **Мельник, А. В.** Перспективи використання бактеріальних препаратів на посівах соняшника в умовах Північно–Східного Лісостепу України / А. В. Мельник // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2010. – Вип. 73, № 1
286. **Метанотрофные** бактерии грязевых микровулканов в поймах северных рек / С. Э. Белова, И. Ю. Ошкин, М. В. Глаголев, Е. Д. Лапшина // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 6. – С. 732–740.
287. **Мікробіота** ґрунту ризосфери сої за використання ризоактиву і гербіцидів / В. П. Карпенко, О. І. Заболотній, Р. М. Притуляк та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 5. – С. 48–61.
288. **Мікробні** поверхнево-активні речовини у природоохоронних технологіях: монографія / Т. П. Пирог, Г. О. Іутинська, А. П. Софілканич, А. Д. Конон ; НАН України, Ін-т мікробіології і вірусології ім. Д. К. Заболотного, Національний університет харчових технологій. – Київ : Наукова думка, 2016. – 278 с.
289. **Мороз, О. М.** Регуляція рівня сірководню ацидофобними бактеріями роду *Thiobacillus* у техногенних водоймах сірководобувних регіонів / О. М. Мороз // Мікробіологічний журнал. – 2010. – Т. 72, № 6. – С.30–36.

290. **Никитина, Е. В.** Микробиология : учебник / Е. В. Никитина, С. Н. Киямова, О. А. Решетник. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2008. – 361 с.
291. **Основи біобезпеки (екологічний складник)** : навч. посібник / Л. П. Новосельська, Т. Г. Іващенко, В. П. Гандзюра, О. П. Кулінич. – Київ : Інститут екологічного управління та збалансованого природокористування, 2017. – 180 с. (Бібліотека екологічних знань). – Режим доступу : [http:// dea.edu.ua/ img/ source/ Book/ 5.pdf](http://dea.edu.ua/img/source/Book/5.pdf) (дата звернення: 30.03.2021).
292. **Основные** возбудители инфекционных осложнений у пострадавших с тяжелыми травмами / А. А. Кузин, С. А. Свистунов, Т. И. Суборова, П. И. Огарков // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2012. – № 5. – С. 21–24.
293. **Патика, М. В.** Симбіонтні мікробні угруповання комах: функціонування та ініціація потенціалу ентомопатогенної дії на прикладі *Bacillus thuringiensis* / М. В. Патика, Т. І. Патика // Мікробіологічний журнал. – 2020. – Т. 82, № 1. – С. 62–73.
294. **Перспективи** застосування екзометаболітів мікроміцетів та анальциму для захисту рослин капусти від фузаріозу / Н. В. Заїменко, Н. П. Дідик, Н. Е. Елланська та ін. // Агроєкологічний журнал. – 2015. – № 3. – С. 87–92.
295. **Пирог, Т. П.** Змішані субстрати у природних умовах і біотехнологічних процесах [Електронний ресурс] / Т. П. Пирог, М. О. Шулякова, Т. А. Шевчук // *Biotechnologia Acta*. – 2013. – Vol. 6, № 6. – С. 28–44. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2013_6_6_4 (дата звернення: 02.04.2021).
296. **Пушкарева, В. И.** Роль техногенных и биологических факторов в распространении бактериальных инфекций пищевого происхождения / В. И. Пушкарева, С. А. Ермолаева, А. Л. Гинцбург // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2014. – № 5. – С. 111–118.
297. **Распространение, разнообразие и численность** метаногенных архей в наземных горячих источниках Камчатки и острова Сан-Мигель / А. Ю. Меркель, О. А. Подосокорская, Н. А. Черных, Е. А. Бонч-Осмоловская // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 4. – С. 485–492.
298. **Регулювання** рівня сульфатів, сірководню та важких металів у техногенних водоймах сульфатвідновлювальними бактеріями / С. П. Гудзь, Т. Б. Перетятко, О. М. Мороз [та ін.] // Мікробіологічний журнал. – 2011. – Т. 73, № 2. – С. 33–38.

299. **Романова, Ю. М.** Бактериальные биопленки как естественная форма существования бактерий в окружающей среде и организме хозяина / Ю. М. Романова, А. Л. Гинцбург // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2011. – № 3. – С. 99–109.
300. **Рудавська, Г. Б.** Мікробіологія : навч. посібник / Г. Б. Рудавська, Б. О. Голуб, В. І. Мандрика ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 295 с.
301. **Смирнова, Н. И.** Ветеринарная микробиология : учеб. пособие / Н. И. Смирнова. – Минск : Высш. шк., 1979. – 224 с.
302. **Совместная миграция клубеньковых бактерий и бобовых растений в новые местообитания: механизмы коэволюции и практическое значение** / Н. А. Проворов, В. А. Жуков, О. Н. Курчак и др. // Прикладная биохимия и микробиология. – 2013. – Т. 49, № 3. – С. 229–235.
303. **Токар, О.** Дефіцит азоту на вітчизняних землях реально подолати за допомогою бактеріальних добрив / О. Токар, О. Корецька, О. Сидорчук // Зерно і хліб. – 2012. – № 1 (65). – С. 16–17.
304. **Ферментна активність та функціональна спрямованість мікробного біому ґрунту в агроценозах буряка цукрового** / М. В. Патица, Ю. П. Борко, І. І. Іббатулін та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2017. – Т. 79, № 6. – С. 28–40.
305. **Функціонування мікробних ценозів ґрунту в умовах антропогенного навантаження** / К. І. Андреюк, Г. О. Іутинська, А. Ф. Антипчук, О. В. Валагурова. – Київ : Обереги, 2001. – 240 с. – (Бібліотека Державного фонду фундаментальних досліджень).
306. **Юмина, Ю. М.** Динаміка мікробних популяцій у біоплівці на захисному покритті / Ю. М. Юмина, Ж. П. Коптева, І. П. Козлова // Мікробіологічний журнал. – 2009. – Т. 71, № 3. – С. 37–41.
307. **Якісний склад домінуючих форм мікроорганізмів, виділених із забруднених радіонуклідами ґрунтів, та їх здатність до акумуляції ¹³⁷Cs** / О. Ю. Паренюк, О. В. Мошинець, Л. В. Титова, С. Є. Левчук // Мікробіологічний журнал. – 2013. – Т. 75, № 1. – С. 33–40.

Розділ 3

БІОТЕХНОЛОГІЯ – КРОК У МАЙБУТНЄ

308. **Carlson, R. H.** Biology is technology: the promise, peril, and new business of engineering life / R. H. Carlson. – Harvard University Press, 2011. – 288 p.

309. **Genetic modified organisms (GMOs) from the perspective of science and Maqasid Shari‘ah** / M. I. A. Mohd Kashim, E. A. Jamsari, M. H. Safiai, N. I. M. Adnan, L. S. Safri // International Journal of Civil Engineering and Technology. – 2018. – № 9 (8). – P. 1381–1393.

310. **Krimsky, S.** Race and the genetic revolution: science, myth and culture / S. Krimsky, K. Sloan. – Columbia University Press, 2011. – 304 p.

311. **Буценко, Л. М.** Біотехнологічні методи захисту рослин : підручник / Л. М. Буценко, Т. П. Пирог. – Київ : Ліра-К, 2018. – 346 с.

312. **Вандишев, В. М.** Біотехнології й людина: ідеологія і практика [Електронний ресурс] / В. М. Вандишев // Гуманітарний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2008. – Вип. 34. – С. 80–86. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpqgvzdia_2008_34_10 (дата звернення: 02.04.2021).

313. **Видатний український вчений-біолог, мікробіолог, біотехнолог, агроєколог академік НААН України Володимир Пилипович Патики** [Електронний ресурс] / С. В. Пида, І. П. Григорюк, Н. М. Дробик, М. М. Барна // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Біологія. – 2016. – № 3–4. – С. 120–123. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NZTNPU_2016_3-4_16 (дата звернення: 02.04.2021).

314. **Виноградова, Р. П.** Володимир Петрович Вендт – фундатор біотехнології в Україні [Електронний ресурс] / Р. П. Виноградова // Biotechnology. – 2008. – Vol. 1, № 2. – С. 104–111. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_2_14 (дата звернення: 02.04.2021).

315. **Виноградова, Р. П.** Олександр Соломонович Циперович — один із фундаторів біоіндустрії ферментів в Україні [Електронний ресурс] / Р. П. Виноградова, М. В. Колодзейська // Biotechnology. – 2008. – Vol. 1, № 4. – С. 95–104. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_4_13 (дата звернення: 05.04.2021).

316. **Дробик, Н. М.** Віктор Анатолійович Кунах – відомий вчений-біолог, генетик та біотехнолог (до 70-річчя від дня народження) [Електронний ресурс] / Н. М. Дробик, М. З. Мосула // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Біологія. – 2016. – № 2. – С. 104–107. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NZTNPU_2016_2_16 (дата звернення: 02.04.2021).

317. **Дробик, Н. М.** Генетичні основи еволюції, селекції і біотехнології та проблеми біосферології [Електронний ресурс] / Н. М. Дробик, В. А. Кунах // Вісник Українського товариства генетиків і селекціонерів. – 2013. – Т. 11, № 2. – С. 349–360. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vutgis_2013_11_2_18 (дата звернення: 02.04.2021).

318. **Друкований, М. Ф.** Розвиток комплексу біотехнологій – головний шлях розвитку аграрного сектора України [Електронний ресурс] / М. Ф. Друкований // Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія : Технічні науки. – 2012. – Вип. 10 (1). – С. 33–38. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpvnutn_2012_10\(1\)_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpvnutn_2012_10(1)_9) (дата звернення: 02.04.2021).

319. **Живага, О. В.** Соціальні ефекти і ризики біотехнологічної революції [Електронний ресурс] / О. В. Живага // Наука та наукознавство. – 2015. – № 3. – С. 38–44. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NNZ_2015_3_7 (дата звернення: 05.04.2021).

320. **Коваль, О. О.** Імобілізація мікроорганізмів як один з напрямів розвитку біотехнології: переваги, методи, носії [Електронний ресурс] / О. О. Коваль // Продовольчі ресурси. – 2020. – № 14. – С. 80–91. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2020_14_11 (дата звернення: 05.04.2021).

321. **Комісаренко, С. В.** Фундаментальні основи молекулярних та клітинних біотехнологій (стенограма наукової доповіді співкоординаторів Цільової комплексної міждисциплінарної програми наукових досліджень НАН України 11 лютого 2015 року) [Електронний ресурс] / С. В. Комісаренко, В. В. Моргун // Вісник Національної академії наук України. – 2015. – № 4. – С. 51–60. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2015_4_10 (дата звернення: 02.04.2021).

322. **Кунах, В. А.** Біотехнологія лікарських рослин. Генетичні та фізіолого-біохімічні основи / В. А. Кунах. – Київ : Логос, 2005. – 724 с.

323. **Кунах, В. А.** П. Г. Сидоренко – організатор і засновник новітніх напрямів клітинної біології і біотехнології рослин в Україні (до 90-річчя від дня народження) [Електронний ресурс] / В. А. Кунах // Вісник Українського товариства генетиків і селекціонерів. – 2016. – Т. 14, № 1. – С. 101–109. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vutgis_2016_14_1_14 (дата звернення: 02.04.2021).

324. **Левицький, Є. Л.** Ефраїм Кацир (Качальський) – видатний дослідник у галузі біохімії та біотехнології [Електронний ресурс] / Є. Л. Левицький // Biotechnology. – 2008. – Vol. 1, № 3. – С. 72–73. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_3_10 (дата звернення: 02.04.2021).

325. **Левицький, Є. Л.** Фредерік Сенгер – один із засновників сучасної біотехнології [Електронний ресурс] / Є. Л. Левицький // *Biotechnologia Acta*. – 2008. – Т. 1, № 1. – С. 123–125. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_1_15 (дата звернення: 02.04.2021).

326. **Мельничук, Д. О.** Анатолій Леонідович Бойко: відомий український вчений — вірусолог, еколог, біотехнолог [Електронний ресурс] / Д. О. Мельничук, М. Д. Мельничук, І. П. Григорюк // *Biotechnology*. – 2008. – Vol. 1, № 2. – С. 134. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_2_19 (дата звернення: 02.04.2021).

327. **Напрями, досягнення та перспективи біотехнології у харчовій промисловості** [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко, М. В. Патица, Б. І. Леонова, Е. Р. Старкова, А. І. Брона // *Мікробіологічний журнал*. – 2016. – Т. 78, № 3. – С. 99–111. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2016_78_3_12 (дата звернення: 02.04.2021).

328. **Нова хвиля хвиля «зеленої революції» : перспективи застосування в Україні досягнень молекулярної біотехнології та геноміки** [Електронний ресурс] / Я. Блюм, Ю. Сиволап, Р. Рудий, О. Созінов // *Вісник Національної академії наук України*. – 2006. – № 3. – С. 21–31. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2006_3_2 (дата звернення: 02.04.2021).

329. **Пирог, Т. П.** Біохімічні основи мікробного синтезу : підручник / Т. П. Пирог, Ю. М. Пенчук ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : Ліра-К, 2020. – 258 с.

330. **Пирог, Т. П.** Загальна біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, О. А. Ігнатова ; МОН України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2009. – 336 с.

331. **Пирог, Т. П.** Становлення інженерної біотехнологічної освіти в Україні [Електронний ресурс] / Т. П. Пирог, В. О. Красінько, О. І. Скроцька // *Мікробіологічний журнал*. – 2014. – Т. 76, № 3. – С. 60–63. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2014_76_3_11 (дата звернення: 02.04.2021).

332. **Приходько, І. В.** Особливості розвитку світового ринку біотехнологічної продукції [Електронний ресурс] / І. В. Приходько // *Економічний аналіз*. – 2016. – Т. 26, № 1. – С. 32–37. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecaп_2016_26\(1\)__6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecaп_2016_26(1)__6) (дата звернення: 05.04.2021).

333. **Тіпанов, В. В.** Пріоритети розвитку міжнародної торгівлі біотехнологічною продукцією [Електронний ресурс] / В. В. Тіпанов // *Стратегія економічного розвитку України*. – 2017. – № 40. – С. 26–34. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/seru_2017_40_5 (дата звернення: 05.04.2021).

334. **Тіпанов, В. В.** Сучасна структура світового ринку біотехнологій [Електронний ресурс] / В. В. Тіпанов, С. І. Ткаленко // *Стратегія економічного розвитку України*. – 2018. – № 42. – С. 178–187. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/seru_2018_42_18 (дата звернення: 05.04.2021).

335. **Юхновська, Т. М.** Стратегічні напрями розвитку біотехнологічної сфери деяких країн світу: орієнтири для України [Електронний ресурс] / Т. М. Юхновська, Т. В. Груздова // Український соціум. – 2015. – № 2. – С. 50–64. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Usoc_2015_2_7 (дата звернення: 02.04.2021).

3.1. Мікроорганізми та промисловість

336. **Bacillus thuringiensis biotechnology** / ed. E. Sansinenea. – Springer, 2012. – 350 p.

337. **Benkov, M. N.** Промислена мікробиологія / М. N. Benkov. – Пловдив : Христо Гданов, 1974. – 445 с.

338. **Агульник, М. А.** Мікробиологія мяса, м'ясопродуктов и птицепродуктов : учебник / М. А. Агульник, И. П. Корнеев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 272 с.

339. **Андрєєва, О. А.** Дослідження структури та властивостей біотехнологічного колагенвмісного препаратату / О. А. Андрєєва, Л. А. Майстрєнко, А. В. Ніконова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 5. – С. 38–43.

340. **Бактерії** роду *Noctardia* як об'єкти біотехнології [Електронний ресурс] / Т. П. Пирог, Д. І. Хом'як, Н. А. Гриценко, А. П. Софілканич, А. Д. Конон, Х. А. Покора // *Biotechnologia Acta*. – 2013. – Vol. 6, № 3. – С. 23–35. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2013_6_3_4 (дата звернення: 02.04.2021).

341. **Басюл, О. В.** Вплив складу захисних середовищ на збереження життєздатності та біотехнологічних властивостей ліофілізованих бактерій *Lactobacillus plantarum* ONU315 [Електронний ресурс] / О. В. Басюл, Г. В. Ямборко, В. О. Іваниця // Вісник Одеського національного університету. Серія : Біологія. – 2014. – Т. 19, Вип. 1. – С. 9–15. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vopu_biol_2014_19_1_3 (дата звернення: 02.04.2021).

342. **Безбородов, А. М.** Мікробиологический синтез / А. М. Безбородов, Г. И. Квеситадзе. – Санкт-Петербург : Пр-т Науки, 2011. – 144 с.

343. **Биосинтез** золотих наночастиц бактериями *Azospirillum brasilense* / М. А. Купряшина, Е. П. Ветчинкина, А. М. Буров и др. // *Микробиология*. – 2014. – Т. 83, № 1. – С. 41–48.

344. **Біотехнологічна** концепція одержання і використання полісахаридів із гриба трутовик справжній (*Fomes fomentarius* (L. Fr.), Gill.) для індукції захисних механізмів культурних рослин від хвороб [Електронний ресурс] / В. В. Тєслюк, М. Д. Мельничук, І. П. Григорюк, В. О. Дубровін // Овочівництво і баштанництво. – 2011. – Вип. 57. – С. 87–102. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Oib_2011_57_18 (дата звернення: 02.04.2021).

345. **Біотехнологічні** дослідження під час розробки льодяників з пробіотиками [Електронний ресурс] / У. А. Старущенко, Л. О. Ярова, О. С. Калюжная, Н. В. Хохленкова, О. Б. Калюжный // Вісник фармації. – 2021. – № 1. – С. 38–43. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VPhC_2021_1_8 (дата звернення: 05.04.2021).

346. **Біотехнологія** одержання та перспектива використання протеїново-вітамінного грибного препарату в тваринництві [Електронний ресурс] / С. М. Супрун, Г. В. Донченко, Ю. М. Пархоменко, Л. І. Чехівська, Т. М. Кучмеровська // Біологія тварин. – 2010. – Т. 12, № 1. – С. 350–356. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bitv_2010_12_1_61 (дата звернення: 02.04.2021).

347. **Бойко, А. Л.** Використання вірусів у біотехнологічних процесах [Електронний ресурс] / А. Л. Бойко // Землеробство. – 2015. – Вип. 2. – С. 63–65. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zemlerobstvo_2015_2_12 (дата звернення: 02.04.2021).

348. **Бойко, М. В.** Ентомопатогени *Bacillus thuringiensis* як основа біотехнологічних препаратів широкого спектру дії [Електронний ресурс] / М. В. Бойко, М. В. Патица, Т. І. Патица // Наукові горизонти. – 2018. – № 7–8. – С. 10–14. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhnau_2018_7-8_4 (дата звернення: 05.04.2021).

349. **Бондар, І. В.** Промислова мікробіологія. Харчова і агробіотехнологія : навч. посібник / І. В. Бондар, В. М. Гуляєв. – Днепродзержинский : ДДТУ, 2004. – 280 с.

350. **Бунзель, Д.** Технологические и биологические аспекты тепловой обработки комбикормов / Д. Бунзель, А. Лемме // Комбикорма. – 2015. – № 12. – С. 43–46.

351. **Буценко, Л. М.** Технології мікробного синтезу лікарських засобів : навч. посібник / Л. М. Буценко, Ю. М. Пенчук, Т. П. Пирог ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – 323 с.

352. **Быков, В. А.** Расчет процессов микробиологических производств / В. А. Быков, А. Ю. Винаров, В. В. Шерстобитов. – Київ : Техніка, 1985. – 244 с.

353. **Валышев, А. В.** Бактериоциногенез энтерококков кишечной микрофлоры человека / А. В. Валышев, Н. В. Герцен // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2013. – № 5. – С. 104–107.

354. **Васильев, Н. Н.** Моделирование процессов микробиологического синтеза / Н. Н. Васильев, В. А. Амбросов, А. А. Складнев. – Москва : Лесн. пром-сть, 1975. – 344 с.

355. **Векірчик, К. М.** Практикум з мікробіології : навч. посібник / К. М. Векірчик. – Київ : Либідь, 2001. – 144 с.

356. **Взаємозв'язок** хімічного складу і біологічних властивостей мікробних поверхнево-активних речовин / Т. П. Пирог, Л. В. Ключка, Т. А. Шевчук, Ф. В. Мучник // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 3. – С. 84–104.
357. **Воробьева, Л. И.** Промышленная микробиология : учеб. пособие / Л. И. Воробьева. – Москва : МГУ, 1989. – 294 с.
358. **Воробьева, Л. И.** Техническая микробиология : учеб. пособие / Л. И. Воробьева. – Москва : МГУ, 1987. – 168 с.
359. **Вплив** одновалентних катіонів на синтез та біологічні властивості поверхнево-активних речовин *Nocardia vaccinii* SIMI-7405 / Т. П. Пирог, Л. В. Ключка, Т. А. Шевчук, Г. О. Іутинська // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 4. – С. 15–28.
360. **Ганина, В. И.** Техническая микробиология продуктов животного происхождения : учеб. пособие / В. И. Ганина, Н. С. Королева, С. А. Фильчакова. – Москва : ДеЛи принт, 2008. – 352 с.
361. **Гапонов, К. П.** Процессы и аппараты микробиологических производств: учеб. пособие / К. П. Гапонов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 240 с.
362. **Гонтаренко, С. М.** Метод стерилізації агару та живильних середовищ для біотехнологічних досліджень в культурі *in vitro* / С. М. Гонтаренко, Г. М. Герасименко // Біоенергетика. – 2019. – № 1 (13). – С. 36–38.
363. **Гриневич, А. Г.** Молочнокислые бактерии. Селекция промышленных штаммов : монография / А. Г. Гриневич. – Минск : Высш. шк., 1981. – 164 с.
364. **Грицай, Р. В.** Ліпополісахариди грамнегативних бактерій: структурні особливості, біосинтез, застосування в біотехнології [Електронний ресурс] / Р. В. Грицай, Л. Д. Варбанець // *Biotechnology*. – 2011. – Vol. 4, № 1. – С. 41–59. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2011_4_1_5 (дата звернення: 02.04.2021).
365. **Гучок, Ж. Л.** Разработка технологии бактериально–ферментного препарата / Ж. Л. Гучок // Молочное дело. – 2007. – № 5 (54). – С.18–19.
366. **Деструкція** біоплівки за дії поверхнево-активних речовин синтезованих у різних умовах культивування *Nocardia Vaccinii* SMD B-7405 / Т. П. Пирог, І. В. Ключка, Л. В. Ключка та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 5. – С. 3–15.

367. **Дзигун, Л. П.** Лікарський ксилотрофний базидіоміцет *Laetiporus Sulphureus* (bull.: fr.) Murrill – перспективний об’єкт біотехнології [Електронний ресурс] / Л. П. Дзигун // Наукові вісті Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут». – 2011. – № 3. – С. 40–49. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NVKPI_2011_3_8 (дата звернення: 02.04.2021).

368. **Дігтяр, С. В.** Біотехнологія метаногенезу на основі біомаси ціанобактерій [Електронний ресурс] / С. В. Дігтяр // Вісник Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського. – 2016. – Вип. 5 (2). – С. 94–99. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkdpu_2016_5\(2\)_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkdpu_2016_5(2)_15) (дата звернення: 02.04.2021).

369. **Егорова-Зачернюк, Т. А.** Биотехнологическое получение равномерно дейтерированных пурпурных мембран галобактерий для нанобиотехнологии / Т. А. Егорова-Зачернюк, Д. А. Складнев, В. И. Швец // Биотехнология. – 2008. – № 6. – С. 60–72.

370. **Ефимочкина, Н. Р.** Методы определения эмерджентных патогенных бактерий *Listeria monocytogenes* / Н. Р. Ефимочкина // Молочная промышленность. – 2007. – № 3. – С. 38–42.

371. **Єгоров, Б.** Технологія виробництва білково-вітамінної добавки біотехнологічним методом / Б. Єгоров, О. Кананихіна, Т. Турпунова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, Вип. 2. – С. 4–9.

372. **Застосування** карбюлози в біотехнології пробіотиків [Електронний ресурс] / О. В. Акулевич, Л. Н. Лазаренко, Л. Б. Орябінська, О. Ф. Тищенко, О. М. Дуган // Проблеми екологічної та медичної генетики і клінічної імунології. – 2012. – Вип. 5. – С. 410–420. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/remgki_2012_5_43 (дата звернення: 02.04.2021).

373. **Застосування** наноаквахелатів металів для тривалого зберігання грамнегативних бактерій/ О. І. Брич, О. І. Поліщук, М. М. Колесников та ін. // Довкілля та здоров’я. – 2013. – № 3 (66). – С. 43–46.

374. **Изменение** диссоциативного спектра популяций молочнокислых бактерий при воздействии антибиотиков / Н. Г. Лойко, М. А. Краснова, Т. В. Пичугина и др. // Микробиология. – 2014. – Т. 83, № 3. – С. 284–294.

375. **Изучение** антиоксидантной активности пропионовокислых бактерий / Л. В. Драчева, Е. В. Дорожко, О. А. Аврамчук и др. // Пищевая промышленность. – 2009. – № 2. – С. 12–13.

376. **Изучение** строения биопленок, образуемых бактериями *Salmonella typhimurium* на абиотических поверхностях, методами световой и трансмиссионной электронной микроскопии / Т. А. Смирнова, Л. В. Диденко, И. Г. Тиганова и др. // Биотехнология. – 2009. – № 5. – С. 16–23.

377. **Изучение** структуры экзополимерного комплекса биопленки коррозионно-активных бактерий / М. А. Борецкая, О. С. Сулова, В. Ф. Горчев, С. А. Карахим // Биотехнология. – 2012. – Т. 5, № 6. – С. 78–84.

378. **Ідентифікація** нових ентомопатогенних штамів бактерій роду *Bacillus* за ключовими ознаками фенотипу / В. В. Круть, Л. А. Данкевич, С. К. Воцелко, В. П. Патица // Агроекологічний журнал. – 2015. – № 2. – С. 112–116.

379. **Інтегровані** технології мікробного синтезу кількох цільових продуктів / Т. П. Пирог, Л. В. Ключка, Н. О. Клименко та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 6. – С. 110–130.

380. **Калуныяц, К. А.** Оборудование микробиологических производств / К. А. Калуныяц, Л. И. Голгер, В. Е. Балашов ; под ред. К. А. Калуныяца. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 398 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

381. **Кантере, В. М.** Теоретические основы технологии микробиологических производств: учеб. пособие / В. М. Кантере. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 271 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов).

382. **Капустян, А. И.** Перспективы использования биологически активных бактериальных гидролизатов для нутритивной поддержки населения с расстройствами иммунной системы / А. И. Капустян, Н. К. Черно // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 18–25.

383. **Карпов, А. М.** Теплофизические и физико-химические характеристики продуктов микробиологического синтеза : справочник / А. М. Карпов, А. В. Саруханов. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 224 с.

384. **Карпов, А. М.** Техника гранулирования и ее использование в микробиологической промышленности / А. М. Карпов, Ю. Р. Москевич, В. В. Антипов. – Москва, 1981. – 60 с.

385. **Карпов, А. М.** Сушка продуктов микробиологического синтеза / А. М. Карпов, А. А. Улумиев. – Москва : Легкая и пищ. пром-сть, 1982. – 216 с.

386. **Клечак, І. Р.** Біотехнології на основі вищих базидіальних грибів роду *Corticium* Quel [Електронний ресурс] / І. Р. Клечак, Л. О. Антоненко // Наукові вісті Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут». – 2012. – № 3. – С. 41–49. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NVKPI_2012_3_8 (дата звернення: 02.04.2021).

387. **Королева, Н. С.** Техническая микробиология кисломолочных продуктов / Н. С. Королева. – Москва : Пищевая промышленность, 1966. – 248 с.
388. **Лабинская, А. С.** Микробиология с техникой микробиологических исследований: учебник / А. С. Лабинская. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Медицина, 1972. – 480 с.
389. **Леонова, Б.** Мікрофлора бактеріальних препаратів під впливом активованих водних систем / Б. Леонова // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 11–14.
390. **Леонтьєва, О. В.** Джерела інфікування стружки та розробка мікробіологічного експрес методу визначення витрат цукрози / О. В. Леонтьєва, Л. І. Чернявська, Ю. О. Зотова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. № 15. – С. 10–11.
391. **Литвиненко, О. А.** Розроблення технології екстрагування лікарських речовин з сировини рослинного та тваринного походження / О. А. Литвиненко, О. І. Некоз // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2011. – С. 51–52.
392. **Ліновицька, В. М.** Біотехнологія екзополісахаридів з вищого базидіоміцету *Schizophyllum commune* [Електронний ресурс] / В. М. Ліновицька // Технологічний аудит та резерви виробництва. – 2012. – № 6 (2). – С. 49–50. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2012_6\(2\)__25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2012_6(2)__25) (дата звернення: 02.04.2021).
393. **Ліновицька, В. М.** Підбір умов глибинного культивування *Grifola frondosa* як основи для створення біотехнологій отримання лікувально-профілактичних препаратів [Електронний ресурс] / В. М. Ліновицька, А. С. Бухало, О. М. Дуган // Наукові вісті Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут». – 2011. – № 3. – С. 56–60. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NVKPI_2011_3_10 (дата звернення: 02.04.2021).
394. **Лобанок, А. Г.** Микробиологический синтез белка на целлюлозе / А. Г. Лобанок, В. Г. Бабицкая. – Москва : Наука и техника, 1976. – 232 с.
395. **Максименко, Л. А.** Ассоциация пигментнодержашего липида и низкомолекулярного бактериоцина *Erwinia carotovora* / Л. А. Максименко, Ф. И. Товкач // Микробиологічний журнал. – 2009. – Т. 71, № 5. – С. 51–57.
396. **Манаков, М. Н.** Теоретические основы технологии микробиологических производств : учеб. пособие / М. Н. Манаков, Д. Г. Победимский. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 272 с.

397. **Мосичев, М. С.** Общая технология микробиологических производств / М. С. Мосичев, А. А. Складнев, В. Б. Котов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 264 с.
398. **Науменко, О. В.** Пошук і властивості лактобактерій, перспективних для біотехнології [Електронний ресурс] / О. В. Науменко // *Biotechnologia Acta*. – 2014. – Vol. 7, № 5. – С. 85–93. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2014_7_5_12 (дата звернення: 02.04.2021).
399. **Науменко, О. В.** Розробка технології бактеріального концентрату «ЛТС–Н» для кисломолочного продукту тривалого зберігання / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель // *Харчова промисловість*. – 2004. – Вип. 3. – С. 73.
400. **Никитин, Г. А.** Биохимические основы микробиологических производств : учеб. пособие / Г. А. Никитин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Київ : Вища школа, 1992. – 320 с.
401. **Осноvy** проектирования предприятий микробиологической промышленности : учеб. пособие / В. М. Кантере, М. С. Мосичев, М. И. Дорошенко, К. А. Калунянц. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 304 с.
402. **Осноvy** фармацевтической микробиологии : учеб. пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. И. Кочеровец и др. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2008. – 304 с.
403. **Оцінка** критичних параметрів процесу культивування у біотехнології активних фармацевтичних інгредієнтів [Електронний ресурс] / С. М. Семенюк, В. Ю. Шибецький, В. М. Поводзинський, С. І. Костик // *Innovative biosystems & bioengineering*. – 2018. – Vol. 2, № 2. – С. 118–124. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ibb_2018_2_2_9 (дата звернення: 05.04.2021).
404. **Пилипенко, Л.** Біфідогенна дія продуктів біотехнологічної конверсії пектину [Електронний ресурс] / Л. Пилипенко, І. Пилипенко, М. Ліганенко // *Вісник Львівського університету. Серія : Біологічна*. – 2014. – Вип. 65. – С. 306–312. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VLNU_biol_2014_65_34 (дата звернення: 02.04.2021).
405. **Пирог, Т. П.** Удосконалення біотехнології мікробного екзополісахариду етаполану на етанолі [Електронний ресурс] / Т. П. Пирог, Ю. В. Корж // *Biotechnology*. – 2008. – Vol. 1, № 3. – С. 47–66. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_3_7 (дата звернення: 02.04.2021).
406. **Підгорський, В. С.** Інтенсифікація технологій мікробного синтезу : монографія / В. С. Підгорський, Г. О. Іутинська, Т. П. Пирог. – Київ : Наукова думка, 2010. – 327 с.

407. **Порівняльна** характеристика поверхнево–активних речовин *Nocardia vaccinii* ІМВ В–7405 і препарату Фітолавін як засобів від бактеріозів / Х. А. Берегова, І. В. Сидор, Л. В. Никитюк, Т. П. Пирог // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 2. – С. 16–25.

408. **Порівняльний** аналіз методів визначення антибіотикочутливості умовно–патогенних бактерій – збудників опортуністичних інфекцій людини / А. Ф. Куля, Ю. Сабо, Г. М. Коваль, Н. В. Бойко // Мікробіологічний журнал. – 2011. – Т. 73, № 5. – С. 47–53.

409. **Прескотт, С.** Техническая микробиология / С. Прескотт, С. Дэн ; под ред. А. А. Имшенецкого ; пер. с англ. – Москва : ИИЛ, 1952. – 723 с.

410. **Проектування** експериментальної рибницької установки замкненого водопостачання для репродуктивної біотехнології промислових гідробіонтів [Електронний ресурс] / О. О. Малишева, В. Г. Спиридонов, С. Д. Мельничук, В. О. Коваленко, Х. М. Курта // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2014. – № 7. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nd_2014_7_4 (дата звернення: 02.04.2021).

411. **Промышленная** микробиология : учеб.пособие / З. А. Аркадьева, А. М. Безбородов, И. Н. Блохина и др. ; под ред. Н. С. Егорова. – Москва : Высшая школа, 1989. – 688 с.

412. **Руклиш, М. П.** Биотехнология бактериального синтеза : монография / М. П. Руклиш, Ю. Э. Швинка, У. Э. Виестур ; Латвийская АН, Ин-т химии древесины, Ин-т микробиологии. – Рига : Зинатне, 1992. – 366 с.

413. **Савенко, І. В.** Антимікробна дія поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* ІМВ В-7241 на деякі умовно патогенні бактерії / І. В. Савенко, Д. В. Андрейко, Т. П. Пирог // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 31–37.

414. **Синтез** біологічно активних гіберелінів ГК4 і ГК7 мікроорганізмами / Т. П. Пирог, Д. В. Гаврилкіна, Н. О. Леонова та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 2. – С. 90–109.

415. **Скрябин, Г. К.** Использование микроорганизмов в органическом синтезе / Г. К. Скрябин, Л. А. Головлева ; АН СССР, Ин-т биохимии и физиологии микроорганизмов. – Москва : Наука, 1976. – 335 с.

416. **Сливка, І. М.** Біотехнологічні аспекти конструювання бактеріального препарату для виробництва бринзи [Електронний ресурс] / І. М. Сливка, О. Й. Цісарик // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2015. – № 1. – С. 120–126. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tvppt_2015_1_29 (дата звернення: 02.04.2021).

417. **Сливка, І. М.** Біотехнологія створення вітчизняних бактеріальних препаратів для молочної промисловості України [Електронний ресурс] / І. М. Сливка, О. Й. Цісарик // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького. Серія : Харчові технології. – 2016. – Т. 18, № 2. – С. 103–110. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnuftech_2016_18_2_23 (дата звернення: 02.04.2021).
418. **Соколов, В. Н.** Аппаратура микробиологической промышленности / В. Н. Соколов, М. А. Яблокова. – Ленинград : Машиностроение (Ленинградское отделение), 1988. – 278 с.
419. **Стабніков, В. П.** Виділення і характеристика українського штаму уреаза-продукуючих бактерій для біотехнологічного виробництва біозакріплювача ґрунту [Електронний ресурс] / В. П. Стабніков // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 24–29. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_1_4 (дата звернення: 02.04.2021).
420. **Старовойтова, С. О.** Перспективи використання пробіотичних мікроорганізмів з таназною активністю як основи продуктів функціонального харчування і бактеріотерапевтичних препаратів / С. О. Старовойтова // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 20. – С. 86–92.
421. **Стаценко, Д. В.** Використання умовної в'язкості для визначення дії розчинів ферментних препаратів на субстрат колагену [Електронний ресурс] / Д. В. Стаценко // Вісник Хмельницького національного університету. Серія : Технічні науки. – 2013. – № 3. – С. 245–248. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_tekh_2013_3_49 (дата звернення: 05.04.2021).
422. **Стратегія** одержання мікробних поверхнево-активних речовин зі стабільними заданими властивостями / Т. П. Пирог, Л. В. Никитюк, О. І. Палійчук, Д. А. Луцай // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 22–32.
423. **Теслюк, В. В.** Дослідження механічної підготовки сировини до біотехнології екстракції грибних полісахаридів для виробництва мікобіопрепаратів [Електронний ресурс] / В. В. Теслюк, В. В. Теслюк, В. М. Барановський // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Техніка та енергетика АПК. – 2016. – Вип. 241. – С. 111–115. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_tech_2016_241_15 (дата звернення: 02.04.2021).

424. **Теслюк, В. В.** Концептуальні основи біотехнології виробництва мікобіопрепаратів із плодових тіл грибів [Електронний ресурс] / В. В. Теслюк, В. М. Барановський, В. С. Спічак // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Техніка та енергетика АПК. – 2016. – Вип. 241. – С. 26–31. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_tech_2016_241_4 (дата звернення: 02.04.2021).

425. **Техническая** микробиология рыбных продуктов / Е. Н. Дутова, М. М. Гофтарш, И. И. Призренова, А. С. Сазонова ; под. ред. Е. Н. Дутовой. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 270 с.

426. **Технічна мікробіологія** : підручник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова, О. М. Кананихіна ; під ред. Л. В. Капрельянца. – Одеса : Друк, 2006. – 308 с.

427. **Технічна мікробіологія**: лабораторний практикум : навч. посібник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова та ін. ; за ред. Л. В. Капрельянца. – Одеса : Сімекс-прінт, 2012. – 144 с.

428. **Тугова, Э. Г.** Сушка продуктов микробиологического производства / Э. Г. Тугова, П. С. Куц. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 303 с.

429. **Українець, А. І.** Проектування типового і спеціального устаткування мікробіологічної, фармацевтичної та харчової промисловості : навч. посібник / А. І. Українець, О. Т. Богорош, В. М. Поводзинський. – Київ : НУХТ, 2007. – 148 с.

430. **Утевский, Н. Л.** Микробиология с техникой микробиологических исследований: учебник / Н. Л. Утевский. – 5-е изд., перераб. – Москва : Медицина, 1975. – 472 с.

431. **Ушакова, В. В.** Розроблення технології біфідовмісного бактеріального концентрату для кисломолочного продукту спеціального призначення / В. В. Ушакова, О. М. Рожанська, Н. Ф. Кігель // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 10, Ч. 2 : Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення». – С. 41.

432. **Уэбб, Л.** Биохимическая технология и микробиологический синтез / Л. Уэбб, П. Е. Швалева ; пер. с англ. – Москва : Медицина, 1969. – 560 с.

433. **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.

434. **Хорхата, М. А.** Пребиотические свойства лактита и лактулозы при создании синбиотиков на основе бактерий рода *Bacillus* / М. А. Хорхата, А. И. Осадчая, Л. В. Авдеев // Мікробіологічний журнал. – 2012. – Т.74, № 1. – С. 52–58.

435. **Шарова, Н. Ю.** Применение ультразвука и инфракрасного излучения для снижения микробиологической обсемененности сырья при производстве лимонной кислоты / Н. Ю. Шарова, Н. В. Каменькова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 16–17.

436. **Шматкова, Н. В.** Синтез, строение и противомикробная активность хелатов SnCl_4 с пиридиноилгидразами ароматических альдегидов / Н. В. Шматкова, И. И. Сейфуллина, О. Ю. Зинченко // Украинский химический журнал. – 2013. – Т. 79, № 3–4. – С. 33–39.

437. **Шукаєва, О. П.** Тенденції розвитку та особливості біотехнологій виробництва генно-інженерного інсуліну людини [Електронний ресурс] / О. П. Шукаєва // Проблеми військової охорони здоров'я. – 2014. – Вип. 42 (1). – С. 395–400. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/prvoz_d_2014_42\(1\)_51](http://nbuv.gov.ua/UJRN/prvoz_d_2014_42(1)_51) (дата звернення: 02.04.2021).

438. **Яковлев, В. И.** Технология микробиологического синтеза : учеб. пособие / В. И. Яковлев. – Ленинград : Химия, 1987. – 272 с.

3.2. Харчова біотехнологія та мікробіологія

439. **Effect** of endoxylanase from *Bacillus subtilis* on barley flour gas formation properties and rheological properties of barley dough / R. M. Chochkov, G. I. Karadzhov, G. T. Dobrev, V. M. Chonova // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 58–60.

440. **Stoica, M.** Meatmicrobiology / M. Stoica // Modern Technologies in the Food Industry–2014 (Сучасні технології у харчовій промисловості–2014). – 2014. – Р. 369–372.

441. **Агульник, М. А.** Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов : учебник / М. А. Агульник, И. П. Корнеев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 272 с.

442. **Амантаева, А.** Комплексный хлебопекарный улучшитель на основе молочнокислых бактерий и железа / А. Амантаева, Т. Орлюк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 22.

443. **Антипова, Л. В.** Подбор комплексов молочнокислых бактерий для обработки мясного сырья / Л. В. Антипова, А. Я. Гизатов // Мясная индустрия. – 2005. – № 3. – С. 42–44.

444. **Артемьева, С. А.** Руководство по бактериологическому исследованию мяса / С. А. Артемьева. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 112 с. – (Учебникии учебные пособия для повышения квалификации специалистов).

445. **Асауляк, А. В.** Моніторинг бактеріальних заквасок для ковбасного виробництва / А. В. Асауляк, В. Г. Гарбуз // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 69–71.
446. **Базарнова, Ю. Г.** Использование биоконсервантов в мясной отрасли / Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 3 (153). – С. 22–26.
447. **Бактериальные** закваски для производства творога / Н. П. Сорокина, Е. В. Кураева, И. В. Кучеренко и др. // Молочная промышленность. – 2016. – № 2. – С. 36–38.
448. **Баль-Прилипко, Л. В.** Біотехнології виробництва м'ясних продуктів. сучасний стан [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко, Б. І. Леонова // *Biotechnologia Acta*. – 2014. – Vol. 7, № 5. – С. 114–119. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2014_7_5_16 (дата звернення: 02.04.2021).
449. **Баль-Прилипко, Л. В.** Біотехнологічні аспекти виробництва м'ясних продуктів [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4. – С. 41–43. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_4_14 (дата звернення: 02.04.2021).
450. **Баль-Прилипко, Л. В.** Біотехнологічні прийоми у виготовленні м'ясних продуктів [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко, Б. Леонова, А. Брона // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 5. – С. 16–21. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2015_5_6 (дата звернення: 02.04.2021).
451. **Баль-Прилипко, Л. В.** Біотехнологія варених ковбас із застосуванням молочокислих та денітрифікуючих мікроорганізмів [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко, Б. Леонова // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6. – С. 13–18. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2014_6_5 (дата звернення: 02.04.2021).
452. **Баль-Прилипко, Л. В.** Біотехнологія делікатесних м'ясних виробів [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 5. – С. 9–13. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2013_5_4 (дата звернення: 02.04.2021).
453. **Баль-Прилипко, Л. В.** Вдосконалення біотехнології копчено-вареного балику з використанням бактеріального препарату *Vactoferm Cs-300* та композиції багатокомпонентного розсолу [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко, Е. Р. Старкова // Продовольчі ресурси. – 2016. – № 7. – С. 22–27. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2016_7_5 (дата звернення: 05.04.2021).
454. **Баль-Прилипко, Л. В.** Корисні властивості кисломолочного продукту та бактеріального препарату наріне / Л. В. Баль-Прилипко, Л. Дерев'янка // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 3. – С. 3–8.

455. **Баль-Прилипко, Л. В.** Розробка біотехнології м'ясних продуктів [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2014. – № 17. – С. 145–150. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2014_17_25 (дата звернення: 05.04.2021).

456. **Баль-Прилипко, Л. В.** Сучасна біотехнологія м'ясних продуктів [Електронний ресурс] / Л. В. Баль-Прилипко // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2013. – № 70. – С. 160–167. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2013_70_30 (дата звернення: 05.04.2021).

457. **Бахнова, Н. В.** Бактериальные концентраты для продуктов функционального назначения / Н. В. Бахнова, И. П. Анищенко // Молочная промышленность. – 2008. – № 3. – С. 60–61.

458. **Биопокрытие** для повышения качества сыра «Адыгейский» / А. В. Захарченко, В. И. Ганина, А. В. Федотова, Т. Е. Галкина // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 5. – С. 50–51.

459. **Биотехнологические** и микробиологические аспекты производства творога с увеличенным сроком годности / З. С. Зобкова, Д. В. Зенина, Т. П. Фурсова и др. // Молочная промышленность. – 2016. – № 4. – С. 49–50.

460. **Біотехнологія** делікатесних м'ясних продуктів із свинини зі зниженим вмістом холестерину [Електронний ресурс] / С. В. Колотвіна, Н. Г. Машенцева, С. Д. Мельничук, Л. В. Баль-Прилипко // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2013. – № 3. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nd_2013_3_8 (дата звернення: 02.04.2021).

461. **Біотехнологія** кисломолочних напоїв з використанням скотини та добавок із пряних овочів [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. В. Хоменко, К. В. Кострова // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2013. – № 4 (10). – С. 53–57. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2013_4-10_14 (дата звернення: 02.04.2021).

462. **Біотехнологія** пробіотичних напоїв на основі молочної сироватки [Електронний ресурс] / В. М. Гуляєв, А. С. Анацький, О. Ю. Філімоненко, С. В. Смаль // Збірник наукових праць Дніпродзержинського державного технічного університету. Технічні науки. – 2015. – Вип. 2. – С. 190–194. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpddtu_2015_2_38 (дата звернення: 05.04.2021).

463. **Богданов, В. М.** Микробиология молока и молочных продуктов : учебник / В. М. Богданов. – 5-е изд. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 367 с.

464. **Бондарчук, З. В.** Вибір способу соління для термокислотних сирів з ферментацією сирної маси [Електронний ресурс] / З. В. Бондарчук, Г. Ф. Калмикова // Вісник аграрної науки. – 2012. – № 12. – С. 62–65. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vaan_2012_12_17 (дата звернення: 05.04.2021).

465. **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.

466. **Бужилов, М.** Оцінка фракцій висівок пшениці як об'єктів біотехнологічної переробки / М. Бужилов, Л. Капрельянц, Л. Пожіткова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, Вип. 2. – С. 55–61.

467. **Варанкіна, О. О.** Розробка технології виробництва йогуртів із вмістом бета-каротину біотехнологічного походження / О. О. Варанкіна, Л. В. Кричковська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 191–194.

468. **Вейпс, А.** Новые технологии в производстве кисломолочных продуктов из сои / А. Вейпс // Пищевая промышленность. – 2002. – № 4. – С. 56–57.

469. **Влияние** режимов посолки в зерне на физико-химические, микробиологические и биохимические процессы в голубом сыре / И. А. Шергана, Г. Д. Перфильев, И. Л. Остроухова, Л. С. Матевосян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 2. – С. 23–26.

470. **Влияние** УФ-излучения на микробиологию молока и свойства его компонентов / В. Д. Харитонов, С. Е. Димитриева, Б. С. Гаврюшенко, Е. Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2009. – № 12. – С. 31–32.

471. **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.

472. **Ганина, В. И.** Методы контроля молочнокислых бактерий в молочной продукции / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2016. – № 6. – С. 30–31.

473. **Горелова, Н. Ф.** Бактериальные препараты для сыров с лечебно-профилактическими свойствами / Н. Ф. Горелова, Т. М. Эрвольдер, И. Л. Остроухова // Сыроделие. – 1999. – №2. – С. 11–12.

474. **Грегірчак, Н. М.** Мікробіологія харчових виробництв : лаб. практикум : навч. посібник / Н. М. Грегірчак ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2009. – 302 с.

475. **Громовых, Т. И.** Перспективы использования бактериальной целлюлозы в мясных продуктах / Т. И. Громовых, М. Х. Фан, Т. Н. Данильчук // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 32–35.
476. **Даниленко, С.** Використання новоствореної бактеріальної композиції у виробництві м'ясних продуктів / С. Даниленко, Л. П. Недорізанюк // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6. – С. 29–33.
477. **Данилов, И. М.** Получение биоактивных пептидов молока с использованием изолированного ферментного препарата / И. М. Данилов, Л. А. Забодалова, Н. Н. Скворцова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 8–10.
478. **Даценко, А.** Роль молочнокислых бактерий в хлебопечении / А. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 32–34.
479. **Деметер, К. И.** Микробиология масла / К. И. Деметер ; пер. с нем. – Москва : Пищепромиздат, 1960. – 175 с.
480. **Домарецький, В. А.** Технологія харчових продуктів : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець ; за ред. А. І. Українця ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2003. – 572 с.
481. **Драчова, Л. В.** Пропіоновокислі бактерії як інгредієнт для створення продуктів здорового харчування / Л. В. Драчова // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 4(368). – с. 27.
482. **Дудикова, Г.** Комплексный улучшитель на основе молочно-кислых бактерий для обогащения муки / Г. Дудикова, Т. Орлюк, Е. Ган // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 46–48.
483. **Ефимочкина, Н. Р.** Наиболее значимые виды микроорганизмов молока и молочной продукции / Н. Р. Ефимочкина // Молочная промышленность. – 2016. – № 10. – С. 43–48.
484. **Жвирблянская, А. Ю.** Микробиология в пищевой промышленности : учебник / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – 2-е изд., перераб. И доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 501 с.
485. **Зубар, Н. М.** Теоретичні основи харчових виробництв : підручник / Н. М. Зубар. – Київ : Кондор, 2020. – 304 с.
486. **Изучение** характера контаминации и уровней содержания бактерий рода *Samrulobacter* в отдельных видах пищевой продукции / Н. Р. Ефимочкина, И. Б. Быкова, В. В. Стеценко и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 5. – С. 52–59.

487. **Использование** бактериальных культур для улучшения технологии соленых мясных продуктов / Б. А. Рскелдиев, В. А. Буцик, Н. Н. Гаврилова, И. А. Ратникова // Мясное дело. – 2006. – № 1. – С. 46–47 ; 2009. – № 10. – С. 26–27.
488. **Інтегровані** технології мікробного синтезу кількох цільових продуктів / Т. П. Пирог, Л. В. Ключка, Н. О. Клименко та ін. // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 6. – С. 110–130.
489. **Казаков, А. М.** Микробиология мяса : учебник / А. М. Казаков. – Москва-Ленинград : Пищепромиздат, 1940. – 177 с.
490. **Казаков, А. М.** Микробиология мяса и мясопродуктов : учеб. для техникумов / А. М. Казаков. – Москва : Пищепромиздат, 1950. – 144 с.
491. **Кампп, Д.** Защита свежих ферментированных молочных продуктов от микроорганизмов, вызывающих порчу / Д. Кампп, Д. Н. Симонсен, П. Колаковский // Переработка молока. – 2016. – № 10 (205). – С. 10–12.
492. **Карпенко, Д. В.** Получение солода с использованием молочнокислых бактерий / Д. В. Карпенко, М. Э. Гусов // Пиво и напитки. – 2002. – № 3. – С. 10–11.
493. **Кірова, К. О.** Посібник з практичних знань по мікробіології харчових виробництв / К. О. Кірова, Т. П. Слюсаренко. – Київ : Держтехвмдав, 1958. – 347 с.
494. **Кобедев, К. В.** Использование молочной сыворотки при разведении чистых культур молочнокислых бактерий для производства кваса / К. В. Кобедев, О. А. Борисенко, А. В. Бойков // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 16–18.
495. **Коваленко, В. О.** Мікробіологія молока і молочних продуктів : навч. посібник / В. О. Коваленко, В. В. Євлаш, Л. О. Чернова. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 136 с.
496. **Колбасная** оболочка из бактериальной целлюлозы / К. Альварес, Д. П. Гальего, К. К. Кордова, Э. К. Кастро // Мясной бизнес. – 2012. – № 7 (113). – С. 34–36.
497. **Количество** в кефире полисахарида, производимого молочнокислыми бактериями / Р. Р. Еникеев, Д. Н. Бобошко, Е. Ю. Руденко, А. В. Зимичев // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 64–65.
498. **Королюк, Т. А.** Технологія олії з волоського горіха з використанням ферментних препаратів / Т. А. Королюк, С. І. Усатюк, А. В. Попова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 231–234.

499. **Кравченко, О. А.** Микрофлора хлеба из пшеничной муки с добавками муки из грибов вешенка / О. А. Кравченко, Э. Е. Хачатурян, Ю. Ф. Росляков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С.28–30.
500. **Кузина, Д. А.** Микроэлементный состав молока: влияние на рост лактококков в молоке / Д. А. Кузина, А. А. Кузин, В. А. Грунская // Молочная промышленность. – 2014. – № 4. – С. 53–54.
501. **Кунянский, Н. А.** Микробиологические исследования сока в пакетах из термопластичных материалов / Н. А. Кунянский, Л. Н. Коваль // Пищевая промышленность (консервная, овощесушильная и пищевая концентратная). – 1964. – №8. – С. 3–4.
502. **Кухтин, М. Д.** Мікробіологічні аспекти наукового обґрунтування режимів стерилізації консервів «Десерт із гарбуза» / М. Д. Кухтин, О. Є. Мельнічук, В. Р. Сельський // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 2, Вип. 1 (17). – С. 177–185.
503. **Лисогор, Т. А.** Удосконалення біотехнології біфідовмісного кисломолочного сиру [Електронний ресурс] / Т. А. Лисогор, Н. А. Дідух, Н. О. Могилянська // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2. – С. 34–39. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2010_2_12 (дата звернення: 02.04.2021).
504. **Малигіна, В. Д.** Мікробіологія та фізіологія харчування : навч. посібник / В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарєва, Н. О. Попова. – Київ : Кондор, 2017. – 312 с.
505. **Марьин, В. А.** Кинетика микробиологических процессов молочной промышленности / В. А. Марьин // Молочная промышленность. – 2002. – № 6. – С. 55–56.
506. **Матвеева, Н. А.** Салат-латук (*Lactuca sativa* L.) як об'єкт біотехнологічних досліджень та продуцент рекомбінантних протеїнів [Електронний ресурс] / Н. А. Матвеева // Biotechnology. – 2010. – Vol. 3, № 1. – С. 9–17. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2010_3_1_3 (дата звернення: 02.04.2021).
507. **Мельнічук, О. Є.** Використання прийомів біотехнології для підвищення виходу соку з йогурту [Електронний ресурс] / О. Є. Мельнічук, А. Т. Безусов, В. М. Сторожук // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 19–22. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_4_8 (дата звернення: 02.04.2021).

508. **Мерзлов, С. В.** Підбір оптимальної закваски за біотехнології нового кисломолочного напою – йогурту [Електронний ресурс] / С. В. Мерзлов, О. О. Сніжко // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2013. – Вип. 10. – С. 76–80. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tvppt_2013_10_24 (дата звернення: 02.04.2021).

509. **Методология** создания консорциума пробиотических бактерий для функционального кисломолочного продукта / В. С. Ковалевская, Н. Р. Молодкина, Т. И. Тимофеев, Ю. К. Павлова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2–3. – С. 90–92.

510. **Микробиология** молока / Э. М. Фостер, Ф. Ю. Нельсон, М. Л. Спекк и др. ; под ред. В. М. Богданова ; пер. с англ. В. В. Новиковой. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 534 с.

511. **Микробиология** продуктов животного происхождения / под ред. Р. П. Королевой ; пер. с нем. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 592 с.

512. **Мікробіологія** молока і молочних продуктів : практикум : навч. посібник / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко, М. Д. Кухтін ; ред. В. В. Касянчук. – Суми : Університетська книга, 2010. – 320 с.

513. **Мікробіологія** молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи : навч. посібник / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, В. З. Салата та ін. ; ред. В. В. Касянчук. – Суми : Університетська книга, 2010. – 320 с.

514. **Мікробіологія** молока та молочних продуктів : підручник / В. Г. Скибіцький [та ін.] ; ред. В. Г. Скибіцький, В. В. Власенко. – Вінниця : Едельвейс і К, 2008. – 412 с.

515. **Мікробіологія** та фізіологія харчування : навч. посібник / В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарева, В. П. Ракова та ін. – 2-ге вид., стер. – Київ : Кондор, 2014. – 242 с.

516. **Мікробіологія** харчових виробництв : навч. посібник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова та ін. – Херсон : Грінь Д. С., 2016. – 478 с.

517. **Мікробіологія** харчових виробництв : навч. посібник / Т. П. Пирог, Л. Р. Решетняк, В. М. Поводзинський, Н. М. Грегірчак ; за ред. Т. П. Пирог. – Вінниця: Нова Книга, 2007. – 464 с.

518. **Мюллер, Г.** Микробиология пищевых продуктов растительного происхождения / Г. Мюллер, П. Литц, Г. Д. Мюнх ; пер. с нем. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 344 с.

519. **Назаренко, Ю. В.** Біотехнологія кисломолочного сиру дитячого харчування з подовженим терміном зберігання [Електронний ресурс] / Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2. – С. 41–45. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_16 (дата звернення: 02.04.2021).

520. **Никифорова, А. П.** Бактериальные культуры для улучшения качества варено-копченых продуктов из говядины / А. П. Никифорова, И. А. Ханхалаева, И. В. Хамаганова // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 29–31.

521. **Нікітчина, Т. І.** Застосування біотехнології для створення структурованих харчових продуктів [Електронний ресурс] / Т. І. Нікітчина // ScienceRise. – 2015. – № 3(2). – С. 50–54. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/texs_2015_3\(2\)__10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/texs_2015_3(2)__10) (дата звернення: 05.04.2021).

522. **Носков, Г. Л.** Микробиология холодильного хранения пищевых продуктов / Г. Л. Носков, Г. Ю. Пек. – Москва : Госторгиздат, 1960. – 120 с.

523. **Нудель, Л. Ш.** Микробиология и биохимия вина : учебник / Л. Ш. Нудель, А. В. Короткевич. – М. : Пищевая промышленность, 1980. – 152 с.

524. **Палвашова, Г.** Використання прийомів біотехнології для підвищення виходу соку з капусти білоголової / Г. Палвашова, Т. Нікітчина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, Вип. 2. – С. 80–88.

525. **Пащенко, Л.** Ингибирование возбудителей картофельной болезни хлеба – бактерий *Bacillus mesentericus* и *Bacillus subtilis* / Л. Пащенко, Я. Коломникова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 11–13.

526. **Персианова, И. П.** Микробиология консервирования пищевых продуктов / И. П. Персианова, Л. Н. Герасименко, Л. А. Стоянова ; под общ. ред. Л. А. Стояновой. – Одесса : Внешрекламсервис, 2009. – 310 с.

527. **Подбор** штаммов пропионовокислых бактерий для сыра «Катунский» / Я. Р. Каган, Е. Ф. Отт, И. Я. Сергеева, Е. С. Кожина // Сыроделие и маслоделие. – 2006. – № 4. – С. 30–31.

528. **Полищук, П. К.** Микробиология молока и молочных продуктов : учебник / П. К. Полищук, Э. С. Дербинова, Н. Н. Казанцева ; под ред. П. К. Полищука. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 240 с.

529. **Применение** иммобилизованных форм пробиотических бактерий в производстве молочных продуктов / Н. В. Ананьева, В. И. Нефедова, Н. В. Ганина, Г. Р. Габрильян // Молочная промышленность. – 2006. – № 11. – С. 46–47.

530. **Пропионовокислые** бактерии и сыры типа Швейцарский и Маасдам // Молокопереработка. – 2008. – № 12 (39). – С. 20–21.

531. **Пропіоновокислі** бактерії як інгредієнт для створення продуктів здорового харчування // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 4 (368). – С. 17.
532. **Рашевська, Т. О.** Вплив наноструктури на мікробіологічні процеси у вершковому маслі з полісахаридами при його зберіганні / Т. О. Рашевська // Молочна промисловість. – 2008. – № 2 (45). – С. 60–63.
533. **Родионов, О.** Микробиологические процессы в мясе / О. Родионов // Мясное дело. – 2009. – № 12. – С. 32–33.
534. **Рожкова, И. В.** Использование штаммов молочнокислых бактерий, синтезирующих экзополисахариды, в производстве кисломолочных продуктов питания / И. В. Рожкова, В. Ф. Семенихина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 1. – С. 38–40.
535. **Рябова, С. М.** Способы повышения микробиологических характеристик сырья в спиртовом производстве / С. М. Рябова, Л. Н. Шабурова, И. С. Витол // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 2. – С. 11–12.
536. **Рябченко, Н. О.** Бактеріальні закваски для виготовлення кисломолочних продуктів / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – №7 (104). – С. 32–33.
537. **Рябченко, Н. О.** Бактеріальні закваски для виготовлення сирів / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 6. – С. 24–27.
538. **Свириденко, Г. М.** Контроль общей бактериальной обсемененности молока-сырья приборным экспресс-методом / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова, И. В. Кашинцев // Молочная промышленность. – 2016. – № 5. – С. 44–46.
539. **Семак, Т.** У борошні з низькими хлібопекарськими властивостями ступінь обсіменіння спорами бактерій завжди вищий / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 37–39.
540. **Сидоров, М. А.** Микробиология мяса и мясопродуктов : учебник / М. А. Сидоров, Р. П. Корнелаева. – 3-е изд., испр. – Москва : Колос, 2000. – 240 с.
541. **Сидоров, М. А.** Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов : учебник / М. А. Сидоров, Н. В. Билетова, Р. П. Корнелаева ; под ред. М. А. Сидорова. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 208 с.
542. **Сичевський, М. П.** Наукове обґрунтування розвитку біотехнологій в харчовій промисловості [Електронний ресурс] / М. П. Сичевський // Продовольчі ресурси. – 2016. – № 7. – С. 9–14. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2016_7_3 (дата звернення: 05.04.2021).

543. **Скокан, Л. Е.** Микробиология основных видов сырья и полуфабрикатов в производстве кондитерских изделий : монография / Л. Е. Скокан, Г. Г. Жарикова. – Москва : ДеЛи принт, 2006. – 148 с.
544. **Скроцька, О. І.** Досягнення сучасних біотехнологій для отримання модифікованих продуктів харчування [Електронний ресурс] / О. І. Скроцька, О. В. Мор'єва // Харчова промисловість. – 2015. – № 18. – С. 64–100. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2015_18_19 (дата звернення: 02.04.2021).
545. **Слюсаренко, Т. П.** Лабораторный практикум по микробиологии пищевых производств : учеб. пособие / Т. П. Слюсаренко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 207 с.
546. **Смирнов, Е. А.** Бактериальные закваски и концентраты в биотехнологии сыроделия / Е. А. Смирнов, Н. П. Сорокина // Сыроделие и маслоделие. – 2008. – № 6. – С. 14–16.
547. **Смирнов, Е. А.** Моновидовые бактериальные концентраты для сыроделия / Е. А. Смирнов, Г. Д. Перфильев, Н. П. Сорокин // Сыроделие и маслоделие. – 2009. – № 2. – С. 22–23.
548. **Смирнова, Т. А.** Микробиология зерна и продуктов его переработки : учеб. пособие / Т. А. Смирнова, Е. И. Кострова. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 159 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
549. **Снежкін, Ю. Ф.** Безвідходна технологія отримання каротиновмісної пасти / Ю. Ф. Снежкін, Ж. О. Петрова, Т. О. Михайлик // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Вип. 30, Т. 1. – С. 110–113.
550. **Сніжко, О. О.** Біотехнологія кисломолочних напоїв з продуктами бджільництва [Електронний ресурс] / О. О. Сніжко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Техніка та енергетика АПК. – 2016. – Вип. 241. – С. 47–53. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_tech_2016_241_7 (дата звернення: 02.04.2021).
551. **Соколенко, А. І.** Інтенсифікація масообмінних процесів в харчових і мікробіологічних технологіях : монографія / А. І. Соколенко, О. Ю. Шевченко, В. А. Піддубний. – Київ : Люксар, 2008. – 443 с.
552. **Сорокина, Н. П.** Бактериальные закваски для производства сыров / Н. П. Сорокина, Е. В. Кураева, И. В. Кучеренко // Сыроделие и маслоделие. – 2016. – № 4. – С. 26–31.
553. **Сорокина, Н. П.** Принципы подбора бактериальных концентратов для производства национальных видов сыров / Н. П. Сорокина // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 5. – С. 25–26.

554. **Степаненко, П. П.** Микробиология молока и молочных продуктов : учебник / П. П. Степаненко. – Москва : Колос, 1996. – 271с. – (Учебники и учебные пособия для студентов техникумов).
555. **Стурова, Ю. Г.** Бактериальная закваска для сыров с ускоренным сроком созревания и низкой температурой второго нагревания / Ю. Г. Стурова, М. П. Щетинин // Сыроделие и маслоделие. – 2006. – № 6. – С.16–17.
556. **Ткаченко, Н. А.** Раціональне співвідношення культур лактобактерій у біотехнології кисломолочних продуктів для людей з серцево-судинними захворюваннями [Електронний ресурс] / Н. А. Ткаченко, Ю. В. Назаренко, С. О. Окуневська // Харчова наука і технологія. – 2015. – Т. 9, Вип. 4. – С. 16–22. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_9_4_5 (дата звернення: 05.04.2021).
557. **Три підходи** у мікробіологічному контролі // М'ясна індустрія : спеціалізоване видання до газети «Харчовик». – 2020. – № 2 (252). – С. 36.
558. **Филимонова, Т. И.** Изучение действия низина на бактерии-вредители пивоваренного производства / Т. И. Филимонова, О. А. Борисенко // Пиво и напитки. – 2013. – № 2. – С. 26–27.
559. **Фурик, Н. Н.** Бактериальные концентраты для производства твердых сычужных сыров с низкой температурой второго нагревания / Н. Н. Сотченко, О. Г. Фурик, Л. В. Сафроненко // Молочное дело. – 2006. – № 6 (43). – С. 54.
560. **Хамагаева, И. С.** Получение мягких сыров с использованием пропионовокислых бактерий / И. С. Хамагаева, Н. Чойжилсурэн, Л. М. Качанина // Сыроделие и маслоделие. – 2009. – № 5. – С. 10–11.
561. **Чайка, И.** Поговорим о видах молочнокислых бактерий в хлебопечении / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 17.
562. **Шапочкина, Е. Б.** Свойства пропионовокислых бактерий и применение их в производстве сыров типа «Швейцарского» / Е. Б. Шапочкина // Молочная промышленность. – 2002. – № 11. – С. 32–33.
563. **Шилов, Г. Ю.** Микробиологическое нормирование новых видов пищевых продуктов / Г. Ю. Шилов // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 26–29.
564. **Шиффнер, Э.** Бактериальные культуры в мясной промышленности / Э. Шиффнер, В. Хагедорн, К. Оппель ; под ред. Н. Д. Лихоносовой ; пер. с нем. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 96 с.

565. **Юкало, В. Г.** Вибір штамів молочнокислих бактерій для створення функціональних молочних продуктів з антигіпертензивними властивостями / В. Г. Юкало, Л. А. Сторож // Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 63–64.

3.3. Екологічна біотехнологія

566. **Антипчук, А. Ф.** Водна мікробіологія : навч. посібник / А. Ф. Антипчук, І. Ю. Кіреєва. – Київ : Кондор, 2005. – 256 с.

567. **Біотехнологія з основами екології:** навчальний посібник / І. М. Трохимчук, Н. В. Плюта, І. П. Логвиненко, Р. М. Сачук. – Київ : Кондор, 2019. – 304 с.

568. **Біотехнологія** оздоровлення морського середовища з використанням іммобілізованих мікроорганізмів [Електронний ресурс] / Т. В. Гудзенко, О. Г. Горшкова, Т. О. Беляєва, С. І. Ракітська, Г. В. Лісютін, В. О. Іваниця // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Біологія. – 2015. – № 3–4. – С. 146–149. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NZTNP_U_2015_3-4_38 (дата звернення: 02.04.2021).

569. **Гвоздяк, П.** За принципом біоконвеєра : біотехнологія охорони довкілля [Електронний ресурс] / П. Гвоздяк // Вісник Національної академії наук України. – 2003. – № 3. – С. 29–36. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2003_3_5 (дата звернення: 02.04.2021).

570. **Гусева, Т. А.** Микробиологическое состояние воды и методы ее очистки / Т. А. Гусева, К. С. Гусев, Н. Г. Ильяшенко // Масла и жиры. – 2005. – № 8 (54). – С. 8–9.

571. **Добко, О.** Перспективи очищення стічних вод сульфатвідновлювальними бактеріями / О. Добко // Екоінформ. – 2011. – № 6 (266). – С. 33.

572. **Доливо-Добровольский, Л. Б.** Химия и микробиология воды. Основы химической и биологической очистки воды : учебник / Л. Б. Доливо-Добровольский, Л. А. Кульский, В. Ф. Накорчевская ; под ред. Л. А. Кульчицкого. – Київ : Вища школа, 1971. – 306 с.

573. **Іутинська, Г. О.** Концепція організації і створення діючої системи мікробіологічного моніторингу ґрунтів / Г. О. Іутинська // Вісник Вінницького політехнічного інституту. – 2006. – № 5. – С. 78–81.

574. **Іутинська, Г. О.** Мікробні біотехнології для реалізації нової глобальної програми забезпечення сталого розвитку агросфери України [Електронний ресурс] / Г. О. Іутинська // Агроєкологічний журнал. – 2017. – № 2. – С. 149–155. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrog_2017_2_21 (дата звернення: 02.04.2021).

575. **Кинетика** изменения химических и бактериальных загрязнений воды, содержащей клетки дрожжей / В. Л. Старчевский, В. М. Кисленко, Н. Л. Максимов, И. З. Коваль // Химия и технология воды. – 2009. – Т. 31, № 4. – С. 469–477.

576. **Кобилянський, В. Я.** Плани безпеки води: мікробіологія води / В. Я. Кобилянський // Водопостачання. Водовідведення. – 2018. – № 1. – С. 20–24.

577. **Корнієнко, І. М.** Дослідження перспективи застосування сучасних біотехнологічних підходів в області біохімічного очищення міських стічних вод іммобілізованим біоценозом [Електронний ресурс] / І. М. Корнієнко // Вопросы химии и химической технологии. – 2012. – № 1. – С. 149–153. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchem_2012_1_35 (дата звернення: 02.04.2021).

578. **Кравченко, О. В.** Методологічні підходи до біотехнології очищення питної води: методики виділення та ідентифікації залізо- та марганцеокиснювальних бактерій [Електронний ресурс] / О. В. Кравченко, Є. В. Кузьмінський, О. С. Панченко // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2018. – № 2. – С. 89–93. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2018_2_14 (дата звернення: 05.04.2021).

579. **Малецкий, З.** Обратноосмотическая вода. Безопасность и полноценность / З. Малецкий // Вода і водоочисні технології. – 2015. – № 3 (77). – С. 8–12.

580. **Мікробіологічні** основи агротехнологій / М. О. Остапчук, І. С. Поліщук, О. В. Мазур, В. Д. Паламарчук // Сільське господарство та лісівництво. – 2016. – № 3. – С. 32–43.

581. **Немыря, В. И.** Охрана окружающей среды от выбросов предприятий микробиологической промышленности: Гигиенические основы охраны окружающей среды / В. И. Немыря, В. В. Влодавец. – Москва : Медицина, 1979. – 141 с. – (Библиотека практикующего врача).

582. **Новицький, Д. Ю.** Діоксид хлору в аспекті мікробіологічної безпеки водопровідної води / Д. Ю. Новицький, В. А. Костюк, В. Я. Кобилянський // Водопостачання. Водовідведення. – 2019. – № 4. – С. 26–31.

583. **Оценка** микробиологической обсеменённости полупродуктов свеклосахарного производства / Н. Г. Кульнева, О. Ю. Гойкалова, А. И. Шматова, Г. Э. Бираро // Сахар. – 2016. – № 5. – С. 41–43.

584. **Перспективи** використання мікроводоростей у біотехнології / О. К. Золотарьова, Є. І. Шнюкова, О. О. Сиваш, Н. Ф. Михайленко ; під ред. О. К. Золотарьової. – Київ : Альтерпрес, 2008. – 234 с.

585. **Подпоринова, Г. К.** Фитоспорин М – перспективный высокоэффективный фунгицид / Г. К. Подпоринова, М. А. Смирнов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 32–34.

586. **Порівняльний** аналіз біотехнологій очищення стічних вод малих населених пунктів [Електронний ресурс] / О. М. Швед, В. Г. Червцова, Р. О. Петріна, В. П. Новіков // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3(4). – С. 28–32. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_3\(4\)_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_3(4)_7) (дата звернення: 02.04.2021).

587. **Сапура, О. В.** Пробиотичні бактерії в очищенні питної води від нітратів / О. В. Сапура, П. І. Гвоздяк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 30–33.

588. **Хижняк, О. О.** Застосування композиції високоосновного коагулянту з бактерицидним флокулянтом для отримання води високої якості / О. О. Хижняк, А. К. Запольський, О. В. Ничик // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 38–41.

589. **Черниш, Є. Ю.** Систематика мікроорганізмів в екології [Електронний ресурс] : навч. посібник / Є. Ю. Черниш, О. М. Яхненко. – Суми : Сумський державний університет, 2019. – 63 с. – Режим доступу : https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream-download/123456789/77745/1/Chernysh_ecology.pdf;jsessionid=62A4834F6A023F8065D9372C517F3AAD (дата звернення: 30.03.2021).

3.4. Клітинна та генетична інженерія. Селекція

590. **Burstein, L.** Matlab in bioscience and biotechnology / L. Burstein. – Biohealthcare Publishing, 2011. – 250 p.

591. **Dale, J. W.** From genes to genomes: concepts and applications of dna technology / J. W. Dale, M. Schantz, N. Plant. – Wiley, 2012. – 400 p.

592. **Dunham, R. A.** Aquaculture and fisheries biotechnology and genetics / R. A. Dunham. – Cabi, 2011. – 352 с.

593. **Genetics and biotechnology** / ed. U. Kuck. – 2nd edition. – Springer, 2011. – 456 p.

594. **Khan, F. A.** Biotechnology fundamentals / F. A. Khan. – CRC Press, 2011. – 654 p.

595. **Авдєєва, Л. В.** Вплив рН поживного середовища на біосинтез гідролітичних ферментів у бацил [Електронний ресурс] / Л. В. Авдєєва, А. І. Осадча, Л. А. Сафронова, В. М. Іляш, М. А. Хархота // Мікробіологічний журнал. – 2010. – Т. 72, № 5. – С. 3–7. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2010_72_5_2 (дата звернення: 05.04.2021).

596. **Анализ** метаболитного профіля клеток *Chlamydomonas reinhardtii* в условиях автотрофного культивирования / Р. К. Пузанский, А. Л. Шаварда, Е. Р. Тараховская, М. Ф. Шишова // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51, № 1. – С. 73–85.

597. **Антагонистическая** активность молочнокислых бактерий по отношению к *Klebsiella* spp. / В. Ф. Семенихина, И. В. Рожкова, Т. А. Раскошная и др. // Молочная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 58.

598. **Бактериальные** фотосенсорные белки: регуляторные функции и применение в оптогенетике / Г. Я. Фрайкин, М. Г. Страховская, Н. С. Беленикина, А. Б. Рубин // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 4. – С. 391–403.

599. **Баласинович, Б.** ГМО: виклики сьогодення та досвід правового регулювання / Б. Баласинович, Ю. Ярошевська // Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. – Київ : Видавничий дім «АДЕФ-Україна», 2010. – 256 с.

600. **Бехало, В. А.** Иммунобиологические особенности бактериальных клеток медицинских биопленок / В. А. Бондаренко В. М. Бехало, Е. В. Сысолятина, Е. В. Нагурская // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2010. – № 4. – С. 97–105.

601. **Біотехнологічне** обґрунтування режиму культивування грибів роду *Candida* [Електронний ресурс] / М. В. Рибалкін, Н. І. Філімонова, О. П. Стрілець, Л. С. Стрельников // Український біофармацевтичний журнал. – 2015. – № 1. – С. 74–77. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ubfj_2015_1_18 (дата звернення: 02.04.2021).

602. **Бірта, Г. О.** Генно-модифіковані організми: за і проти : навч. посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : Центр навчальної і практичної літератури, 2019. – 128 с.

603. **Ботина, С. Г.** Видовая идентификация и паспортизация молочнокислых бактерий методами молекулярно-генетического типирования / С. Г. Ботина // Молочная промышленность. – 2008. – № 3. – С. 52–54.

604. **Ботина, С. Г.** Генотипические и метаболические характеристики бактерий рода *Enterococcus*, выделенных из молочных продуктов / С. Г. Ботина, В. Ф. Семенихина, И. В. Рожкова // Молочная промышленность. – 2009. – № 8. – С. 47–49.

605. **Генетичний та фізіологічний аналіз Т1 біотехнологічних рослин пшениці озимої (*Triticum aestivum* L.)** [Електронний ресурс] / А. Г. Комісаренко, С. І. Михальська, В. М. Курчій, О. О. Христан // Фактори експериментальної еволюції організмів. – 2020. – Т. 26. – С. 222–227. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/feeo_2020_26_42 (дата звернення: 05.04.2021).
606. **Гольдфарб, Д. М.** Введение в генетику бактерий / Д. М. Гольдфарб. – Москва : Наука, 1966. – 195 с.
607. **Григорова, М.** Державний контроль за обігом генетично модифікованих організмів при виробництві сільськогосподарської продукції в Україні / М. Григорова // Ефективність державного управління : збірник наукових праць. – 2015. – Вип. 43. – С. 176–183.
608. **Григорьева, Т. М.** Зависимость уровня продукции гидролитических экзоферментов от способа культивирования бактерий *Vacillus subtilis* / Т. М. Григорьева, В. М. Трехова, Р. Р. Азизбекян // Биотехнология. – 2010. – № 5. – С. 29–36.
609. **Даниленко, С. Г.** Біотехнологія як основа сучасних інноваційних технологій виробництва продовольчих товарів [Електронний ресурс] / С. Г. Даниленко, О. В. Науменко, О. І. Потемська // Продовольчі ресурси. – 2019. – № 12. – С. 64–73. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2019_12_9 (дата звернення: 05.04.2021).
610. **Дашевський, І. О.** Генетично модифіковані рослини та ризики вивільнення у навколишнє середовище. Розвиток і проблеми досліджень / І. О. Дашевський // Історія науки і біографістика. – 2015. – № 1. – Режим доступу : <http://inb.dnsgb.com.ua/2016-1/07.pdf> (дата звернення: 20.02.2019).
611. **Деякі біотехнологічні та генетичні методи при створенні тварин майбутнього** [Електронний ресурс] / В. П. Буркат, С. І. Ковтун, К. В. Копилова, К. В. Копилов // Розведення і генетика тварин. – 2008. – Вип. 42. – С. 3–10. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rgt_2008_42_3 (дата звернення: 02.04.2021).
612. **Дорошенко, В. Г.** Направленное изменение *Escherichia coli* MG 1655 с целью получения мутантов, продуцирующих гистидин / В. Г. Дорошенко, А. О. Лобанов, Е. А. Федорина // Прикладная биохимия и микробиология. – 2013. – Т. 49, № 2. – С. 149–154.
613. **Жученко, А. А.** Роль генетической инженерии в адаптивной системе селекции растений / А. А. Жученко // Сельскохозяйственная биология. – 2003. – № 1. – С. 3–33. – Режим доступа : https://translate.google.com/translate?hl=uk&sl=ru&tl=uk&u=http%3A%2F%2Fwww.genetics.timacad.ru%2FPublications%2Fpub_zhuchenko.htm&anno=2 (дата обращения: 20.05.2019).

614. **Закревский, В. В.** Генно-модифицированные продукты. Опасно или нет? / В. В. Закревский. – Санкт-Петербург : БХВ-Петербург, 2006. – С. 128.
615. **Изменения** в формировании биопленок у flhb1 мутанта бактерии *Azospirillum brasilense* Sp245, лишеного жгутиков / А. В. Шелудько, Ю. А. Филипьевичева, Е. М. Шумилова и др. // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 2. – С. 175–183.
616. **Іванова, Т. В.** Особливості виявлення патогенних бактерій та контроль їх поширення у біотехнологічному процесі культивування печериць [Електронний ресурс] / Т. В. Іванова, М. В. Патица, К. Р. Туліветрова // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2020. – № 1. – С. 129–132. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuic_2020_1_27 (дата звернення: 05.04.2021).
617. **Імуномодулюючі** властивості бактерій роду *Lactobacillus* / С. О. Старовойтова, Н. О. Тимошок, В. Ю. Горчаков, М. Я. Співак // Микробиологічний журнал. – 2009. – Т. 71, № 3. – С. 41–47.
618. **Карпов, О. В.** Клітинна та генна інженерія : підручник / О. В. Карпов, С. В. Демидов, С. С. Кир'яченко. – Київ : Фітосоціоцентр, 2010. – 208 с. – Режим доступу : https://library.udpu.edu.ua/library_files/428513.pdf (дата звернення: 15.05.2019).
619. **Кириченко, О. В.** Бактеріальні композиції – ефективний елемент біотехнології вирощування пшениці [Електронний ресурс] / О. В. Кириченко // Вісник Харківського національного аграрного університету. Серія : Біологія. – 2013. – Вип. 2. – С. 83–92. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnaui_biol_2013_2_11 (дата звернення: 02.04.2021).
620. **Клонирование** гена, кодирующего новую амиломальтазу из почвенной бактериальной ДНК для получения циклодекстринов с большим размером цикла / К. Савзди, П. Рудикалтамронг, В. Циммерманн [и др.] // Прикладная биохимия и микробиология. – 2014. – Т. 50, № 1. – С. 25–33.
621. **Ключевая** роль ДСА-генов в катаболизме ϵ -капролактама у бактерий рода *Pseudomonas* / Т. З. Есикова, О. В. Волкова, С. А. Таран, А. М. Боронин // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 5. – С. 616–619.
622. **Коваль, О. В.** Біологічні активи з ГМО – нові об'єкти обліку в сільському господарстві / О. В. Коваль // Ефективна економіка : ел. журнал. – 2009. – № 2-05/ 3. – Режим доступу : <http://repository.vsau.org/getfile.php/16719.pdf> (дата звернення: 20.05.2019).

623. **Корховий, В. І.** Колекція штамів мікроорганізмів та ліній рослин для харчової і сільськогосподарської біотехнології [Електронний ресурс] / В. І. Корховий // Вісник Національної академії наук України. – 2015. – № 12. – С. 46–52. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2015_12_9 (дата звернення: 02.04.2021).

624. **Кривогутова, О. Є.** Законодавче регулювання використання генетично модифікованих організмів в Україні / О. Є. Кривогутова // Державне управління та місцеве самоврядування. – 2014. – Вип. 2 (21). – С. 128–134.

625. **Культивируемые психротолерантные метанотрофные бактерии в покрывающей почве полигона твердых бытовых отходов** / А. Ю. Каллистова, Л. Монтонен, Г. Юргенс [и др.] // Микробиология. – 2014. – Т. 83, № 1. – С. 109–118.

626. **Кунах, В. А.** Біотехнологія рослин для поліпшення умов життя людини / В. А. Кунах // Біотехнологія. – 2008. – Т. 1, №1. – С. 28–39. – Режим доступу : [http://biotechnology.kiev.ua/storage/2008/1_2008/ Kunakh_1_2008.pdf](http://biotechnology.kiev.ua/storage/2008/1_2008/Kunakh_1_2008.pdf) (дата звернення: 15.05.2019).

627. **Кучук, Н. В.** Генетическая инженерия высших растений / Н. В. Кучук. – Киев : Наукова думка, 1997. – 152 с.

628. **Кушкина, А. И.** Лизогения у бактерий и ее значение для биотехнологии / А. И. Кушкина, Ф. И. Товкач // Біотехнологія. – 2011. – Т. 4, № 1. – С. 29–40.

629. **Левенко, Б. А.** Трансгенные растения: современное состояние, проблемы, перспективы / Б. А. Левенко. – Киев : Дошкольник, 2000. – 304 с.

630. **Малиш, Н. А.** Генетично модифіковані організми в системі продовольчої безпеки України / Н. А. Малиш // Публічне управління: теорія та практика. – 2013. – Вип. 2. – С. 118–124. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Pubupr_2013_2_21.pdf (дата звернення: 20.05.2019).

631. **Манушкіна, Т. М.** Біотехнології клонального мікророзмноження ефіроолійних рослин родини Lamiaceae Lindl. in vitro [Електронний ресурс] / Т. М. Манушкіна // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2017. – Вип. 3. – С. 121–128. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vanp_2017_3_15 (дата звернення: 02.04.2021).

632. **Милько, Е. С.** Процесс расщепления популяции бактерий на диссоцианты и длительное периодическое культивирование бактерий / Е. С. Милько, Д. М. Милько // Прикладная биохимия и микробиология. – 2014. – Т. 50, № 4. – С. 408–413.

633. **Мордкович, Н. Н.** Исследование Sec-системы транслокации белков при гетерологичной экспрессии генов в клетках бактерии *Shewanella oneidensis* MR-1 / Н. Н. Мордкович, Н. А. Огорокова, В. П. Вейко // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51, № 3. – С. 305–312.

634. **Мусієнко, М. М.** Біотехнологія рослин : навч. посібник / М. М. Мусієнко, О. О. Панюта. – Київ : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2005. – 114 с. – Режим доступу : www.biol.univ.kiev.ua/metod/fbr/Plant-BIOTECH.doc (дата звернення: 15.05.2019).

635. **Назаренко, Ю. В.** Біотехнологічні особливості спільного культивування триштамової заквашувальної композиції біфідобактерій з мезофільними молочнокислими лактококами [Електронний ресурс] / Ю. В. Назаренко // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2014. – № 17. – С. 162–168. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2014_17_28 (дата звернення: 05.04.2021).

636. **Патика, Т. І.** Біотехнологічна поліфункціональність метаболітного споро-кристалічного комплексу та особливості культивування *Bacillus thuringiensis* [Електронний ресурс] / Т. І. Патика, М. В. Бойко, М. В. Патика // Мікробіологічний журнал. – 2017. – Т. 79, № 2. – С. 78–85. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MicroBiol_2017_79_2_9 (дата звернення: 02.04.2021).

637. **Перетятко, Т. Б.** Психрофільні штами сульфатвідновлювальних бактерій / Т. Б. Перетятко, С. П. Гудзь // Мікробіологія і біотехнологія. – 2009. – № 3 (7). – С. 76–82.

638. **Подгорский, В. С.** Лектины бактерий : монография / В. С. Подгорский, Э. А. Коваленко, И. А. Симоненко ; отв. ред. И. Я. Захарова ; Акад. наук Украины, Ин-т микробиологии и вирусологии. – Київ : Наук. думка, 1992. – 204 с.

639. **Получение** единым методом ДНК-содержащих чехлов из вегетативных и покоящихся клеток бактерий для их эффективной детекции в ПЦР / А. Л. Мулюкин, Н. Е. Сузина, Г. И. Эль-Регистан, В. Н. Данилевич // Микробиология. – 2013. – Т. 82, № 3. – С. 300–311.

640. **Получение** мутантов электрогенной бактерии *Shewanella oneidensis* mr-1 с повышенной редуцирующей активностью / Т. А. Воейкова, Л. К. Емельянова, Л. М. Новикова, Н. Н. Мордкович // Микробиология. – 2012. – Т. 81, № 3. – С. 339–344.

641. **Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів** : закон України // Відомості Верховної Ради України. – 2007. – № 35. – С. 484.

642. **Пролонгированное** культивирование анаэробного сообщества бактерий, продуцирующего водород / Б. Ф. Белокопытов, Я. В. Рыжманова, К. С. Лауринавичюс, В. А. Щербакова // Прикладная биохимия и микробиология. – 2012. – Т. 48, № 2. – С. 218–225.

643. **Промышленная** микробиология и успехи генетической инженерии / под ред. Г. К. Скрябина ; пер. с англ. – Москва : Мир, 1984. – 176 с.

644. **Разнообразие** культивируемых бактерий, выделенных из водной толщи и донных осадков шельфа Красного моря / М. Ю. Сулова, И. А. Липко, Е. В. Мамаева, В. В. Парфенова // Микробиология. – 2012. – Т. 81, № 4. – С. 524–531.

645. **Регулирующее** воздействие ассоциативной микробиоты на ритмы биологических свойств грибов и бактерий / Т. Х. Тимохина, О. В. Бухарин, М. В. Николенко [и др.] // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2015. – № 4. – С. 26–30.

646. **Рудишин, С. Д.** Генетично модифіковані рослини: проблеми і перспективи використання [Електронний ресурс] / С. Д. Рудишин // Наука та інновації. – 2011. – Т. 7, № 6. – С. 5–13. – Режим доступу : <http://dspace.nbuuv.gov.ua/bitstream/handle/123456789/115878/02-Rudyshyn.pdf?sequence=1> (дата звернення: 20.05.2019).

647. **Румянцева, М. Л.** Клубеньковые бактерии *sinorhizobium meliloti*: солеустойчивость и ее генетическая детерминированность / М. Л. Румянцева, В. С. Мунтян // Микробиология. – 2015. – Т. 84, № 3. – С. 263–280.

648. **Сергеева, Л.** Біотехнологія пшениці. Протеїновий пул тканин рослин і клітинних культур [Електронний ресурс] / Л. Сергеева, М. Дикун, Л. Броннікова // Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. Біологічні науки. – 2017. – № 13. – С. 32–36. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvvnvnu_2017_13_8 (дата звернення: 02.04.2021).

649. **Сиволодский, Е. П.** Селективно–дифференциальная питательная среда «Shewanella IRHLS Agar» для выделения бактерий рода *Shewanella* / Е. П. Сиволодский // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2015. – № 2. – С. 46–49.

650. **Сорочинський, Б. В.** Генетично модифіковані рослини / Б. В. Сорочинський, О. О. Данильченко, Г. В. Кріпка. – Київ : Фітосоціоцентр, 2005. – 204 с.

651. **Степанов, С. С.** Вплив метанолу на структуру клітин і активність каталази у *Chlamydomonas reinhardtii* / С. С. Степанов, Н. О. Білявська, О. К. Золотарьова // Доповіді Національної Академії наук України. – 2012. – № 4. – С. 162–167.

652. **Страшнова, І. В.** Створення і оцінка біотехнологічної цінності композицій лактобактерій [Електронний ресурс] / І. В. Страшнова, А. І. Матковська, О. В. Басюл // Мікробіологія і біотехнологія. – 2016. – № 2. – С. 61–74. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/MiB_2016_2_8 (дата звернення: 02.04.2021).

653. **Тимчасові** критерії безпеки поводження з генетично модифікованими організмами та провадження генетично-інженерної діяльності у замкненій системі : постанова Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2008 р. за № 922 // Офіційний вісник України. – 2008. – № 80. – С. 2693.

654. **Тищенко, Е. Н.** Эпигенетическая регуляция. Метилирование ДНК генов и транскриптов растений : монографія / Е. Н. Тищенко, О. В. Дубровная. – Київ : Логос, 2004. – 233 с.

655. **Хамагаева, И. С.** Качество культуральной жидкости пропионовокислых бактерий / И. С. Хамагаева, Н. В. Дарбакова, Н. А. Хамагаева // Молочная промышленность. – 2009. – № 11. – С. 73.

656. **Хасаева, Ф. М.** Изучение начальных путей катаболизма 2-метилпиридина штаммов бактерий *Arthrobacter* SP. KM-2MP / Ф. М. Хасаева, Н. В. Василюк, А. Т. Лебедев // Микробиология. – 2011. – Т. 80, № 3. – С. 335–343.

657. **Хижняк, О. С.** Біотехнологічні аспекти отримання комплексного препарату, який містить різні штамми пробіотичних культур [Електронний ресурс] / О. С. Хижняк, Ю. М. Краснопольський // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2013. – № 4. – С. 113–120. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2013_4_23 (дата звернення: 05.04.2021).

658. **Цепилов, Р. Н.** Оптимизация процесса культивирования *Streptococcus equi* subsp. *zooepidemicus* – продуцента гиалуроновой кислоты / Р. Н. Цепилов, А. В. Белодед, И. И. Самойленко // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2013. – № 2. – С. 12–20.

659. **Циркадельні** гени як чутливі маркери біонебезпеки / О. Г. Мінченко, О. П. Яворовський, Д. О. Мінченко, І. В. Завгородній // Довкілля та здоров'я. – 2009. – № 1 (48). – С. 10–17.

660. **Штанько, І. П.** Удосконалення схеми селекційного сортовивчення генотипів хмелю з використанням біотехнологічних методів їх розмноження [Електронний ресурс] / І. П. Штанько, К. П. Михайліченко, О. Л. Дзядович // Агропромислове виробництво Полісся. – 2012. – Вип. 5. – С. 57–60. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/avpol_2012_5_14 (дата звернення: 02.04.2021).

ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА СИРОВИНИ

661. **Enhancing** food safety of pollen by means of irradiation / O. Snizhko, N. Lomova, S. Narizhnyy, Z. Mingaleeva // Ukrainian food journal. – 2015. – Vol. 4, issue 1. – С. 32–39.

662. **Актуальні** рішення щодо забезпечення мікробіологічної стійкості хліба під час зберігання / А. М. Остапчук, О. А. Півоваров, С. Ю. Миколенко, К. В. Власенко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : матеріали 78-ї Міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів. – 2012. – Ч. 1. – С. 84–85.

663. **Алимов, А. В.** Микробиологическая оценка овощей в процессе замораживания и низкотемпературного хранения / А. В. Алимов, М. Е. Цибизова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 7. – С. 46–49.

664. **Анализ** и оценка качества консервов по микробиологическим показателям : науч.-метод. руководство / Н. Н. Мазохина-Поршнякова, Л. П. Найденова, С. А. Николаева, Л. И. Розанова ; ред. Н. Н. Мазохина-Поршнякова. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 471 с.

665. **Аналіз** мікробіологічних процесів та способів їх пригнічення при зберіганні цукрових буряків / Н. А. Гусятинська, С. М. Тетеріна, І. М. Касян, М. В. Гусятинський // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 36–39.

666. **Аспандиярова, М. Т.** Микробиологический экспресс-анализ молочной продукции / М. Т. Аспандиярова // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 10–11.

667. **Афанасьева, О. В.** Микробиологический контроль хлебопекарного производства / О. В. Афанасьева. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 142 с.

668. **Бактерицидные** и комплексообразующие свойства пектинов плодовоовощного концентрата / В. А. Пискурева, И. В. Горькова, Н. Е. Павловская, В. С. Житникова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 50–51.

669. **Бастриков, Д. Н.** Микробиологическая чистота и безопасность зернопродуктов / Д. Н. Бастриков // Хлебопродукты. – 2013. – № 5. – С. 58–59.

670. **Билюминесцентное** определение общей бактериальной обсемененности / В. Г. Фрунджян, Л. Ю. Бровко, Н. Н. Угарова и др. // Молочная промышленность. – 1998. – № 6. – С. 38–39.

671. **Бойко, О. А.** Оцінка якості шапинкових грибів за умов природного довкілля та сучасних біотехнологічних процесів [Електронний ресурс] / О. А. Бойко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Біологія, біотехнологія, екологія. – 2015. – Вип. 214. – С. 32–37. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_biol_2015_214_6 (дата звернення: 02.04.2021).
672. **Бублик, Л.** Повертаємося ще раз до основних вірусних і бактеріальних хвороб гречки / Л. Бублик, Г. Васечко // Зерно і хліб. – 2012. – № 1 (65). – С. 64–65.
673. **Бурыкина, И. М.** Формирование гигиенических показателей качества сливочного масла / И. М. Бурыкина, М. В. Щемелева, С. В. Молотов // Молочное дело. – 2011. – № 6 (99). – С. 8–9.
674. **Віннікова, Л. Г.** Вплив термічної обробки на фізичні й мікробіологічні показники варених ковбас / Л. Г. Віннікова, Н. В. Бондаренко, М. О. Бондаренко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 7–9.
675. **Вітковський, І.** Аналіз та оцінка критеріїв мікробіологічної безпеки борошняних кондитерських виробів з мармеладом та суфле нової рецептури / І. Вітковський, Н. Грегірчак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 6–8.
676. **Влияние** глюкозооксидазы на микробиологическую сохранность майонеза / Е. С. Есина, С. А. Ливинская, Л. И. Скляренко, Л. И. Войно // Масла и жиры. – 2005. – № 10 (56). – С. 13–14.
677. **Вплив** променів надвисокої частоти на показники мікробіологічної безпеки крупи кукурудзяної / О. І. Шаповаленко, Т. В. Корж, Н. М. Грегірчак та ін. // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 7 (145). – С. 68–70.
678. **Ганина, В. И.** В помощь микробиологу / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2016. – № 3. – С. 64.
679. **Ганина, В. И.** Входной контроль сырья и материалов / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2016. – № 10. – С. 39–40.
680. **Ганина, В. И.** Методы контроля молочнокислых бактерий в молочной продукции / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2016. – № 6. – С. 30–31.
681. **Ганина, В. И.** Методы микробиологических исследований молочной продукции и окружающей среды / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2016. – № 4. – С. 48.
682. **Ганина, В. И.** Микробиологическая безопасность молочных и молочно-растительных консервов / В. И. Ганина, А. И. Гриневич, Р. А. Волкова // Молочная промышленность. – 2012. – № 8. – С. 58–59.

683. **Ганина, В. И.** Микробиологический контроль сырого молока / В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2010. – № 2. – С. 12–13.
684. **Генель, Л. С.** Микробиологическая безопасность систем охлаждения и кондиционирования воздуха / Л. С. Генель, М. Л. Галкин // Холодильная техника. – 2009. – № 2. – С. 48–52.
685. **Головко, М. П.** Зміна мікробіологічних показників у виробках з пісочного тіста з НКХ під час зберігання / М. П. Головко, І. С. Роговий // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 371–377.
686. **Голод, Б. И.** Отдел микробиологии – гарант производства доброкачественной продукции / Б. И. Голод // Пищевая промышленность. – 2005. – № 9. – С. 30–31.
687. **Голыбин, В. А.** Микробиологическая загрязненность сахара-сырца / В. А. Голыбин, Л. А. Черняева, А. К. Исаевская // Сахар. – 2001. – № 3. – С. 18–20.
688. **Гончаренко, І. В.** Якість та безпека сирого молока / І. В. Гончаренко // Молочное дело. – 2006. – № 1 (38).
689. **Гулак, О. В.** Дослідження мікробіологічних показників рослинних екстрактів як рецептурних інгредієнтів у виробництві морозива / О. В. Гулак, Г. Є. Поліщук, М. М. Антонюк // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10–11. – С. 75–80.
690. **Гулий, В. В.** Микробиологическая борьба с вредными организмами : монография / В. В. Гулий, Г. М. Иванов, М. В. Штерншис ; под ред. Ю. Н. Фадеева. – Москва : Колос, 1982. – 272 с.
691. **Гусева, К.** Микробиологический контроль качества майонеза в процессе хранения / К. Гусева // Масла и жиры. – 2005. – № 1 (47). – С. 14–15.
692. **Гусейнова, Б. М.** Микробиологическая чистота плодов в процессе замораживания и низкотемпературного хранения / Б. М. Гусейнова, Т. И. Даудова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 36–39.
693. **Гусов, М. Э.** Влияние «стартовой» культуры молочнокислых бактерий на микрофлору зерна / М. Э. Гусов, Д. В. Карпенко // Пиво и напитки. – 2002. – № 4. – С. 10–11.
694. **Гусятинская, Н. А.** Анализ микрофлоры при хранении и переработке тростникового сахара-сырца / Н. А. Гусятинская, Н. Н. Романченко, Л. Н. Бондар // Сахар. – 2011. – № 11. – С. 39–43.
695. **Гусятинська, Н. А.** Аналіз мікробіологічних процесів під час перероблення тростинного цукру-сирцю / Н. А. Гусятинська, С. М. Тетеріна, Н. М. Романченко // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10–11. – С. 6–10.

696. **Гусятинська, Н. А.** Особливості мікробіологічного контролю у виробництві цукру з тростинного цукру-сирцю / Н. А. Гусятинська // Цукор України. – 2010. – № 3 (59). – С. 32–36.
697. **Гусятинська, Н. А.** Питання мікробіологічного контролю та вибору антисептика при екстрагуванні цукрози / Н. А. Гусятинська // Цукор України. – 2006. – № 6 (49). – С. 12–15.
698. **Добжинская, М. Г.** Микробиологический анализ в косметическом производстве : обзорн. информ. / М. Г. Добжинская ; М-во пищ. пром-сти СССР, ЦНИИТЭИпищепром. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1977. – 31 с. – (Парфюмерно-косметическая и эфирномасличная промышленность).
699. **Дорош, Г. П.** Мікробіологічна безпека хліба з поліпшувачами / Г. П. Дорош, О. І. Сковоринська, Н. М. Грегірчак // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 16. – С. 61–65.
700. **Дослідження** мікробіологічних показників зерна кукурудзи, що зберіглося в герметичних умовах / Є. А. Дмитрук, А. В. Шаран, Н. М. Грегірчак та ін. // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 7 (133). – С. 50–52.
701. **Дослідження** мікробіологічних показників при зберіганні нових видів каш швидкого приготування / О. В. Ромашко, О. В. Кобилінська, Н. М. Грегірчак, В. М. Яценка // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 11 (113). – С. 26–27.
702. **Дослідження** сосисок з включенням кверцетину і нативної кверцетинвмісної сировини подовженого терміну зберігання / Н. М. Грегірчак, Л. В. Пешук, К. В. Зусько та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 223–230.
703. **Дубцов, Г. Г.** Микробиологическая безопасность пророщенного зерна пшеницы / Г. Г. Дубцов, Л. И. Войно, О. В. Бережная // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11–12 (162). – С. 20–22.
704. **Дьяченко, П. Ф.** Определение качества молока по резазуриновой пробе / П. Ф. Дьяченко, Л. А. Банникова // Пищевая промышленность (молочная). – 1963. – № 3. – С. 4–6.
705. **Егорова, А. В.** Микробиологическая чистота зерновых продуктов быстрого приготовления / А. В. Егорова // Зернові продукти і комбікорми. – 2007. – № 2. – С. 17–19.
706. **Ермолаев, В. А.** Влияние продолжительности вакуумной сушки на физико-химические и микробиологические показатели сыра / В. А. Ермолаев, Н. Г. Третьякова, А. В. Изгарышев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 3. – С. 22–23.

707. **Журба, О. С.** К вопросу о микробиологической чистоте производства при переработке зерна на спирт / О. С. Журба, Е. М. Максимова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2004. – № 4. – С. 17–19.
708. **Закладной, Г. А.** Биологическая оценка озона как средства борьбы с вредителями зерна и зернопродуктов / Г. А. Закладной, М. М. Осман // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 5. – С. 8–9.
709. **Изменение** микрофлоры сладких блюд функционального назначения при хранении / Н. А. Бугаец, З. Т. Бухтоярова, О. А. Корнева, И. А. Бугаец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2–3 (320–321). – С. 116–117.
710. **Инновации** в микробиологическом контроле // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 4 (116). – С. 13.
711. **Интеллектуальная** экспертная автоматизированная система контроля рисков микробиологической порчи мясного сырья / В. И. Фомушкин, М. М. Благовещенская, С. М. Носенко, И. Г. Благовещенский // Пищевая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 14–17.
712. **Ирkitова, А. Н.** Идентификация и количественный учет микроорганизмов в бактериальных заквасках и концентратах / А. Н. Ирkitова // Молочная промышленность. – 2013. – № 11. – С. 36–39.
713. **Казакевич, Л. Н.** Что такое АТФи АТФ-мониторинг? / Л. Н. Казакевич // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 7–8 (106–107). – С. 9.
714. **Как гарантировать** качество и безопасность мясных изделий в летний период? // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 22–23.
715. **Калмикова, Г.** Зберігання сирів з ферментацією сирної маси [Електронний ресурс] / Г. Калмикова // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 4. – С. 12–15. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2013_4_5 (дата звернення: 05.04.2021).
716. **Катарьян, Б. Т.** Микробиологические показатели качества какао-порошка / Б. Т. Катарьян, Л. Е. Скокан, Е. А. Дрожникова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 3. – С. 71–72.
717. **Кёрхоф, Я.** Определение остаточного количества ингибирующих веществ в молоке / Я. Кёрхоф // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 54–55.
718. **Ким, И. Н.** Микробиологический контроль производства рыбных пресервов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 40–43.

719. **Клюкина, О. Н.** Микробиологические и физико-химические показатели нового диетического продукта самбук яблочный / О. Н. Клюкина, Н. М. Птичкина, В. А. Стародубцева // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2010. – № 8. – С. 51–53.
720. **Коваленко, В. О.** Хімічний склад та мікробіологічна безпечність гідролізату колагеновмісної сировини / В. О. Коваленко, Л. О. Чернова, С. М. Коваленко // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 27–33.
721. **Ковальська, М.** Мікробіологічні критерії для білого цукру / М. Ковальська, Е. Малчак // *Цукор України*. – 2017. – № 5 (137). – С. 6–16.
722. **Козак, В. Л.** Факторы, влияющие на микробиологические показатели сырого молока / В. Л. Козак // *Молочное дело*. – 2009. – № 7–8 (78). – С. 4–26.
723. **Колесникова, С. С.** Безопасность или качество / С. С. Колесникова // *Молочное дело*. – 2007. – № 5 (54). – С. 40–42.
724. **Колесніченко, С. Л.** Поліпшення мікробіологічної чистоти зерна шляхом обробки електроактивованою водою / С. Л. Колесніченко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. – С. 55–57.
725. **Конденсат** на зерні спричиняє бурхливий розвиток бактерій і пліснявілих грибків // *Зерно і хліб*. – 2013. – № 4. – С. 82.
726. **Королева, Н. С.** Основы микробиологии и гигиены молока и молочных продуктов : учебник / Н. С. Королева ; 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 168 с.
727. **Королева, Н. С.** Санитарная микробиология молока и молочных продуктов / Н. С. Королева, В. Ф. Семенихина. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 256 с.
728. **Кузнецова, Е.** Применение хмелевого экстракта для повышения микробиологической безопасности зерна в процессе подготовки к производству зерновых хлебобулочных изделий / Е. Кузнецова, С. Корячкина, Е. Хмелева // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2012. – № 6 (91). – С. 46–48.
729. **Кузьминський, С. М.** Проблемні питання мікробіологічного контролю харчових продуктів / С. М. Кузьминський // *Проблеми харчування*. – 2006. – № 1 (10). – С. 36–41.
730. **Кунянский, Н. А.** Микробиологические исследования сока в пакетах из термопластичных материалов / Н. А. Кунянский, Л. Н. Коваль // *Пищевая промышленность (консервная, овощесушильная и пищеконцентратная)*. – 1964. – № 8. – С. 3–4.

731. **Кухар, В. Н.** Качество сахара и технологичность перерабатываемого сырья / В. Н. Кухар, А. П. Чернявский, Л. И. Чернявская // Цукор України. – 2015. – № 9 (117). – С. 37–43.
732. **Кухтин, М. Д.** Мікробіологічні аспекти наукового обґрунтування режимів стерилізації консервів «Десерт із гарбуза» / М. Д. Кухтин, О. Є. Мельнічук, В. Р. Сельський // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 2, Вип. 1 (17). – С. 177–185.
733. **Кушнерева, Е. В.** Защита вина от нежелательных микроорганизмов с помощью Велькорина / Е. В. Кушнерева, Т. И. Гугучкина, Ю. Ф. Якуба // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 3. – С. 28–29.
734. **Лаженцева, Л. Ю.** Оценка по микробиологическим показателям дальневосточного двустворчатого моллюска *Spisula Sachalinensis* / Л. Ю. Лаженцева, Л. В. Шульгина, Е. В. Лихачева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 20–22.
735. **Ліпець, А. А.** Перероблення буряків, уражених кагатною гниллю та слизистим бактеріозом / А. А. Ліпець, Н. А. Гусятинська // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 7. – С. 62–65.
736. **Львова, Л. С.** Источники загрязнения зерна спорообразующими бактериями-возбудителями «картофельной болезни» хлеба / Л. С. Львова, А. В. Яицких // Хлебопродукты. – 2013. – № 9. – С. 57–59.
737. **Мельцер, Р. Е.** Новые методы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности / Р. Е. Мельцер // Пищевая промышленность (винодельческая). – 1963. – № 4. – С. 20–22.
738. **Мельцер, Р. Е.** Новые методы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности / Р. Е. Мельцер // Пищевая промышленность (спиртовая, лекеро-водочная и ацетоно-бутиловая). – 1963. – № 3. – С. 19–21.
739. **Меркулова, Н. Г.** Современные методы микробиологического анализа / Н. Г. Меркулова // Молочная промышленность. – 2011. – № 2. – С. 39–43.
740. **Методи контролю якості харчової продукції** : навч. посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. М. Крайнюка ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : Кондор, 2016. – 512 с.
741. **Микробиологическая** безопасность молочного сырья / В. И. Ганина, А. И. Гриневич, Н. Г. Лойко, Ж. Л. Гучок // Молочная промышленность. – 2015. – № 11. – С. 22–23.

742. **Микробиологические** основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учеб. пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев и др. – Санкт-Петербург : Пр-т Науки, 2007. – 288 с.
743. **Микробиологический** контроль готовой винодельческой продукции / Т. Н. Танащук, Т. К. Скорикова, С. А. Кишковская и др. // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 2. – С. 4–7.
744. **Микробиологический** контроль производства плавящихся сыров / Г. Д. Парфильев, Н. П. Захарова, В. Ф. Роздова, О. А. Шатрова // Молочное дело. – 2006. – № 12 (49). – С. 67.
745. **Микробиология** и микробиологический контроль производства сухих картофельных и овощных продуктов / И. Я. Овруцкая, А. Я. Погодаева, В. Е. Новицкая, В. С. Скрипниченко. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 88 с.
746. **Мікробіологічний** аналіз вершкових кремів пониженої жирності / Н. М. Грегірчак, О. О. Українець, Ю. П. Звягінцева-Семенець та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 3. – С. 238–245.
747. **Мікробіологічні** показники продукту структурованого на основі сиру кисломолочного в процесі зберігання / В. О. Коваленко, М. Ф. Перцевой, Л. О. Чернова, М. Б. Колесникова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 36–38.
748. **Назарько, М. Д.** Микробиологические показатели качества молока / М. Д. Назарько // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2–3 (279–280). – С. 22–23.
749. **Находкина, В. З.** Микробиология и микробиологический контроль в свеклосахарном производстве / В. З. Находкина. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 94 с.
750. **Нурмуханов, А. С.** Микробиологический экспресс-анализ: проточная цитометрия / А. С. Нурмуханов, Н. В. Башкова, Е. П. Гаврюнькина // Молочная промышленность. – 2011. – № 4. – С. 37–38.
751. **Обеспечение** микробиологической безопасности зернового продовольственного сырья / Г. Г. Юсупова, Ю. И. Кретьова, Э. И. Черкасова, М. О. Черкасова // Хлебопродукты. – 2013. – № 4. – С. 60–63.
752. **Обеспечение** микробиологической безопасности молока / С. Н. Слипченко, А. В. Оноприйко, В. А. Оноприйко, С. А. Емельянов // Молочная промышленность. – 2007. – № 3. – С. 36–37.

753. **Оболкіна, В. І.** Мікробіологічна безпечність борошняних кондитерських виробів з подовженим терміном придатності / В. І. Оболкіна, Н. В. Олексієнко, О. І. Крапивницька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5 (58). – С. 25–27.
754. **Олексієнко, Н.** Мікробіологічні і немікробіологічні фактори ризику для безпеки кондитерських виробів / Н. Олексієнко, Г. Волощук, В. Оболкіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 3–5.
755. **Організація** мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості // Молокопереробка. – 2010. – № 10 (61). – С. 32–39.
756. **Основные** способы предотвращения микробиологической порчи мучных кондитерских и хлебобулочных изделий / В. Лунин, Д. Сосунов, О. Сосунова, Ю. Дмитриева // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 32–34.
757. **Павленкова, П. П.** Мікробіологічна безпечність плодового желе із забарвлювальним буряковим концентратом / П. П. Павленкова, Л. В. Труфкаті, Г. А. Топор // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 60–65.
758. **Перфильев, Г. Д.** Интегральный микробиологический контроль в сыроделии / Г. Д. Перфильев, Г. М. Свириденко // Молочное дело. – 2006. – № 12 (49). – С. 14–17.
759. **Петухов, С.** Дезинфекция на мясоперерабатывающих предприятиях / С. Петухов // Мясные технологии. – 2011. – № 4 (100). – С. 24.
760. **Пилипенко, Л. Н.** Эффективность применения вторичных ресурсов при производстве микробиологических питательных сред для контроля пищевых продуктов / Л. Н. Пилипенко, В. Ю. Долгова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Вип. 31, Т. 1. – С. 233–237.
761. **Питательные** среды для микробиологического контроля качества лекарственных средств и пищевых продуктов : справочник / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. И. Кочеровец, И. З. Курбанова ; под ред. В. А. Галынкина, В. И. Кочеровца. – Санкт-Петербург : Пр-т Науки, 2006. – 336 с.
762. **Пластины** «Петрифильм» в современном микробиологическом анализе // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 5 (129). – С. 33 ; № 9 (133). – С. 41.
763. **Плевако, Е. А.** Микробиологический и химико-технологический контроль дрожжевого производства / Е. А. Плевако, О. А. Бабушинская. – Москва : Пищевая промышленность, 1964. – 272 с.
764. **Повышение** микробиологической безопасности разрабатываемых хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко, Е. В. Невская и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 10. – С. 19–21.

765. **Погребняк, В. Г.** Оценка безопасности яблочного сока, обработанного активированными флокулянтами по микробиологическим показателям / В. Г. Погребняк, И. В. Перкун // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 7 (93). – С. 64–65.

766. **Полякова, С. П.** Взаимосвязь между степенью обсемененности муки спорами бактерий и микробиологической устойчивостью хлебобулочных изделий при хранении / С. П. Полякова, Р. Д. Поландова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 4. – С. 12–14.

767. **Полякова, С. П.** Микробиологическая безопасность мучных кондитерских изделий / С. П. Полякова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5–6 (165). – С. 20–23.

768. **Полякова, С. П.** Микробиологическая безопасность на хлебопекарных и кондитерских предприятиях / С. П. Полякова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 7. – С. 10–13.

769. **Полякова, С. П.** Обеспечение стабильности микробиологических показателей мучных кондитерских изделий при хранении / С. П. Полякова // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 66–67.

770. **Полякова, С. П.** Управление микробиологическими параметрами производства – новый подход к формированию безопасности кондитерских изделий / С. П. Полякова // Пищевая промышленность. – 2015. – № 8. – С. 30–33.

771. **Полянский, К. К.** Микробиологические показатели концентратов молочной сыворотки / К. К. Полянский, Е. Н. Мельникова, Г. П. Шуваева // Молочная промышленность. – 1993. – № 4. – С. 9.

772. **Пономарева, О. И.** Микробиологические аспекты качества хлебопекарных дрожжей / О. И. Пономарева // Пищевая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 46–48.

773. **Почицкая, И. М.** Моделирование безопасности продуктов на основе предиктивной микробиологии для *L. Monocytogenes* в замороженных смесях овощей / И. М. Почицкая, И. Е. Лобазова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 40–43.

774. **Приймак, В. М.** Результаты микробиологического контроля сиропа при хранении / В. М. Приймак, В. К. Мишина, А. И. Донец // Сахарная промышленность. – 1970. – № 8. – С. 25–27.

775. **Применение** лазерных раман-люминесцентных технологий для оценки качества мясных продуктов и определения степени их бактериальной обсемененности / В. И. Кукушкин, Е. В. Сатушева, М. Т. Александров и др. // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2015. – № 5. – С. 70–75.

776. **Разработка** системы обеспечения микробиологической безопасности хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях / Т. В. Быковченко, М. Н. Костюченко, Л. Т. Волохова, Ю. В. Работкин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 22–24.
777. **Рассмотрим** подробно микробиологическую порчу хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 19–25.
778. **Рижкова, Т. М.** Підвищення ефективності мікробіологічного контролю за якістю молока і молочних продуктів за допомогою пластин / Т. М. Рижкова // Молочна промисловість. – 2008. – № 4 (47). – С. 46–47.
779. **Рушай, О. С.** Дослідження показників мікробіологічної безпеки заквасок хліба функціонального призначення / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 49. – С. 53–56.
780. **Рушай, О. С.** Мікробіологічна безпека хлібопродуктів та кондвиробів функціонального призначення / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 22–27.
781. **Савостин, А. В.** Переработка сахарной свеклы, пораженной слизистым бактериозом / А. В. Савостин // Сахар. – 2012. – № 3. – С. 35–37.
782. **Самсонкина, З. И.** Входной микробиологический контроль / З. И. Самсонкина // Молочная промышленность. – 2008. – № 2. – С. 15–16.
783. **Сапронов, Н. М.** О нормативных показателях сахаристости и загрязненности сахарной свеклы / Н. М. Сапронов, А. Н. Морозова, Л. Ю. Смирнова // Сахар. – 2015. – № 4. – С. 47–49.
784. **Свириденко, Г. М.** Бактерии группы кишечных палочек – основная санитарно-показательная микрофлора молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Молочная промышленность. – 2009. – № 6. – С. 73–75.
785. **Свириденко, Г. М.** Влияние вида солей-плавителей на микробиологическую стабильность и хранимоспособность плавленых сыров / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова, Н. Ю. Соколова // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 4. – С. 46–48.
786. **Свириденко, Г. М.** Микробиологический контроль молочного сырья / Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 12–14.
787. **Свириденко, Г. М.** Приборный экспресс-метод контроля общей бактериальной обсемененности молока-сырья / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова, И. В. Кашинцев // Переработка молока. – 2015. – № 7 (190). – С. 6–9.

788. **Свириденко, Г. М.** Требования к организации производственной микробиологической лаборатории / Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2012. – № 10 (154). – С. 36–40.

789. **Семак, Т.** У борошні з низькими хлібопекарськими властивостями ступінь обсіменіння спорами бактерій завжди вищий / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 37–39.

790. **Сидорченко, О. І.** Вплив електромембранної обробки на мікробіологічну забрудненість дифузійного соку / О. І. Сидорченко, Т. М. Захарченко // Цукор України. – 2012. – № 3 (75). – С. 11–13.

791. **Силаев, А. В.** Микробиологическая безопасность и стабильность продукции – основа успеха производителя / А. В. Силаев, П. В. Громова // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 56–61.

792. **Сирохман, І.** Мікробіологічне забруднення зернових культур та сучасні способи їх очищення / І. Сирохман, В. Лебединець // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 6–8.

793. **Сирохман, І. В.** Мікробіологічна безпека і якість нових сухих сніданків / І. В. Сирохман, О. І. Гирка // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 12 (126). – С. 24–25.

794. **Сирохман, І.** Вплив пакувальних матеріалів на зміну мікробіологічних показників тістечок під час зберігання / І. Сирохман, Б. Кузьмінов, Н. Палько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 3–6.

795. **Сирохман, І.** Вплив пакувальних матеріалів на зміну мікробіологічних показників тістечок під час зберігання / І. Сирохман, Н. Палько, Б. Кузьмінов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7–8 (92–93). – С. 8–11.

796. **Смирнов, А. В.** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть : учеб. пособие / А. В. Смирнов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2011. – 112 с.

797. **Снігир, Н. В.** Безпека харчових продуктів – мікробіологічні ризики / Н. В. Снігир, С. О. Величко, В. О. Сірик // Ліки України. – 2015. – № 3 (189). – С. 28–31.

798. **Современные** технологические решения для продления сроков годности и повышения микробиологической безопасности хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко, О. Е. Тюрина та ін. // Готельно-ресторанный бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 99–101.

799. **Соколов, Д. М.** Автоматизация микробиологических исследований при оценке безопасности пищевых продуктов и сырья / Д. М. Соколов, М. С. Соколов // Молочная промышленность. – 2014. – № 2. – С. 70–73.
800. **Соколов, Д. М.** Микробиологический контроль с использованием петрифилтров / Д. М. Соколов, М. С. Соколов // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 53–54.
801. **Солинек, В. А.** Техно-химический и микробиологический контроль рыбоконсервного производства / В. А. Солинек, Е. И. Оленьева. – Москва : Пищепромиздат, 1952. – 219 с.
802. **Сорокина, Н. П.** Контроль качества бактериальных концентратов и заквасок / Н. П. Сорокина // Молочная промышленность. – 2008. – № 2. – С. 20.
803. **Технология** молока и молочных продуктов / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, Э. В. Волокитина, С. В. Карпычев ; под ред. А. М. Шалыгиной. – Москва : КолосС, 2006. – 455 с. – (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).
804. **Толкунова, Н. Н.** Бактерицидная эффективность консервирующих добавок на основе жирного шалфейного масла и композиций эфирных масел пряноароматических растений / Н. Н. Толкунова, В. И. Криштафович, И. А. Жебелева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 3. – С. 57–60.
805. **Толок, Г.** Мікробіологічні критерії безпеки і якості харчової продукції / Г. Толок // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 1–2. – С. 36–39.
806. **Точилина, Р. П.** Некоторые аспекты микробиологического контроля столовых вин / Р. П. Точилина, Л. М. Урусова // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 4. – С. 23–25.
807. **Філь, М.** Безпечність нового бісквітного рулету / М. Філь // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 3–5.
808. **Хмелеві** екстракти як ефективний засіб підвищення мікробіологічної безпеки хлібобулочних виробів із пшеничного борошна / Т. Є. Лебеденко, О. М. Кананихіна, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевнікова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, Вип. 44. – С. 122–128.
809. **Цветков, И. Л.** «БК Джюлини»: обеспечение микробиологической безопасности молочных продуктов / И. Л. Цветков, Н. Г. Бабкина // Молочная промышленность. – 2009. – № 11. – С. 19–21.
810. **Циганенко, Т. С.** Зміни у сирокоченому продукті з яловичини до та після посолу під впливом мікрофлори бактеріального препарату / Т. С. Циганенко, Н. Ф. Кігель, Л. У. Войцехівська // Мясное дело. – 2014. – № 3–4 (143–144). – С. 20–22.

811. **Чернуха, И. М.** Влияние LT-LT тепловой обработки на технологические характеристики и потребительские свойства вареных продуктов из NOR- и PSE-свинины / И. М. Чернуха, О. А. Ковалева, М. В. Радченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2–3 (344–345). – С. 30–33.
812. **Чернюшок, О. А.** Дія електричних розрядів на мікробіологічні показники сироватки молочної / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, А. Г. Пухляк // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 53–57.
813. **Шабурова, Л. Н.** Микробиологические характеристики сырья спиртового производства / Л. Н. Шабурова, М. Э. Сидякин, Л. Н. Крикунова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2010. – № 3. – С. 24–26.
814. **Шалтумаев, Т. Ш.** Использование показателя «активность воды» при определении безопасности бисквитных продуктов / Т. Ш. Шалтумаев, М. П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 93–95.
815. **Шевелёва, С. А.** Актуальные вопросы качества и безопасности молочных продуктов / С. А. Шевелёва // Переработка молока. – 2014. – № 7 (178). – С. 6–11.
816. **Шеламова, С. А.** Исследование микробиологических характеристик кондитерских изделий с красителями из амаранта / С. А. Шеламова, Н. М. Дерканосова, О. А. Лупанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 18–23.
817. **Шидакова-Кеменюка, О. Г.** Мікробіологічна безпека кремозбивних цукерок з насіння чіа / О. Г. Шидакова-Кеменюка, О. М. Шкляев, А. Л. Рогова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 235–242.
818. **Шилов, Г. Ю.** Микробиологическое нормирование новых видов пищевых продуктов / Г. Ю. Шилов // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 26–29.
819. **Шульга, Н. М.** Бактеріальна чистота сировини як фактор якості сичужних сирів / Н. М. Шульга // Молочное дело. – 2009. – № 12 (81). – С. 29–32.
820. **Яковенко, М. Н.** Повышение микробиологической устойчивости хлебобулочных изделий при хранении / М. Н. Яковенко // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 44–45.

Розділ 5

УТИЛІЗАЦІЯ ТА ЗНЕШКОДЖЕННЯ ВІДХОДІВ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ БІОТЕХНОЛОГІЙ. САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

821. **Бактерицидные** стерилизаторы для воздуха и воды // Электрик. – 2017. – № 3 (175). – С. 38–43.

822. **Біотехнологічна** утилізація опалого листа [Електронний ресурс] / Н. О. Бублієнко, О. І. Семенова, О. В. Скидан, Т. М. Тимощук, В. П. Ткачук // Наукові горизонти. – 2020. – № 2. – С. 7–14. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhnau_2020_2_3 (дата звернення: 05.04.2021).

823. **Біотехнологічні** аспекти очищення стічних вод підприємств, що переробляють продукти тваринництва / П. А. Ребрикова, О. А. Шидловська, Н. М. Жолобак, О. Р. Мокроусова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 6. – С. 42–49.

824. **Богданов, В. М.** Микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности : учебник / В. М. Богданов, Н. С. Королева, Л. А. Банникова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 230 с.

825. **Волкова, Н. А.** Требования к персоналу, работающему с биологическими агентами III–IV групп патогенности (опасности) / Н. А. Волкова // Молочная промышленность. – 2016. – № 2. – С. 50–51.

826. **Володченкова, Н. В.** Метод розрахунку системи очищення повітря виробничих приміщень харчових підприємств / Н. В. Володченкова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 125–133.

827. **Гакова, О. А.** Роль водоподготовки в повышении микробиологической чистоты хлеба / О. А. Гакова, Т. Б. Цыганова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1 (125). – С. 13.

828. **Гвоздяк, П. І.** Біохімія води. Біотехнологія води : автомонографія / П. І. Гвоздяк. – Київ : Києво-Могилян. акад., 2019. – 228 с.

829. **Генель, Л. С.** Микробиологическая безопасность систем охлаждения и кондиционирования воздуха / Л. С. Генель, М. Л. Галкин // Холодильная техника. – 2009. – № 2. – С. 48–52.

830. **Гусятинська, Н. А.** Аналіз ефективності дії дезінфектантів щодо мікроорганізмів – активних збудників кагатної гнилі / Н. А. Гусятинська, С. М. Тетеріна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 3. – С. 42–50.

831. **Дезинфицирующие средства «Биопаг»: никаких шансов для плесени!** / К. М. Ефимов, А. И. Дитюк, А. И. Богданов и др. // Молочная промышленность. – 2016. – № 8. – С. 61–62.
832. **Исаева, В. С.** Организация систем внутреннего водоотвода для улучшения санитарного состояния предприятий по производству напитков / В. С. Исаева, А. Ю. Лежнев // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 36–39.
833. **Кишковская, С. А.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в винодельческой промышленности :учебник / С. А. Кишковская, В. С. Разуваев. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 144 с.
834. **Клевакин, В. М.** Санитарная микробиология пищевых продуктов : монография / В. М. Клевакин, В. В. Карцев. – Ленинград : Медицина, 1986. – 176 с.
835. **Клечак, І. Р.** Дослідження можливості біотехнологічного використання відходів плодово-овочевих виробництв як субстрату для культивування гриба *Lentinula edodes* [Електронний ресурс] / І. Р. Клечак, Н. А. Бісько, О. О. Сироїд // Innovative biosystems & bioengineering. – 2019. – Vol. 3, № 4. – С. 212–219. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ibb_2019_3_4_4 (дата звернення: 05.04.2021).
836. **Кошлакова, К. Г.** Санитарный режим и микробиологический контроль маргаринового производства / К. Г. Кошлакова. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 72 с.
837. **Красночуб, А. В.** Обеспечение микробиологической чистоты на пищевых предприятиях / А. В. Красночуб // Пиво и напитки. – 2005. – № 1. – С. 68.
838. **Красночуб, А. В.** Обеспечение микробиологической чистоты на пищевых производствах / А. В. Красночуб // Молочная промышленность. – 2003. – № 7. – С. 43–44.
839. **Микробиологическая люминесцентная система MilsII** // Переработка молока. – 2013. – № 12. – С. 51.
840. **Микробиологические** исследования сред свеклосахарного производства / Л. Г. Белостоцкий, С. С. Гусева, Г. И. Захаренко, В. В. Супрунчук // Сахарная промышленность. – 1998. – № 2. – С. 24–26.
841. **Микробиологический** контроль продуктов детского питания / С. В. Симоненко, Г. П. Шаманова, В. В. Кузнецов, Т. А. Антипова // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 15–16.
842. **Могилянский, Н. К.** Микробиологический контроль винодельческого производства / Н. К. Могилянский. – Москва : Пищепромиздат, 1944. – 95 с.

843. **Мудрецова-Висс, К. А.** Микробиология, санитария и гигиена : учебник / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : Форум ; Инфра-М, 2008. – 399 с.
844. **Новый эффективный способ санитарной обработки** // Молочная промышленность. – 2016. – № 10. – С. 37–38.
845. **Пархомец, А. П.** Биологическая очистка сточных вод сахарных заводов / А. П. Пархомец, В. И. Сергиенко. – Москва : Легкая и пищ. пром-сть, 1984. – 112 с.
846. **Петухов, С.** Дезинфекция на мясоперерабатывающих предприятиях / С. Петухов // Мясные технологии. – 2011. – № 4 (100). – С. 24.
847. **Пирог, Т. П.** Біоконверсія змішаних промислових відходів у поверхнево-активні речовини *Nocardia vaccini* IMBV-7405 / Т. П. Пирог, А. Ю. Герштман, Т. А. Шевчук // Мікробіологічний журнал. – 2019. – Т. 81, № 1. – С. 34–48.
848. **Потери сахара и микробиологическая зараженность транспортерно-моечной воды** / В. Н. Кухар, В. П. Пышняк, Л. И. Чернявская, Т. В. Зорг // Сахар. – 2004. – № 2. – С. 34–37.
849. **Профессиональные системы внутреннего водоотвода из нержавеющей стали** // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 10 (15). – С. 54–55.
850. **Рыкова, Л. И.** Основы микробиологического контроля консервного производства : учеб. пособие / Л. И. Рыкова, М. И. Черняева. – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 404 с.
851. **Самаруха, І. А.** Дослідження процесу безмедіаторного біоелектрогенезу асоціацією анаеробних мікроорганізмів. Біотехнологічні показники [Електронний ресурс] / І. А. Самаруха // Наукові вісті Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут». – 2011. – № 3. – С. 85–89. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NVKPI_2011_3_15 (дата звернення: 02.04.2021).
852. **Самсонова, А. С.** Микробная очистка сточных вод от жировых веществ / А. С. Самсонова, З. М. Алещенкова, Н. Ф. Сёмочкина // Масла и жиры. – 2005. – № 9 (55). – С. 14.
853. **Санитарная микробиология** : учебник / Н. В. Билетова, Р. П. Корнелаева, Л. Г. Кострикина, С. Я. Любашенко ; под ред. С.Я. Любашенко. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 352 с.
854. **Санитарно-гигиенический контроль с пластинами «Петрифильм»** // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3–4 (102–103). – С. 9.

855. **Свириденко, Г. М.** Методические рекомендации по организации производственного микробиологического контроля / Г. М. Свириденко // Молочная промышленность. – 2008. – № 3. – С. 41–42.
856. **Скроцька, О. І.** Лігноцелюлозні відходи як сировина для синтезу бутанолу клостридіями / О. І. Скроцька, Т. П. Пирог, С. О. Скроцький // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 16–32.
857. **Слободкін, В. І.** Деякі особливості розвитку епідемічного процесу за сучасних умов виробництва харчових продуктів / В. І. Слободкін, Н. Г. Шелкова, В. М. Левицька // Проблеми харчування. – 2006. – № 3 (12). – С. 9–16.
858. **Слободкін, В. І.** Методи контролю якості санітарної обробки / В. І. Слободкін // Молочное дело. – 2008. – № 7 (78). – С. 34–35.
859. **Сотников, В. А.** Миграционный профиль слизистого бактериоза на свеклосахарных предприятиях / В. А. Сотников, А. В. Сотников // Сахар. – 2016. – № 6. – С. 34–39.
860. **Сотников, В. А.** Комплексная борьба с бактериальной микрофлорой на свеклосахарных предприятиях / В. А. Сотников // Сахар. – 2015. – № 4. – С. 58–61.
861. **Средства** микробиологического контроля для предприятий молочной промышленности / Г. М. Свириденко, Ю. Я. Свириденко, Д. В. Абрамов, М. Б. Захарова // Молочное дело. – 2013. – № 8–9 (120–121). – С. 23–24.
862. **Средства** микробиологического контроля для предприятий молочной промышленности / Г. М. Свириденко, Ю. Я. Свириденко, Д. В. Абрамов, М. Б. Захарова // Молочное дело. – 2013. – № 10 (122). – С. 18–19.
863. **Степаненко, И. Ю.** Современные тест-системы для микробиологического контроля / И. Ю. Степаненко // Кондитерское производство. – 2006. – № 6. – С. 32–33.
864. **Степанова, Б. Н.** О микробиологическом контроле / Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. – 2002. – № 2. – С. 49–50.
865. **Стефанович, В.** Бактерицидні лампи в холодильнику / В. Стефанович // Харчова і переробна промисловість. – 1991. – № 1(139). – С. 19.
866. **Сухарева, Л. А.** Бактерицидные покрытия из водных дисперсий полимеров для защиты производственных помещений / Л. А. Сухарева, Г. В. Семенов, М. И. Губанова // Мясная индустрия. – 2000. – № 3. – С. 46–47.
867. **Техника** безопасности в микробиологической промышленности : справ. пособие / под ред. В. М. Цыгальницкого. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Лесная промышленность, 1988. – 256 с.

868. **Усков, А.** Бактерицидная лампа из ДРЛ / А. Усков // Электрик. – 2013. – № 9 (141). – С. 64–65.
869. **Фрунджян, В. Г.** Быстрые методы контроля микробиологической чистоты в пищевой промышленности / В. Г. Фрунджян, Н. Н. Угарова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 4. – С.22–23.
870. **Чепелюк, О. О.** Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О. О. Чепелюк, О. А. Єщенко, Ю. Ю. Доломакін ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 311 с.
871. **Шевченко, О. О.** Застосування біотехнологій для підвищення очистки стічних вод від біогенних елементів [Електронний ресурс] / О. О. Шевченко, І. М. Іванова // Вісник Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Серія : Математичне моделювання в техніці та технологіях. – 2013. – № 37. – С. 215–222. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vscrimm_2013_37_26 (дата звернення: 02.04.2021).
872. **Экология** микроорганизмов : учебник / под ред. А. И. Нетрусова. – Москва : Академия, 2004. – 272 с.
873. **Якименко, В. В.** Применение УФ-оборудования для обеззараживания воздушной среды и поверхностей помещений / В. В. Якименко // Мясные технологии. – 2015. – № 2 (146). – С. 48–50.

Розділ 6

ЗАКОНОДАВЧА БАЗА. ПРАВОВІДНОСИНИ

874. **Аналізування харчових продуктів.** Критерії ефективності валідованих однією лабораторією методів аналізування для визначення мікотоксинів (CEN/TR 16059:2010, IDT) : ДСТУ CEN/TR 16059:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

875. **Біобезпека** в контексті охорони праці. Біотехнологічний і нормативно-правовий аспекти [Електронний ресурс] / В. В. Данилова, Н. В. Дехтяренко, Ю. В. Горшунов, О. Ю. Галкін // Наукові вісті Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут». – 2016. – № 3. – С. 20–29. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/NVKPI_2016_3_5 (дата звернення: 02.04.2021).

876. **Біотехнологія.** Великосерійна технологія та виготовлення. Настанови щодо вибирання та встановлення устаткування відповідно до біологічного ризику (EN 12460:1998, IDT) : ДСТУ EN 12460:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

877. **Біотехнологія.** Змінені організми для використання в довкіллі. Настанови щодо стратегії поточного контролювання навмисного поширення генетично змінених рослин (EN 12468:1997, IDT) : ДСТУ EN 12468:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

878. **Біотехнологія.** Змінені організми для використання в довкіллі. Настанови щодо складання характеристики генетично зміненого організму через аналізування тривкості зміни геному на молекулярному рівні (EN 12683:1998, IDT) : ДСТУ EN 12683:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

879. **Біотехнологія.** Лабораторії, що виконують дослідження, розроблення та аналізування. Настанови щодо діяльності біотехнологічних лабораторій (EN 12741:1999, IDT) : ДСТУ EN 12741:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

880. **Біотехнологія.** Лабораторії, що проводять дослідження, розроблення та аналізування. Коефіцієнт заповнення мікробіологічних лабораторій, зони ризику, місце розташування та вимоги фізичної безпеки (EN 12128:1998, IDT) : ДСТУ EN 12128:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

881. **Біотехнологія.** Настанови щодо оцінювання чистоти, біологічної активності та тривкості продуктів на основі мікроорганізмів (EN 12689:1998, IDT) : ДСТУ EN 12689:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

882. **Біотехнологія.** Шафи мікробіологічної безпеки. Експлуатаційні характеристики (EN 12469:2000, IDT) : ДСТУ EN 12469:2017. – Чинний від 01.07.2018. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2017. – (Державний Стандарт України).

883. **Вироби** ковбасні та продукти з м'яса. Методи визначення мікробного забруднення : ДСТУ 8720:2017. – Чинний від 01.01.2019. – Київ : Держстандарт України, 2017. – (Державний Стандарт України).

884. **Вироби** ковбасні та продукти з м'яса. Методи визначення мікробного забруднення : ДСТУ 8720:2017. – Чинний від 01.01.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2017. – 64 с. – (Державний Стандарт України).

885. **Вироби** сиркові. Загальні технічні умови : ДСТУ 4503:2005. – Чинний від 01.10.2006. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 17 с. – (Державний Стандарт України).

886. **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 : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pz_2011_117_25 (дата звернення: 02.04.2021).

887. **Груздова, Т. В.** Перспективи розвитку сфери фармацевтики та біотехнологій із приєднанням України до угоди про асоціацію з Європейським Союзом [Електронний ресурс] / Т. В. Груздова, Т. М. Юхновська // Український соціум. – 2014. – № 3. – С. 63–77. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Usoc_2014_3_9 (дата звернення: 02.04.2021).

888. **Збарський, В. К.** Біоресурси і природокористування крізь призму правового регулювання біотехнологій. [Електронний ресурс] / В. К. Збарський // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Право. – 2015. – Вип. 213(1). – С. 239–242. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnauc_prav_2015_213\(1\)_36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnauc_prav_2015_213(1)_36) (дата звернення: 02.04.2021).

889. **Інструкція** щодо організації виробничого мікробіологічного контролю на підприємствах молочної промисловості / розроб. : Г. О. Єресько, Н. Ф. Кігель, І. О. Романчук, О. В. Науменко, С. Г. Даниленко, Ю. Т. Орлюк ; Національна академія аграрних наук України, Ін-т продовольчих ресурсів. – Київ : ННЦ ІАЕ, 2014. – 370 с.

890. **М'ясо** та м'ясні продукти. Організація та методи мікробіологічних досліджень : ДСТУ 8381:2015. – Чинний від 01.07.2017. – Київ : Держстандарт України, 2015. – (Державний Стандарт України).

891. **Мед** і продукти бджільництва. Визначення кількості мікроорганізмів. Метод підрахування колоній за температури 30 °С : ДСТУ 8729:2017. – Чинний від 01.01.2018. – Київ : Держстандарт України, 2017. – 13 с. – (Державний Стандарт України).

892. **Мед** і продукти бджільництва. Готування проб і розведень для мікробіологічного досліджування : ДСТУ 8684:2016. – Чинний від 01.10.2017. – Київ : Держстандарт України, 2016. – 13 с. – (Державний Стандарт України).

893. **Мікробіологія** ґрунту. Визначання нітратредуктазної активності фотоколориметричним методом : ДСТУ 7997:2015. – Чинний від 01.01.2017. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2015. – (Державний Стандарт України).

894. **Мікробіологія** ґрунту. Визначення фериредуктазної активності фотоколориметричним методом : ДСТУ 8016:2015. – Чинний від 01.01.2017. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2015. – (Державний Стандарт України).

895. **Мікробіологія** харчових продуктів і кормів для тварин. Загальні настанови щодо мікробіологічних досліджень (ISO 7218:2007, ISO 7218:2007/Amd 1:2013, IDT) : ДСТУ ISO 7218:2014. – Чинний від 01.01.2016. – Київ : Держстандарт України, 2014. – (Державний Стандарт України).

896. **Мікробіологія** харчових продуктів і кормів для тварин. Мікробіологічний аналіз із використанням відбитків і змивів з поверхонь (ISO 18593:2004, IDT) : ДСТУ ISO 18593:2006. – Чинний від 01.07.2017. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2006. – (Державний Стандарт України).

897. **Мікробіологія** харчових продуктів і кормів для тварин. Мікробіологічний аналіз із використанням відбитків і змивів з поверхонь (ISO 18593:2004, IDT) : ДСТУ ISO 18593:2006. – Чинний від 01.07.2007. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2006. – 11 с. – (Державний Стандарт України).

898. **Мікробіологія** харчових продуктів та кормів для тварин. Виявлення та встановлення кількості патогенних мікроорганізмів методом полімеразної ланцюгової реакції (ПЛР). Загальні вимоги та визначення (EN ISO 22118:2011, IDT; ISO 22118:2011, IDT) : ДСТУ EN ISO 22118:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

899. **Мікробіологія** харчових продуктів та кормів для тварин. Виявлення патогенних мікроорганізмів у режимі реального часу методом полімеразної ланцюгової реакції (ПЛР). Загальні вимоги та визначення (EN ISO 22119:2011, IDT; ISO 22119:2011, IDT) : ДСТУ EN ISO 22119:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – 24 с. – (Державний Стандарт України).

900. **Мікробіологія** харчових продуктів та кормів для тварин. Настанова щодо оцінювання невизначеності вимірювання для кількісних результатів (ISO 19036:2006, IDT) : ДСТУ ISO 19036:2014. – Чинний від 01.06.2015. – Київ : Держстандарт України, 2014. – (Державний Стандарт України).

901. **Мікробіологія** харчового ланцюга. Горизонтальний метод визначення *Enterobacter sakazakii* (EN ISO 22964:2017, IDT; ISO 22964:2017, IDT) : ДСТУ EN ISO 22964:2019. – Чинний від 01.09.2019. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2019. – (Державний Стандарт України).

902. **Мікробіологія** харчового ланцюга. Полімерна ланцюгова реакція (ПЛР) для виявлення харчових патогенів. Виявлення ботулізму типів А, В, Е і F нейротоксину, який продукує клостридія (ISO/TS 17919:2013, IDT) : ДСТУ SEN ISO/TS 17919:2014. – Чинний від 01.01.2016. – Київ : Держстандарт України, 2014. – (Державний Стандарт України).

903. **Мікробіологія.** Загальна настанова щодо підрахунку передбачуваної *Escherichia coli*. Метод найімовірнішого числа (ISO 7251:1993, IDT) : ДСТУ ISO 7251:2006. - Чинний від 01.10.2007. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2006. – (Державний Стандарт України).

904. **Молоко** та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання : ДСТУ 7357:2013. – Чинний від 01.01.2014. – Київ : Держстандарт України, 2013. – (Державний Стандарт України).

905. **Науменко, О. В.** Методичні рекомендації з визначення бактеріофагів на молокопереробних підприємствах / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель ; НААН, Ін-т продовольчих ресурсів НААН. – Київ : ННЦ ІАЕ, 2015. – 31 с.

906. **Новожилов, О. В.** Законодавча і нормативно-правова база для використання та регулювання обігу генетично модифікованих організмів в Україні / О. В. Новожилов // Генетично модифіковані організми: проблеми і перспективи використання в Україні. – Київ : Аграрна наука, 2008. – С. 15.

907. **Нормативно-правове** регулювання діяльності біотехнологічних і фармацевтичних підприємств : підручник / М. В. Стасевич, А. М. Кричківська, Б. П. Громовик та ін. ; Нац. ун-т «Львів. політехніка». – Львів : Новий світ-2000, 2018. – 288 с.

908. **Олефір, А.** До проблеми правової охорони біотехнологій [Електронний ресурс] / А. Олефір // Теорія і практика інтелектуальної власності. – 2015. – № 1. – С. 71–83. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Triv_2015_1_10 (дата звернення: 02.04.2021).

909. **Піддубний, О. Ю.** Основні поняття і категорії законодавчого регулювання правовідносин у сфері біотехнологій [Електронний ресурс] / О. Ю. Піддубний // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Юриспруденція. – 2013. – Вип. 6–2 (2). – С. 59–62. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_jur_2013_6-2\(2\)_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_jur_2013_6-2(2)_17) (дата звернення: 02.04.2021).

910. **Піддубний, О. Ю.** Правове регулювання використання біотехнологій у промисловості та охороні природи [Електронний ресурс] / О. Ю. Піддубний // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Право. – 2013. – Вип. 182(1). – С. 166–175. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2013_182\(1\)_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2013_182(1)_24) (дата звернення: 02.04.2021).

911. **Піддубний, О. Ю.** Правові засади використання біотехнологій у виробництві харчової продукції [Електронний ресурс] / О. Ю. Піддубний // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Право. – 2012. – Вип. 173(3). – С. 130–141. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2012_173\(3\)_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2012_173(3)_20) (дата звернення: 02.04.2021).

912. **Піддубний, О. Ю.** Складові механізми реалізації правовідносин у сфері біотехнологій [Електронний ресурс] / О. Ю. Піддубний // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Право. – 2013. – Вип. 182(2). – С. 131–141. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2013_182\(2\)_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2013_182(2)_22) (дата звернення: 02.04.2021).

913. **Полякова, О. Ю.** Патентування біотехнологічних розробок в Україні: тенденції та структура [Електронний ресурс] / О. Ю. Полякова, В. О. Шликова // Проблеми економіки. – 2017. – № 2. – С. 124–131. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/PeKon_2017_2_18 (дата звернення: 02.04.2021).

914. **Препарати** ферментні для спиртового виробництва. Методи визначання органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників : ДСТУ 7899:2015. – Чинний від 01.07.2016. – Київ : Держстандарт України, 2015. – 15 с. – (Державний Стандарт України).

915. **Препарати** ферментні для спиртового виробництва. Правила приймання, зберігання та методи відбирання проб : ДСТУ 5069:2008. – Чинний від 01.07.2009. – Київ : Держстандарт України, 2008. – 10 с. – (Державний Стандарт України).

916. **Продукти** безалкогольної промисловості. Методи мікробіологічного аналізу (ГОСТ 30712–2001, IDT) : ДСТУ ГОСТ 30712–2003. – Чинний від 01.07.2003. – Київ : Держстандарт України, 2003. – 19 с. – (Державний Стандарт України).

917. **Продукти** молочні. Визначення ймовірної кількості *Lactobacillus acidophilus* на селективному середовищі методом підрахування колоній, інкубованих за температури 37 °С (ISO 20128:2006 (IDF 192:2006), IDT) : ДСТУ ISO 20128/IDF 192:2015. – Чинний від 01.07.2017. – Київ : Держстандарт України, 2015. – (Державний Стандарт України).

918. **Продукти** харчові. Методи виявлення бактерій родів *Proteus*, *Morganella*, *Providencia* : ДСТУ 7444:2013. – Чинний від 01.07.2014. – Київ : Держстандарт України, 2013. – 20 с. – (Державний Стандарт України).

919. **Продукти** харчові. Методи культивування мікроорганізмів : ДСТУ 8535:2015. – Чинний від 01.07.2017. – Київ : Держстандарт України, 2015. – 17 с. – (Державний Стандарт України).

920. **Реалізація** правовідносин у сфері біотехнологій [Електронний ресурс] / О. Ю. Піддубний, Т. В. Іванова, В. І. Курило, М. Д. Мельничук // Біоресурси і природокористування. – 2014. – Т. 6, № 5–6. – С. 185–196. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bpc_2014_6_5_6_33 (дата звернення: 02.04.2021).

921. **Свириденко, Г. М.** Межгосударственный стандарт ГОСТ 32901-2014 Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа / Г. М. Свириденко, Н. Н. Оносовская, М. Б. Захарова // Молочная промышленность. – 2015. – № 2. – С. 21–24.

922. **Слободян, О. М.** Особливості патентування біотехнологічних винаходів у Європейському патентному відомстві [Електронний ресурс] / О. М. Слободян // Часопис Київського університету права. – 2013. – № 1. – С. 225–229. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Chkup_2013_1_55 (дата звернення: 02.04.2021).

923. **Чибісов, Д. М.** Охорона біотехнологій за правом Світової організації торгівлі: аналізуючи досвід ЄС та США [Електронний ресурс] / Д. М. Чибісов // Європейські студії і право. – 2014. – № 1. – С. 78–88. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esp_2014_1_10 (дата звернення: 02.04.2021).

924. **Якість** води. Загальні настанови щодо підрахування мікроорганізмів у культурі (ISO 8199:2005, IDT) : ДСТУ ISO 8199:2009. – Чинний від 01.07.2011. – Київ : ДП УкрНДНЦ, 2009. – 34 с. – (Державний Стандарт України).

925. **Якість** ґрунту. Визначення чисельності мікроорганізмів у ґрунті методом посіву на тверде (агаризоване) живильне середовище : ДСТУ 7847:2015. – Чинний від 01.07.2016. – Київ : Держстандарт України, 2015. – (Державний Стандарт України).

Іменний покажчик

Adnan N. I. M.	309	García-Martínez J.	61
Almendros C.	61	Garstecki P.	1
Babalola O. O.	239	Gartner W.	46
Barrangou R.	50	Gilmore M. S.	65
Bassler B. L.	243	Han P.	51
Benkov M. N.	337	Hartmann A.	52
Bloemberg G. V.	241	Hartmann E.	46
Borner T.	46	Horikoshi K.	53
Botelho G. R.	242	Horvath P.	50
Boyaval P.	50	Hughes J.	46
Brouns S. J. J.	63	Jamsari E. A.	309
Burstein L.	590	Joosten V.	157
Carlson, R. H.	308	Jore M. M.	63
Chochkov R. M.	439	Kalina G. P.	54
Chonova V. M.	439	Karadzhov G. I.	439
Corrochano L. M.	49	Khan F. A.	594
Crosson S.	60	Klump H. H.	55
Dale J. W.	591	Koonin E. V.	65
Deem M. W.	51	Kravtsov I. V.	56
Deveau H.	50	Krimsky S.	310
Díez-Villaseñor C.	61	Kuck U.	593
Dobrev G. T.	439	Lamparter T.	46
Dunham R. A.	592	Lobkovsky A. E.	65
Federle M. J.	243	Lomova N.	661
Filina N. I.	64	Lugtenberg B. J. J.	241
Fletcher G. L.	244	Lundgren M.	63
Fremaux C.	50		

Maheshwari D. K.	240	van Berkel W. J.	157
Marraffini L. A.	58	van der Oost J.	63
Mendonça-Hagler L. C.	242	Verkhovtseva N. V.	64
Mingaleeva Z.	661		
Mittmann F.	46	Weinberger A. D.	65
Mohd Kashim M. I. A.	309	Westra E. R.	63
Moineau S.	50	Wilde A.	46
Mojica F. J. M.	61	Wolf Y. I.	65
Narizhnyy S.	661	Абалакина Е. Г.	143
		Абрамов Д. В.	861, 862
Pertseva M. N.	59	Авакян А. А.	66
Plant N.	591	Августинович М. Б.	284
Postek W.	1	Авдеев Л. В.	434
Pukhov D. E.	64	Авдеева Л. В.	162, 178, 270
Purcell E. B.	60	Авдеева Л. В.	595
		Авершина А. С.	159
Riapis L. A.	56	Аврамчук О. А.	375
Richards M.	50	Агаркова Е. Ю.	470
Rise M.	244	Агафонов Г. В.	214
Romero D. A.	50	Агеева Н. М.	180, 134
		Агульник М. А.	338, 441
Safiai M. H.	309	Азизбекян Р. Р.	245, 608
Safri L. S.	309	Акопян К.	117
Sansinenea E.	336	Акулевич О. В.	372
Schantz M.	591	Александров М. Т.	775
Scheler O.	1	Алексеева Р. И.	254
Schikora A.	52	Аленина К. А.	69
Sloan K.	310	Алескерова Л. Э.	69
Snizhko O.	661	Алещенкова З. М.	852
Sontheimer E. J.	58	Алимов А. В.	663
Stoica M.	440	Альварес К.	496
		Амантаева А.	442

Амбросов В. А.	354	Баль-Прилипко Л. В.	327, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 460
Ананьева Н. В.	85, 529	Банникова Л. А.	704, 824
Анацький А. С.	462	Барановський В. М.	423, 424
Андреева О. А.	339	Бардан С. И.	248
Андрейко Д. В.	413	Барна М. М.	4, 313
Андреюк К. І.	305	Баслеров Р. В.	47
Андріанова Т. В.	67	Бастриков Д. Н.	669
Анищенко И. П.	196, 457	Басюл О. В.	341, 652
Антипов В. В.	384	Бахнова Н. В.	457
Антипова Л. В.	443	Башкова Н. В.	750
Антипова Т. А.	841	Безбородов А. М.	342, 411
Антипчук А. Ф.	246, 247, 305, 566	Безусов А. Т.	507
Антоненко Л. О.	121, 386	Беленикина Н. С.	598
Антонюк М. М.	689	Белінська С. О.	250
Арабова Л. И.	160	Белова С. Э.	286
Арефьева Л. И.	145	Белодед А. В.	658
Аркадьева З. А.	411	Белокопытов Б. Ф.	642
Артемяева С. А.	444	Белостоцкий Л. Г.	840
Асауляк А. В.	445	Бергілевич О. М.	512, 513
Аспандиярова М. Т.	666	Берегова Х. А.	281, 407
Афанасьева О. В.	667	Бережная О. В.	703
Бабенюк Ю. Д.	247	Березовська Н. І.	206
Бабицкая В. Г.	394	Беренчи Д.	132
Бабкина Н. Г.	809	Берестовская Ю. Ю.	62
Бабушинская О. А.	763	Бетева Р. Х.	217
Базарнова Ю. Г.	446	Бехало В. А.	600
Байрактар В. М.	197	Бехало В. М.	600
Бакушинская О. А.	484	Беляева Т. О.	568
Баларджишвили Н. Ш.	142	Билетова Н. В.	541, 853
Баласинович Б.	599	Бираро Г. Э.	583
Балашов В. Е.	380	Бирюков А. П.	180

Білінська І. С.	78	Борко Ю. П.	304
Білявська Н. О.	651	Боронин А. М.	621
Бірта Г. О.	602	Борщ Г. Г.	250
Бісько Н. А.	835	Борщевська І. М.	87
Благовещенская М. М.	711	Ботина С. Г.	603, 604
Благовещенский И. Г.	711	Бригас О. П.	282
Благодирова А. С.	276	Брич О. І.	373
Блохина И. Н.	411	Бровко Л. Ю.	670
Блюм Я.	328	Брона А.	450
Бобошко Д. Н.	497	Брона А. І.	327
Богданов А. И.	831	Броннікова Л.	648
Богданов В. М.	463, 510, 824	Брюханов А. Л.	33
Богорош О. Т.	429	Брянцева И. А.	72, 124
Бойко А. Л.	347	Бублик Л.	672
Бойко М. В.	348, 636	Бублієнко Н. О.	822
Бойко М. І.	198	Бугаєц И. А.	709
Бойко Н. В.	408	Бугаєц Н. А.	709
Бойко О. А.	71, 671	Бугера І.	200
Бойков А. В.	494	Бужилов М.	466
Большакова Е. В.	166	Бунзель Д.	350
Бондар І. В.	349	Бургу Ю. Г.	602
Бондар Л. Н.	694	Буркат В. П.	611
Бондаренко В. М.	187, 204	Буров А. М.	343
Бондаренко М. О.	674	Бурыкина И. М.	673
Бондаренко Н. В.	674	Бурьян Н. И.	201, 202
Бондарчук З. В.	464	Бухало А. С.	393
Бондарчук О. В.	465	Бухарин О. В.	645
Бонч-Осмоловская Е. А.	297	Бухтоярова З. Т.	709
Борак В. П.	13	Буценко Л.	274
Борецкая М. А.	377	Буценко Л. М.	273, 311, 351
Борзова Н. В.	162	Буцик В. А.	487
Борисенко О. А.	494, 558	Быков В. А.	352, 433
Борисова Л. А.	85	Быкова И. Б.	486

Быковченко Т. В.	776	Власенко В. В.	514
Бюрне Э.	2	Власенко І. Г.	512
		Власенко К. В.	662
Вакарина А. А.	135	Влодавец В. В.	581
Валагурова О. В.	305	Вовкогон А. Г.	205
Валлери-Радо Р.	3	Воейкова Т. А.	640
Вальшев А. В.	353	Войно Л. И.	676, 703
Вандишев В. М.	312	Войцехівська Л. У.	810
Варанкіна О. О.	467	Волкова Н. А.	825
Варбанец Л. Д.	77, 162, 181, 182, 364	Волкова О. В.	621
Васечко Г.	672	Волкова Р. А.	682
Василенко З. В.	231	Володченкова Н. В.	826
Василюк Н. В.	656	Волокитина Э. В.	803
Василюк О. М.	73, 164	Волохова Л. Т.	776
Васильев Н. Н.	354	Волощук Г.	754
Васильева Л. В.	62	Воробьева Л. И.	68, 357, 358
Васильева Н. Я.	232	Воцелко С. К.	378
Вейко В. П.	633		
Вейс А.	468	Габрильян Г. Р.	529
Векірчик К. М.	136, 355	Габриэлян Н. И.	145
Величко С. О.	797	Гавриленко Н.	207
Вербина Н. М.	251	Гаврилкіна Д. В.	414
Ветчинкина Е. П.	343	Гаврилова Н. Н.	487
Виестур У. Э.	412	Гаврюнькина Е. П.	750
Винаров А. Ю.	352, 433	Гаврюшенко Б. С.	470
Виноградова Р. П.	314, 315	Гайдук Ю. М.	471
Витол И. С.	535	Гайсин В. А.	125
Віленський Ю. Г.	5	Гайсин В. А.	72
Вінніков А. І.	283	Гакова О. А.	827
Віннікова Л. Г.	674	Галкин М. Л.	684, 829
Вітковський І.	675	Галкина Т. Е.	458
Вітряк О. П.	210	Галкін О. Ю.	875
		Галынкин В. А.	402, 742, 761

Гальего Д. П.	496	Головко М. П.	685
Ган Е.	482	Головлева Л. А.	415
Гандзюра В. П.	291	Голод Б. И.	686
Ганина В. И.	6, 85, 137, 138, 166, 360, 458, 472, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 741	Голуб Б.	167, 168, 169
Ганина Н. В.	529	Голуб Б. О.	300
Гапонов К. П.	361	Голыбин В. А.	687
Гарбуз В. Г.	445	Гольдфарб Д. М.	606
Гаркавий С. С.	256	Гонтаренко С. М.	362
Гармашева И. Л.	73, 164	Гончар В.	207
Гвоздяк П.	569	Гончаренко И. В.	688
Гвоздяк П. І.	587, 828	Горбань М. І.	259
Гельман Н. С.	74	Гордеев Л. С.	433
Генель Л. С.	684, 829	Горелова Н. Ф.	473
Герасименко Г. М.	362	Горленко В. М.	57, 72, 124
Герасименко Л. Н.	526	Горская Е. М.	145
Герцен Н. В.	353	Горчаков В. Ю.	617
Герштман А. Ю.	847	Горчев В. Ф.	377
Гетьман А. П.	886	Горшкова Н. В.	143
Гизатов А. Я.	443	Горшкова О. Г.	568
Гинцбург А. Л.	296, 299	Горшунов Ю. В.	875
Гирка О. І.	793	Горькова И. В.	668
Гительзон И. И.	44	Гостева В. В.	204
Глаголев М. В.	286	Готтшалк Г.	75
Глоба О. Ф.	7	Гофтарш М. М.	425
Глянько А. К.	258	Грегірчак Н.	227, 675
Гнатуш С. О.	78, 92	Грегірчак Н. М.	474, 517, 677, 699, 700, 701, 702, 746, 779, 780
Гойкалова О. Ю.	583	Грегори Ф.	260
Голгер Л. И.	380	Грецкий И. А.	76
Голобородько С. П.	255	Григорова М.	607
Головачева О. В.	223	Григорюк І.	274

Григорюк І. П.	273, 313, 326, 344	Гусятинская Н. А.	694, 665, 695, 696, 697, 735, 830
Григорьева Т. М.	608	Гусятинський М. В.	665
Гриневич А. Г.	363	Гучок Ж. Л.	365, 741
Гриневич А. И.	682, 741		
Гринчак Н. М.	32	Давыдова Е. А.	208
Гринько О. М.	102	Данилевич В. Н.	639
Грицай Р. В.	77, 364	Данилейченко В. В.	262
Гриценко Н. А.	340	Даниленко С.	167, 168, 476
Грогорюк І. П.	4	Даниленко С. Г.	158, 170, 171, 609, 889
Громова П. В.	791		
Громовик Б. П.	907	Данилов И. М.	477
Громовых Т. И.	475	Данилова В. В.	875
Гросу Є. І.	193	Даниляк Н. И.	79
Груздова Т. В.	335, 887	Данильченко О. О.	650
Грунская В. А.	500	Данильчук Т. Н.	475
Губанова М. И.	866	Данілейченко В.	104
Гугучкина Т. И.	733	Данкевич Л. А.	378
Гудзенко А. В.	162	Дарбакова Н. В.	655
Гудзенко Т. В.	8, 568	Даудова Т. И.	692
Гудзь С. П.	78, 139, 298, 637	Даценко А.	478
		Дашевський І. О.	610
Гулак О. В.	689	Двадцатова Е. А.	232
Гулий В. В.	261, 690	Де Крюи П.	9
Гуляев В. М.	349, 462	Дедюхина В. П.	843
Гуляева Г. К.	266	Дем'янюк О. С.	263
Гусев К. С.	570	Деметер К. И.	479
Гусева К.	691	Демидов С. В.	618
Гусева С. С.	840	Демкина Е. В.	35
Гусева Т. А.	570	Демченко А. Б.	230
Гусейнова Б. М.	692		
Гусов М. Э.	492, 693	Дербинова Э. С.	528
		Дерев'янку Л.	454
		Дерев'янський В. П.	264

Дерканосова Н. М.	816	Дорош Г. П.	699
Дехтяренко Н. В.	875	Дорошенко В. Г.	612
Дзигун Л. П.	367	Дорошенко М. И.	401
Дзюба М. В.	57	Доценко Н. В.	81
Дзядович О. Л.	660	Драганова Е. И.	174
Диденко Л. В.	376	Дражникова Е. А.	716
Дидух Г. В.	140	Дражникова А. В.	67
Дика О. М.	103	Драпп Э. А.	213, 217
Дикун М.	648	Драчева Л. В.	375, 481
Диланяна З. Х.	101	Дробик Н. М.	4, 313, 316, 317
Димент Г.	128, 129	Дробот В.	227
Димитриева С. Е.	470	Дробот В. І.	236
Дитюк А. И.	831	Друкований М. Ф.	318
Дігтяр С. В.	368	Дубинина Г. А.	118
Дідик Н. П.	294	Дубинська О. Д.	255
Дідух Г. В.	141	Дубровін В. О.	344
Дідух Н. А.	159, 172, 173, 209, 503	Дубровная О. В.	654
Дмитриева Н. Ф.	187	Дубцов Г. Г.	703
Дмитриева Ю.	756	Дуган О. М.	372, 393
Дмитрук Є. А.	700	Дудикова Г.	482
Добжинская М. Г.	698	Дунского В. Ф.	260
Добко О.	571	Дутова Е. Н.	425
Добровольская Т. Г.	265	Дэн С.	409
Довженко Л. В.	80	Дяченко Н. С.	132
Долгова В. Ю.	760	Дьяченко П. Ф.	704
Доливо-Добровольский Л. Б.	572		
Доломакін Ю. Ю.	870	Евдокимова Г. И.	238
Доманская И. Н.	165	Евтеева Н. И.	100
Домарецький В. А.	480	Егоров Н. С.	411
Донец А. И.	774	Егорова А. В.	705
Донченко Г. В.	346	Егорова-Зачернюк Т. А.	369
Дорожко Е. В.	375	Елисеева Т. А.	175

Елланська Н. Е.	294	Забодалова Л. А.	477
Емельянов С. А.	752	Заболотній О. І.	287
Емельянова Л. К.	640	Заболоцкая Т. А.	208
Емельянова Н. А.	10	Заботкина Е. А.	146, 277, 278
Еникеев Р. Р.	497	Завгородній І. В.	659
Ермакова И. Т.	249	Заговора Г. І.	147
Ермолаев В. А.	706	Заикина Н. А.	402, 742, 761
Ермолаева С. А.	296	Зайчикова М. В.	62
Ерошкина О. Е.	24	Заіменко Н. В.	294
Есикова Т. З.	621	Закладной Г. А.	708
Есина Е. С.	676	Закревский В. В.	614
Ефимов К. М.	831	Занина В. В.	179
Ефимочкина Н. Р.	11, 114, 370, 483, 486	Запольський А. К.	588
Ефременко Е. Н.	69	Захаренко Г. И.	840
Євлаш В. В.	495	Захарова Е. Е.	33
Єгоров Б.	371	Захарова И. Я.	638
Єгорова А. В.	426, 427, 516	Захарова М. Б.	538, 787, 861, 862, 921
Єресько Г. О.	889	Захарова Н. П.	744
Єщенко О. А.	870	Захарченко А. В.	458
Жалко-Титаренко В. П.	12	Захарченко Т. М.	790
Жарикова Г. Г.	543	Захарчук А.	82
Жаркова. Е. Ю.	85	Збарський В. К.	888
Жвирблянская А. Ю.	484	Звягінцева-Семенець Ю. П.	746
Жебелева И. А.	804	Зелена Л. Б.	268
Живага О. В.	319	Зенина Д. В.	459
Житникова В. С.	668	Зимичев А. В.	497
Жолобак Н. М.	823	Зинченко О. Ю.	436
Жуков В. А.	302	Зінченко В. А.	80
Журба О. С.	707	Зобкова З. С.	459
Жученко А. А.	613	Золотарьова О. К.	584, 651
		Зорг Т. В.	848
		Зотова Ю. О.	390

Зубар Н. М.	485	Казанцева Н. Н.	528
Зубченко В. С.	83, 210	Каландзіс Т.	256
Зусько К. В.	702	Калашников А. М.	125
Иваница В. А.	133	Калаянова В. В.	141
Иваница Т. В.	144	Калинина Л. В.	166
Иванов Г. М.	261, 690	Калініченко С. В.	216
Ивановский Р. Н.	84, 119	Каллистова А. Ю.	625
Иванченко К. В.	211	Калмикова Г.	715
Изгарышев А. В.	706	Калмикова Г. Ф.	464
Илюхин В. И.	134	Калунянц К. А.	380, 401
Ильяшенко Н. Г.	570	Калюжная О. С.	345
Имшенецкий А. А.	409	Калюжный О. Б.	345
Иркитова А. Н.	225, 712	Каменькова Н. В.	435
Исаева В. С.	832	Кампп Д.	491
Исаевская А. К.	687	Кананихіна О.	371
Іббатулін І. І.	304	Кананихіна О. М.	426, 808
Іваниця В. О.	341, 568	Кантере В. М.	381, 401
Іванова І. М.	871	Капрельянц Л.	466
Іванова Т. В.	616, 920	Капрельянц Л. В.	426, 427, 516
Іващенко Т. Г.	291	Капустян А. И.	382
Ігнатова О. А.	330	Карахим С. А.	377
Іляш В. М.	595	Карацуба А. С.	238
Іутинська Г. О.	255, 275, 288, 305, 359, 406, 573, 574	Карпенко В. П.	287
Каган Я. Р.	527	Карпенко Д. В.	492, 693
Кадималиев Д. А.	86	Карпов А. М.	383, 384, 385
Казакевич Л. Н.	713	Карпов О. В.	618
Казачков А. М.	489, 490	Карпухина Н. Ф.	135
Казачкова И. В.	24	Карпычев С. В.	803
		Карцев В. В.	742, 834
		Карычев Р. З.	154
		Карягина Л. А.	269
		Касілова Л. О.	740
		Кастро Э. К.	496

Касян І. М.	665	Климнюк С. І.	13, 111, 153
Касянчук В. В.	512, 513	Клицунова Н. В.	204
Катаева Л. В.	135	Клюкина О. Н.	719
Катарьян Б. Т.	716	Ключка І. В.	366
Кац Л. Н.	66	Ключка Л. В.	356, 359, 366, 379, 488
Качанина Л. М.	560	Клячко Н. Л.	187
Качмазов Г. С.	213, 217	Кобедев К. В.	494
Кашинцев І. В.	538, 787	Кобилінська О. В.	701
Квасников Е. І.	218, 219	Кобилянський В. Я.	576, 582
Квачадзе Л. І.	142	Ковалева О. А.	811
Квеситадзе Г. І.	342	Ковалевская В. С.	509
Кевбрина М. В.	48	Коваленко В. О.	410, 495, 720, 747
Кеппен О. І.	119	Коваленко Н. К.	73, 164, 215
Кёрхоф Я.	717	Коваленко С. М.	720
Кигель Н. Ф.	14	Коваленко С. П.	15
Ким І. Н.	718	Коваленко Э. А.	638
Киприанова Е. А.	162, 270	Коваленко Я. Р.	101
Кир'яченко С. С.	618	Коваль Г. М.	408
Кириченко О. В.	271, 619	Коваль І. З.	575
Кисленко В. М.	575	Коваль Л. Н.	501, 730
Кишковская С. А.	743, 833	Коваль О. В.	622
Киямова С. Н.	290	Коваль О. О.	320
Кігель Н.	200	Ковальська М.	721
Кігель Н. Ф.	158, 399, 431, 465, 810, 889, 905	Ковальчук Н. В.	264
Кіреєва І. Ю.	246, 566	Ковпак Ю. С.	228, 229, 230
Кірова К. О.	493	Ковтун С. І.	611
Клевакин В. М.	834	Кожевин П. А.	272
Клепикова Р. А.	79	Кожевнікова В. О.	808
Клечак І. Р.	121, 386, 835	Кожина Е. С.	527
Клименко М. О.	87	Козак В. Л.	722
Клименко Н. О.	379, 488	Козлов М. Н.	48

Козлова І. П.	257, 306	Корнеева В. А.	33
Колаковський П.	491	Корнелаева Р. П.	540, 541, 853
Колесников М. М.	373	Корнієнко І. М.	577
Колесникова М. Б.	747	Корнійчук О.	104
Колесникова С. С.	723	Корнійчук О. П.	262
Колесниченко А. И.	174	Коробкова К. С.	191
Колесніченко С. Л.	724	Королев Р. П.	511
Колеснов А. Ю.	122, 123	Королева Л. М.	231
Колодзейська М. В.	315	Королева Н. С.	360, 387, 726, 727, 824
Коломієць Ю.	274	Королюк Т. А.	498
Коломієць Ю. В.	273	Король Н. А.	150
Коломникова Я.	525	Корольова О. В.	88
Колотвіна С. В.	460	Коротаева С. В.	276
Колпакова В. В.	160	Короткевич А. В.	523
Комісаренко А. Г.	605	Коротких Е. А.	214
Комісаренко С. В.	321	Коротких О. О.	216
Комова А. В.	252	Корховий В. І.	623
Компанцева Е. И.	252	Корячкина С.	728
Кондо Г. Ф.	218	Косів Р. Б.	206
Кондратюк Т. О.	257	Космідайло Т. В.	71
Конон А. Д.	288, 340	Косолапов Д. Б.	146, 277, 278
Кононов О. В.	95, 96, 97	Костенко О. О.	16
Копилов К. В.	611	Костик С. І.	403
Копилова К. В.	158, 611	Кострикина Л. Г.	853
Коптева А. Е.	179	Кострова Е. И.	548
Коптева Ж. П.	179, 306	Кострова К. В.	461
Копылов А. И.	146, 277, 278	Костюк В. А.	582
Кордова К. К.	496	Костюченко М. Н.	764, 776, 798
Корецька О.	303	Котов В. Б.	397
Корж Т. В.	677	Котова И. Б.	105
Корж Ю. В.	405	Кочеровец В. И.	402, 761
Корнева О. А.	709	Кочубей-Литвиненко О. В.	812
Корнеев И. П.	338, 441		

Кошелев Ю. А.	221	Кузнецова Е.	728
Кошлакова К. Г.	836	Кузнецов В. О.	18, 19, 20
Кравець Н. Я.	13	Кузьминський С. М.	729
Кравченко О. А.	499	Кузьмінов Б.	794, 795
Кравченко О. В.	578	Кузьмінський Є. В.	578
Крайнюк Л. М.	740	Кукурудзяк К. В.	282
Крапивницька О. І.	753	Кукушкин В. И.	775
Красильникова Е. Н.	119	Кулінич О. П.	291
Красінько В. О.	331	Куля А. Ф.	408
Краснова М. А.	374	Кульнева Н. Г.	583
Краснопольський Ю. М.	657	Кульський Л. А.	572
Красночуб А. В.	837, 838	Кульчицкий Л. А.	572
Красов А. И.	267	Кунах В. А.	317, 322, 323, 626
Кретьова Ю. И.	751	Кунин Е. В.	21
Кривогутова О. Є.	624	Кунянський Н. А.	501, 730
Кривоносова А. В.	89	Куприянова Е. В.	176
Кривоспицька О.	17	Купряшина М. А.	177, 343
Кривошеїн К. Д.	151	Кураева Е. В.	447, 552
Крикунова Л. Н.	813	Курбанова И. З.	761
Кричковська А. М.	907	Курдиш І. К.	90, 91
Кричковська Л. В.	467	Курило В. І.	920
Криштафович В. И.	804	Курта Х. М.	410
Кріпка Г. В.	650	Курчак О. Н.	302
Крусь Г. Н.	803	Курчій В. М.	605
Крутило Д. В.	279	Кутателадзе М. И.	142
Круть В. В.	378	Кухар В. Н.	731, 848
Кряжевских Н. А.	35	Кухаренко А. А.	433
Кудриш І. К.	280	Кухтин М. Д.	502, 732
Кудря Н. В.	281	Кухтін М. Д.	512
Кузин А. А.	292, 500	Куц П. С.	428
Кузина Д. А.	500	Кучеренко И. В.	447, 552
Кузнецов Б. Б.	47, 62	Кучмеровська Т. М.	346
Кузнецов В. В.	841		

Кучук Н. В.	627	Леонтьева О. В.	390
Кушкевич І. В.	92	Либерман Л. А.	149
Кушкина А. И.	628	Ливинская С. А.	676
Кушнерева Е. В.	733	Лиманская Н. В.	133
		Липко И. А.	644
Лабинская А. С.	388	Лис Г.	93
Лаврентьева К. В.	283	Лисогор Т. А.	503
Лаженцева Л. Ю.	734	Литвиненко О. А.	391
Лазаренко Л. М.	121	Литц П.	518
Лазаренко Л. Н.	372	Лихачева Е. В.	734
Ламберова А. А.	221	Лихоносовой Н. Д.	564
Ламберова М. Э.	221	Ліганенко М.	404
Лапшина Е. Д.	286	Ліновицька В. М.	392, 393
Лауринавичюс К. С.	642	Ліпец А. А.	735
Лебедев А. Т.	656	Лісютін Г. В.	568
Лебедева Н. В.	119	Лобазова И. Е.	773
Лебеденко Т. Є.	808	Лобанов А. О.	612
Лебединець В.	792	Лобанок А. Г.	394
Левенко Б. А.	629	Логвиненко І. П.	567
Левинца Ю. А.	174	Лозо В. І.	886
Левицька В. М.	857	Лойко Н. Г.	374, 741
Левицький Є. Л.	324, 325	Лопушняк В. І.	284
Левішко А. С.	182	Лукоянова М. А.	74
Левченко І.	23	Лунин В.	756
Левченко І. М.	22	Лунина О. Н.	124
Левчук І. В.	275	Лупанова О. А.	816
Левчук С. Є.	307	Луста К. А.	94
Лежнев А. Ю.	832	Луцай Д. А.	422
Лемме А.	350	Любашенко С. Я.	853
Леонова Б.	389, 450, 451	Люта В. А.	95, 96, 97, 147
Леонова Б. І.	327, 448	Лясковський Т. М.	215
Леонова Н. О.	414	Львова Л. С.	736
Леонтьевский А. А.	249	Мажуль М. М.	69

Мазохина-Поршнякова Н. Н.	664	Мельникова Е. Н.	771
Мазур О. В.	580	Мельничук Д. О.	326
Майстренко Л. А.	339	Мельничук М. Д.	326, 344, 920
Максименко Л. А.	98, 395	Мельничук С. Д.	410, 460
Максимова Е. М.	707	Мельничук О. Є.	502, 507, 732
Максымив Н. Л.	575	Мельцер Р. Е.	737, 738
Малеева А. Н.	57	Мерзлов С. В.	508
Малецкий З.	579	Меркель А. Ю.	297
Малигіна В. Д.	504, 515	Меркулова Л. В.	24
Малинин А. Ю.	161	Меркулова Н. Г.	739
Малиш Н. А.	630	Мернова Л. К.	134
Малишева О. О.	410	Мечников И. И.	25, 26
Малчак Е.	721	Мечникова О. Н.	27
Мамаева Е. В.	644	Миколенко С. Ю.	662
Мамінтова К. О.	163	Милько Д. М.	84, 632
Манаков М. Н.	396	Милько Е. С.	84, 632
Мандрика В. І.	300	Михайленко Н. Ф.	584
Манучарова Н. А.	35	Михайлик Т. О.	549
Манушкіна Т. М.	631	Михайліченко К. П.	660
Марков А. В.	99	Михайлова Н. А.	102
Маркова Ю. М.	114	Михальська С. І.	605
Маркосов В. А.	180	Мишина В. К.	774
Марьин В. А.	505	Мишустин Е. Н.	269
Матвеева Н. А.	506	Мінералов О. І.	282
Матевосян Л. С.	469	Мінчекнко О. Г.	659
Матковська А. І.	652	Мінченко Д. О.	659
Мацелюх Е. В.	162	Могілянський Н. К.	842
Мацелюх О. В.	181, 182	Могілянська Н. О.	503
Машенцева Н. Г.	460	Могильный М. П.	814
Маянский А. Н.	100	Мокроусова О. Р.	823
Медвинская Л. Ю.	149	Молодкина Н. Р.	509
Меледина Т. В.	212	Молоканова Л. В.	183
Мельник А. В.	285	Молотов С. В.	673

Монтонен Л.	625	Находкина В. З.	749
Мор'єва О. В.	544	Невская Е. В.	223, 764
Моргун В. В.	321	Недорізанюк Л. П.	476
Мордкович Н. Н.	633, 640	Некоз О. І.	391
Мороз О. М.	289, 298	Нельсон Ф. Ю.	510
Мороз С. Н.	98, 150	Немыря В. И.	581
Морозова А. В.	161	Непомнящая М. Л.	149
Морозова А. Н.	783	Нестеренко О. А.	219
Мосичев М. С.	397, 401	Нетрусов А. И.	105, 872
Москевич Ю. Р.	384	Нефедова В. И.	529
Мосула М. З.	316	Никитин Г. А.	400
Мошинець О. В.	307	Никитина В. Е.	177
Мудрецова-Висс К. А.	843	Никитина Е. В.	290
Музыка Н. Г.	40	Никитина Н. С.	252
Муквич Н. С.	144	Никитюк Л. В.	407, 422
Мулюкин А. Л.	639	Никифорова А. П.	520
Мунтян В. С.	647	Николаев Ю. А.	48
Мусієнко М. М.	634	Николаева С. А.	664
Мухамеджанова Т. Г.	122, 123	Николенко М. В.	645
Мучник Ф. В.	356	Ничик О. В.	588
Мюллер Г.	518	Нікітчіна Т.	524
Мюнх Г. Д.	518	Нікітчіна Т. І.	521
Нагурская Е. В.	600	Ніконова А. В.	339
Надкернична О. В.	279	Новикова И. В.	214
Назаренко Ю. В.	172, 209, 519, 556, 635	Новикова Л. М.	640
Назарько М. Д.	748	Новикова Т. М.	68
Найденова Л. П.	664	Новицкая В. Е.	745
Наймарк Е. Б.	252	Новицький Д. Ю.	582
Накорчевская В. Ф.	572	Новіков В. П.	586
Нас И.	132	Новожилов О. В.	906
Науменко О. В.	148, 398, 399, 609, 889, 905	Новосельська Л. П.	291
		Носач Л. Н.	132
		Носенко С. М.	711

Носков Г. Л.	522	Остапчук М. В.	480
Нудель Л. Ш.	224, 523	Остапчук М. О.	580
Нурмуқанов А. С.	750	Остроухова И. Л.	469, 473
Нуянзина-Болдарева Е. Н.	125	Отровский Д. Н.	74
Оболкіна В.	754	Отт Е. Ф.	527
Оболкіна В. І.	753	Ошкин И. Ю.	286
Овруцкая И. Я.	745	Павленкова П. П.	757
Огарков П. И.	292	Павлова И. Б.	66
Огорокова Н. А.	633	Павлова Ю. К.	509
Октябрьский О. Н.	40, 106	Павлова Ю. О.	139
Окуневська С. О.	556	Павловская Н. Е.	668
Олевінська З. М.	192	Павловский А. Д.	30
Олексієнко Н.	754	Павловський С. М.	229
Олексієнко Н. В.	753	Павлюк Р. Ю.	461
Оленьева Е. И.	801	Паламарчук В. Д.	580
Олефір А.	908	Палвашова Г.	524
Олещенко Л. Т.	73, 164	Палійчук О. І.	422
Омелянский В. Л.	28	Паляниця Л. Я.	206
Оноприйко А. В.	752	Палько Н.	794, 795
Оноприйко В. А.	752	Панфилов В. И.	433
Оносовская Н. Н.	921	Панченко О. С.	578
Оппель К.	564	Панюта О. О.	634
Орехівський В. Д.	29	Паньків Н. О.	206
Орлова Т. Н.	225	Папапрепоніс П.	256
Орлюк Т.	442, 482	Паренюк О. Ю.	307
Орлюк Ю. Т.	889	Парминська В. С.	268
Орябінська Л. Б.	372	Парфенова В. В.	644
Осадча А. І.	595	Парфильев Г. Д.	744
Осадчая А. И.	178, 434	Пархоменко Н. И.	98
Осадчук І. В.	184	Пархоменко Ю. М.	346
Осман М. М.	708	Пархомец А. П.	845
Остапчук А. М.	662	Пасічник Л. А.	266

Пасічник Р. М.	226	Пирог Т. П.	70, 288, 295, 311, 329, 330, 331, 340, 351, 356, 359, 366, 379, 405, 406, 407, 413, 414, 422, 488, 517, 847, 856
Патика В. П.	378	Пискурева В. А.	668
Патика М. В.	293, 304, 327, 348, 616, 636	Пичугина Т. В.	374
Патика Т. І.	293, 348, 636	Півоваров О. А.	662
Пащенко Л.	525	Піговський Ю. Р.	226
Пек Г. Ю.	522	Підгорський В. С.	31, 215, 406
Пенчук Ю. М.	253, 329, 351, 471	Піддубний В. А.	551
Переведенцева Л. Г.	107	Піддубний О. Ю.	909, 910, 911, 912, 920
Перетятко Т. Б.	139, 298, 637	Піляшенко-Новохатний А. І.	257
Перкун І. В.	765	Піндрус А. А.	275
Персианова І. П.	526	Піскун Р. П.	32
Перфильев Г. Д.	155, 156, 469, 547, 758	Плевако Е. А.	763
Перцевой М. Ф.	747	Плотникова О. А.	254
Петріна Р. О.	586	Плюта Н. В.	567
Петров С. В.	177	Победимский Д. Г.	396
Петрова Ж. О.	549	Поводзинський В. М.	403, 429, 517
Петухов С.	759, 846	Погарська В. В.	461
Пешук Л.	185, 186	Погодаева А. Я.	745
Пешук Л. В.	702	Погребняк В. Г.	765
Пида С. В.	4, 313	Подгорский В. С.	638
Пидопличко Н. М.	108	Подосокорская О. А.	297
Пилипенко І.	404	Подпоринова Г. К.	585
Пилипенко Л.	404	Пожіткова Л.	466
Пилипенко Л. М.	426, 427, 516	Позур В. К.	116
Пилипенко Л. Н.	760	Покора Х. А.	340
Пименов Н. В.	33	Поландова Р. Д.	766
Пиневич А. В.	109, 110	Полищук П. К.	528

Поліщук Г. Є.	689	Раднаєва Р. Б.	89
Поліщук І. С.	580	Радченко М. В.	811
Поліщук О. І.	373	Радченко О. С.	257
Полтева В. И.	101	Радюк М. С.	165
Полякова О. Ю.	913	Разуваєв В. С.	833
Полякова С. П.	766, 767, 768, 769, 770	Ракітська С. І.	568
Полянская И. С.	156	Ракова В. П.	515
Полянский К. К.	771	Ракша-Слюсарєва О. А.	504, 515
Пономарева Е. Г.	177	Раскошная Т. А.	597
Пономарева О. И.	772	Ратникова И. А.	487
Попова А. В.	498	Рашевська Т. О.	532
Попова Н. О.	504	Ребрикова П. А.	823
Потебня Г. П.	192	Реутских Е. М.	47
Потемська О. І.	158, 609	Решетник О. А.	290
Почицкая И. М.	773	Решетняк Л. Р.	517
Прескот С.	409	Рибалкін М. В.	601
Прибильський В. Л.	198	Рижкова Т. М.	778
Призренова И. И.	425	Римарева Л. В.	232
Приймак В. М.	774	Рогова А. Л.	817
Притуляк Р. М.	287	Роговий І. С.	685
Приходько І. В.	332	Родионов О.	533
Проворов Н. А.	302	Рожанська О. М.	431
Пронина Н. А.	176	Рожкова И. В.	39, 534, 597, 604
Птичкина Н. М.	719	Розанов А. Ю.	112
Пузанский Р. К.	596	Розанова Л. И.	664
Пузік В. К.	34	Роздова В. Ф.	744
Пухляк А. Г.	812	Романова С. А.	284
Пушкарева В. И.	296	Романова Ю. М.	299
Пшенишнюк Г. Ф.	228, 229, 230	Романченко Н. М.	695
Пышняк В. П.	848	Романченко Н. Н.	694
Пяткін К. Д.	151	Романченко С. В.	173, 209
Работкин Ю. В.	776	Романчук І. О.	889

Романюк Л. Б.	13	Садыкова Р.	152
Романюк Л. В.	144	Сазонова А. С.	425
Ромашко О. В.	701	Салата В. З.	513
Роом Г.	195	Самаруха І. А.	851
Росляков Ю.	207	Самойленко И. И.	658
Росляков Ю. Ф.	499	Самсонкина З. И.	782
Ростова Н. В.	114	Самсонова А. С.	852
Рскелдиев Б. А.	487	Сапронов Н. М.	783
Рубин А. Б.	598	Сапура О. В.	587
Руда С. П.	36, 37	Саралов А. И.	47
Рудавська Г.	167, 168	Саруханов А. В.	383
Рудавська Г. Б.	300	Сатушева Е. В.	775
Рудая С. П.	38	Сафроненко Л. В.	559
Руденко Е. Ю.	497	Сафронова Л. А.	178, 595
Рудий Р.	328	Сачук Р. М.	567
Рудикалтамронг П.	620	Свириденко Г. М.	190, 233, 538, 758, 784, 785, 786, 787, 788, 855, 861, 862, 921
Рудишин С. Д.	646	Свириденко Ю. Я.	861, 862
Руднева Е. И.	100	Свиридов А. В.	249
Рудько Г. І.	113	Свистунов С. А.	292
Рукавицын П. В.	214	Сгибнев А. В.	115
Руклиш М. П.	412	Сейфуллина И. И.	436
Румянцева М. Л.	647	Селиванов Н. Ю.	267
Рушай О. С.	779, 780	Сельський В. Р.	502, 732
Рыжманова Я. В.	642	Семак Т.	234, 539, 789
Рыкова Л. И.	850	Семенихина В. Ф.	39, 534, 597, 604, 727
Рябова С. М.	535	Семенов Г. В.	866
Рябченко Н. О.	536, 537	Семенова О. І.	822
Сабо Ю.	408	Семенюк С. М.	403
Савенко І. В.	413	Сёмочкина Н. Ф.	852
Савзди К.	620		
Савостин А. В.	781		
Савченко О.	188, 189		

Семченко В.	235	Складнев А. А.	354, 397
Сенина Т. В.	134	Складнев Д. А.	369
Сергачева Е. С.	212	Скляренко Л. И.	676
Сергеева Ж. Ю.	133	Сковоринська О. І.	699
Сергеева И. Я.	527	Скокан Л. Е.	543, 716
Сергеєва Л.	648	Скорикова Т. К.	743
Сергиенко В. И.	845	Скрипниченко В. С.	745
Сергійчук М. Г.	116	Скроцька О. І.	253, 331, 544, 856
Сиваш О. О.	584	Скроцький С. О.	253, 856
Сиволап Ю.	328	Скрябин Г. К.	415
Сиволодский Е. П.	649	Скрябина Г. К.	643
Сидор І. В.	407	Сливка І. М.	416, 417
Сидоров М. А.	540, 541	Слипченко С. Н.	752
Сидорченко О. І.	790	Слободкін В. І.	857, 858
Сидорчук О.	303	Слободян О. М.	922
Сидякин М. Э.	813	Слюсаренко Т. П.	493, 545
Силаев А. В.	791	Смаль С. В.	462
Сильчук Т. А.	236	Смирнов А. В.	796
Симоненко И. А.	638	Смирнов В. В.	132
Симоненко С. В.	841	Смирнов Е. А.	546, 547
Симонсен Д. Н.	491	Смирнов М. А.	585
Сироїд О. О.	835	Смирнова Г. В.	40, 106
Сирохман І.	792, 794, 795	Смирнова Л. Ю.	783
Сирохман І. В.	793	Смирнова Н. И.	301
Ситник І. О.	111, 153	Смирнова Т. А.	376, 548
Ситников А. П.	237	Снежкін Ю. Ф.	549
Сичевський М. П.	542	Снігир Н. В.	797
Сілаєва Л. Ф.	103	Сніжко О. О.	508, 550
Сірик В. О.	797	Снятковський М. В.	154
Січкач С. В.	191	Соболева Е. В.	212
Скворцова Н. Н.	477	Согомонян Д.	117
Скибіцький В. Г.	514	Созінов О.	328
Скидан О. В.	822		

Соина В. С.	35	Степанов С. С.	651
Соколенко А. І.	551	Степанова Б. Н.	864
Соколов В. Н.	161, 418	Степанова К. М.	260
Соколов Д. М.	799, 800	Степура Л. Г.	257
Соколов М. С.	799, 800	Стефанович В.	865
Соколова Н. Ю.	808	Стеценко В. В.	486
Солинек В. А.	801	Столяр О. Б.	120
Солонинко И.	104	Сторож Л. А.	565
Сорокин Н. П.	547	Сторожук В. М.	507
Сорокина А. Ю.	118	Стоянова Л. А.	526
Сорокина Н. П.	155, 156, 447, 546, 552, 553, 802	Страховская М. Г.	598
Сорокина Ю. И.	93	Страшнова І. В.	652
Сорочинський Б. В.	650	Стрельников Л. С.	601
Сосунов Д.	756	Стрілець О. П.	601
Сосунова О.	756	Стурова Ю. Г.	555
Сотников А. В.	859	Суборова Т. И.	292
Сотников В. А.	859, 860	Сузина Н. Е.	639
Софілканич А. П.	70, 288, 340	Сузина Ю. А.	43
Спекк М. Л.	510	Супрун С. М.	346
Спиридонов В. Г.	410	Супрунчук В. В.	840
Співак М. Я.	617	Суслова М. Ю.	644
Спичак В. С.	424	Суслова О. С.	377
Стабніков В. П.	419	Сухарева Л. А.	866
Старкова Е. Р.	327, 453	Сухачева М. В.	125
Старовойтова С. О.	420, 617	Сысолятина Е. В.	600
Стародубцева В. А.	719	Танасієнко О. А.	192
Старущенко У. А.	345	Танащук Т. Н.	743
Старчевский В. Л.	575	Таннери П.	41
Стасевич М. В.	907	Таран С. А.	621
Стаценко Д. В.	421	Тараховская Е. Р.	596
Степаненко И. Ю.	863	Творко М. С.	111, 153
Степаненко П. П.	554	Телятник В. И.	86

Терновской Г. В.	212	Трехова В. М.	608
Теслюк В. В.	344, 423, 423, 424	Трохименко О. П.	121
Тесля О.	227	Трохимчук І. М.	567
Тетеріна С. М.	665, 695, 830	Троценко Н. Е.	43
Тиганова И. Г.	376	Трубнікова А. А.	163
Тимирязев К. А.	42	Труфкаті Л. В.	757
Тимофеенко Т. И.	509	Трчунян А.	117
Тимохина Т. Х.	645	Туліветрова К. Р.	616
Тимошок Н. О.	617	Турова Т. П.	124
Тимощук Т. М.	822	Турпурова Т.	371
Титова Л. В.	255, 307	Тутова Э. Г.	428
Тищенко Е. Н.	654	Тюрина О. Е.	798
Тищенко О. Ф.	372	Угарова Н. Н.	670, 869
Тіпанов В. В.	333, 334	Українець А. І.	429, 480
Тіщенко І. Ю.	216	Українець О. О.	746
Ткаленко С. І.	334	Українська А. О.	67
Ткаченко Л. В.	210	Українцева Ю. С.	193
Ткаченко Н. А.	193, 556	Улумиев А. А.	385
Ткаченко Т. И.	718	Урусова Л. М.	806
Ткачук В. П.	822	Усатюк С. І.	498
Ткачук Н. В.	268	Усков А.	868
Товкач Ф. И.	133, 144, 150, 395, 628	Утевский Н. Л.	430
Токар О.	303	Ушакова В. В.	431
Токмасова И. Л.	143	Уэбб Л.	432
Токовенко І. П.	266	Фадеев Ю. Н.	690
Толкунова Н. Н.	804	Фалендиш Н.	227
Толок Г.	805	Фан М. Х.	475
Топор Г. А.	757	Федечко Й.	104
Топунов А. Ф.	160	Федечко Й. М.	262
Точилина Р. П.	806	Федонкин М. А.	112
Третьякова Н. Г.	706	Федорина Е. А.	612

Федотова А. В.	458	Хованець І. С.	183
Филимонова Т. И.	558	Ходжаев Е. Ю.	68
Филиппова Р. Л.	122, 123	Хом'як Д. І.	340
Филипъчева Ю. А.	615	Хоменко А. В.	461
Фильчакова С. А.	360	Хорхата М. А.	434
Філімоненко О. Ю.	462	Хохленкова Н. В.	345
Філімонова Н. І.	103, 601	Храмцов А. Г.	803
Філь М.	807	Христан О. О.	605
Фомушкин В. И.	711	Хуснутдинова А. Н.	127
Фостер Э. М.	510		
Фрайкин Г. Я.	598	Цагараева Е. Ф.	213
Фрунджян В. Г.	670, 869	Цветков И. Л.	809
Фурзікова Т. М.	116	Цед Е. А.	231
Фурик Н. Н.	559	Цепилов Р. Н.	658
Фурик О. Г.	559	Цибизова М. Е.	663
Фурсова Т. П.	459	Циганенко Т. С.	810
		Циммерманн В.	620
Хагедорн В.	564	Цісарик О. Й.	416, 417
Хайтлина С. Ю.	161	Цупра О. С.	163
Хамагаева И. С.	89, 560, 655	Цыгальницкого В. М.	867
Хамагаева Н. А.	655	Цыганков А. А.	127
Хамаганова И. В.	520	Цыганова Т. Б.	223, 827
Ханхалаева И. А.	520		
Харитонов В. Д.	470	Чайка И.	561
Хархота М. А.	595	Чеботарь И. В.	100
Харченко С. М.	126	Чепелюк О. О.	870
Хасаева Ф. М.	656	Червецова В. Г.	586
Хачатурян Э. Е.	499	Черевач Н. В.	283
Хижняк О. О.	588	Черевко Н. Г.	79
Хижняк О. С.	657	Черевко О. І.	740
Хлестова С. С.	32	Черкасов С. В.	115
Хмелева Е.	728	Черкасова М. О.	751
Хмеленина В. Н.	43	Черкасова Э. И.	751

Черниш С. Ю.	589	Шатрова О. А.	744
Черно Н. К.	382	Швалева П. Е.	432
Чернова Л. О.	495, 720, 747	Швед О. М.	586
Черноусова Е. Ю.	118	Швец В. И.	369
Чернуха И. М.	811	Швинка Ю. Э.	412
Черных Н. А.	297	Шевелёва С. А.	815
Чернюшок О. А.	812	Шевченко О. О.	871
Чернявская Л. И.	731, 848	Шевченко О. Ю.	551
Чернявский А. П.	731	Шевчук Т. А.	70, 295, 356, 359, 847
Чернявська Л. І.	390	Шеламова С. А.	816
Черняева Л. А.	687	Шелкова Н. Г.	857
Черняева М. И.	850	Шелудько А. В.	615
Чехівська Л. І.	346	Шергана И. А.	469
Чибісов Д. М.	823	Шерстобитов В. В.	352
Чойжилсурэн Н.	560	Шерстобоева О. В.	279
Чубукова О. А.	276	Шибецкий В. Ю.	403
Чудинова Е. М.	68	Шидакова-Кеменюка О. Г.	817
Чумакова Р. И.	44	Шидловська О. А.	823
Чумикина Л. В.	160	Шилов Г. Ю.	563, 818
Шабанова Н. А.	204	Широбоков В.	128, 129
Шабурова Л. Н.	535, 813	Широбоков В. П.	111
Шаварда А. Л.	596	Широков А. А.	267
Шалтумаев Т. Ш.	814	Шиффнер Э.	564
Шалыгина А. М.	803	Шишова М. Ф.	596
Шалыго Н. В.	165	Шкарин В. В.	276
Шаманова Г. П.	154, 841	Шкляев О. М.	817
Шаповаленко О. І.	677	Шлегель Г. Г.	45
Шапочкина Е. Б.	562	Шлеленко Л. А.	764, 798
Шаран А. В.	700	Шликова В. О.	913
Шарафетдинов Х. Х.	254	Шматкова Н. В.	436
Шарахматова Т. Є.	163	Шматова А. И.	583
Шарова Н. Ю.	435	Шнюкова Є. І.	584

Штанько І. П.	660	Юмина Ю. М.	306
Штерншис М. В.	261, 690	Юргенс Г.	625
Шуваєва Г. П.	771	Юсупова Г. Г.	751
Шугай М. О.	194	Юхновська Т. М.	335, 887
Шукаєва О. П.	437		
Шулякова М. О.	70, 295	Я блокова М. А.	418
Шульга Н. М.	14, 465, 819	Яворовський О. П.	5, 659
Шульгина Л. В.	734	Яицких А. В.	736
Шумилова Е. М.	615	Якименко В. В.	873
Шутова В. В.	86	Яковенко М. Н.	820
Шушкова Т. В.	249	Яковлев В. И.	438
		Якуба Ю. Ф.	733
Щ елакова Р. П.	238	Ямборко Г. В.	341
Щемелева М. В.	673	Ямборко Н. А.	275
Щербаков Р. А.	165	Янева О. Д.	131
Щербакова В. А.	642	Янковський Д.	128, 129
Щербина Т. М.	266	Ярова Л. О.	345
Щетинин М. П.	555	Ярос Д.	195
		Ярошевська Ю.	599
Эль-Регистан Г. И.	639	Ярошенко Л. В.	162, 270
Эрвольдер Т. М.	473	Яхненко О. М.	589
		Яценка В. М.	701
Ю кало В. Г.	565		