



ОРГАНІЧНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ (БІО-ПРОДУКТИ)

УДК 016: 338.432

О 64

Упорядник:

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

Органічні продукти харчування (БІО-продукти) [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 109 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій) з актуальних питань технології органічних продуктів харчування.

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

@ Національний університет харчових технологій, 2021

Зміст

Від упорядника	4
Розділ 1. Органічне харчування. Загальні питання	7
Органічне виробництво продуктів харчування і його місце у забезпеченні продовольчої безпеки.....	7
Розділ 2. Органічні продукти. Стандарти. Сертифікація. Якість	21
Розділ 3. Органічні продукти. Економічний аспект	27
Розділ 4. Органічна хімія в харчових біотехнологіях.....	38
4.1. Загальні питання.....	38
4.2. Білки	42
4.3. Вуглеводи	44
4.4. Біологічно активні добавки.....	55
4.5. Вітаміни	68
4.6. Природні антиоксиданти.....	71
Розділ 5. Технології виробництва органічних продуктів харчування	73
5.1. Органічні продукти харчування рослинного походження.....	73
5.1.1. Органічні добрива для виробництва екологічних продуктів харчування.....	73
5.1.2. Органічні продукти рослинного походження.....	75
5.1.3. Органічні продукти бджільництва та лісного походження.....	81
5.2. Органічні продукти тваринного походження	85
5.3. Органічні продукти з риби та морепродуктів	90
Розділ 6. Логістика органічних продуктів харчування.....	93
Іменний показник	96

Від упорядника

Виробництво органічних продуктів або БІО-продуктів є сучасною тенденцією, яка поступово знаходить все більше прихильників. Сировиною для виробництва БІО-продуктів є продукти екологічного сільського господарства. Якість органічних продуктів визначається способом вирощування рослин, тварини, риб та морепродуктів, методами оброблення та зберігання органічної продукції.

Вживання органічних продуктів може бути одним із способів поліпшити та розширити свій раціон або дієту продукцією, яка має більш виражений смак, аромат та високий вміст вітамінів і мінералів.

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з технології органічних продуктів харчування.

Структура покажчика

Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1990 по 2020 рр., полімовних (виданий двома мовами: українською, іноземною).

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

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

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

Покажчик налічує 620 описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів, чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронні ресурси Науково-технічної бібліотеки (Електронний каталог, Електронний архів eNUFTIR, Публікаційна карта НУХТ) Національного університету харчових технологій, електронні ресурси Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського електронні ресурси Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського (Електронний каталог, Наукова електронна бібліотека, Наукова періодика України), електронні ресурси (Електронний каталог, Електронний архів) Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчування та Харківського державного університету харчування та торгівлі, літописи книг та журнальних статей Книжкової палати України.

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

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

Даний покажчик включає в себе 6 розділів:

Перший розділ «Органічне харчування. Загальні питання» включає в себе фрагмент вступної статті з монографії Тіхонова Н. О. «Принципи збалансування продовольчої безпеки», а також загальні документи з органічного харчування.

Другий розділ «Органічні продукти. Стандарти. Сертифікація. Якість» представлений документами зі стандартизації, сертифікації та якості органічних продуктів.

До третього розділу «Органічні продукти. Економічний аспект» увійшли документи, які висвітлюють економічні аспекти виробництва органічних продуктів.

Четвертий розділ «Органична хімія в харчових біотехнологіях» включає в себе підрозділи, до яких увійшли документи з органічної хімії як складової органічних продуктів.

П'ятий розділ «Технології виробництва органічних продуктів харчування» представлений підрозділами, які включають в себе документи з технології виробництва органічних продуктів рослинного походження, використання органічних добрив для виробництва екологічних продуктів харчування, технології органічних продуктів бджільництва та лісного походження, технології органічних продуктів тваринного походження, риби та морепродуктів.

Шостий розділ «Логістика органічних продуктів харчування» представлений документами з організації логістичних систем органічних продуктів харчування.

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

Розділ 1. Органічне харчування. Загальні питання

Органічне виробництво продуктів харчування і його місце у забезпеченні продовольчої безпеки

Говорячи про якість, екологічність та економічну доступність продовольства в Україні, не можна не згадати про органічні продукти, які на сьогодні вважаються найкориснішими серед тих, що пропонуються на ринку.

Проблема виготовлення та споживання таких продуктів є сьогодні дуже важливою та актуальною за своїм впливом на здоров'я нації. Існує прямий зв'язок між якістю продукції і якістю довкілля: чим вище якість продукції, що випускається, тим вище якість довкілля.

Органічною можна називати продукцію та сировину, яку вироблено на спеціальних земельних площах, які відведено для органічного сільськогосподарського виробництва; яка має рослинне або тваринне походження. Це рибо-, бджоло- та лісова продукція, що має вирощуватись, вироблятися, перероблятися, сертифікуватися, етикетуватись, зберігатись та реалізовуватись за правилами органічного виробництва.

Органічні продукти – це такі продукти, при виробництві яких:

протягом трьох років (як мінімум) перед початком органічного виробництва обробка земель, має відбуватись без застосування хімічних добрив;

у рослинництві заборонено використання азотовмісних та інших хімічних добрив, пестицидів, гербіцидів, інсектицидів, мінеральних добрив синтетичного походження.

Захист рослин здійснюється за допомогою препаратів натурального мікробіологічного, рослинного або тваринного походження.

Для живлення ґрунтів та рослин використовуються органічні добрива, або досягають її за допомогою різної сівозміни:

- для боротьби із шкідниками повинні застосовуватися фізичні бар'єри, шум, ультразвук, світло, пастки, спеціальний температурний режим та інше;
- насіння, що використовується в органічному виробництві має бути не генетично модифіковане, адаптоване до місцевих умов та стійке до шкідників;
- категорично заборонене використання генетично модифікованих організмів, продуктів та їх похідних;
- у тваринництві не дозволяється годувати худобу неорганічними кормами, застосовувати стимулятори росту, гормони й антибіотики.

Для лікування тварин використовуються профілактичні засоби й гомеопатичні препарати. Тварини мають утримуватись в умовах близьких до природних: з вільним доступом до сонця та свіжого повітря; фермери повинні реєструвати будь-яке лікування тварин.

Записи про лікування щорічно перевіряються сертифікуючими органами; при переробці сировини на органічні продукти по-перше сама сировина повинна бути органічною (відповідати всім зазначеним вище параметрам), подруге не дозволяється використання шкідливих технологій рафінування, дезодорування, ароматизації, хімічної консервації, обробки фенолами, гідрогенізації, обробка рентгеном, внесення до складу продукту вітамінів, мікро- та макроелементів. Також суттєво обмежене внесення харчових добавок.

Причому застосування навіть дозволених можливо лише за умови, що виробник доведе, що без них продукт неможливо виготовити, або зберігати. Порівнюючи якість сировини, способи, технології виготовлення, якість готової продукції традиційних та органічних продуктів можна відзначити великі переваги останніх.

Серед цих переваг можна зазначити такі:

- органічні продукти мають високий ступінь якості за рахунок дотримання світових стандартів на всіх ланках виготовлення цих продуктів;
- органічні продукти безпечні для людини бо при вирощуванні сировини для них заборонено використання ядохімікатів, а також мінеральних добрив синтетичного походження, тому органічні продукти не містять пестицидів, гербіцидів, нітратів, засобів захисту рослин та шкідників та ін.;
- органічні продукти безпечні для навколишнього середовища, а їх виготовлення та вживання може позитивно впливати на відновлення природної рівноваги, що в свою чергу сприяє збереженню оточуючого середовища;
- органічні продукти не містять генетично модифікованих організмів та речовин, виготовлених із їх застосуванням; органічні продукти мають гіпоалергенні властивості, бо до їх складу не входять шкідливі речовини, вони не заражені паразитами та хворобливими мікроорганізмами; при переробці, завдяки сучасним та традиційним натуральним технологіям, органічні продукти зберігають свою безпечність, натуральний склад, поживні властивості, гарні смакові якості, не містять синтетичних ароматизаторів, консервантів, харчових добавок та пакуються в натуральні матеріали;
- органічні продукти мають властивість позитивно впливати на організм людини та поліпшувати стан здоров'я за рахунок високої якості та корисності;

– виготовлення органічних продуктів є гуманним по відношенню до тварин, які вирощуються в умовах природного утримання, без застосовування стимуляторів росту, гормонів й антибіотиків, що виключає страждання тварин.

Взаємозв'язок якості та екологічності органічних продуктів забезпечує серія міжнародних стандартів ISO 14000 зорієнтована на екологічні методи управління, аудит, екологічну оцінку, маркування декларування та інші складові екологізації будь – якого виробництва. Екологічні характеристики є невід'ємною складовою показників якості продукції, тому загальне управління якістю передбачає й врахування екологічних характеристик.

Тіхонов, Н. О. Органічне виробництво продуктів харчування і його місце у забезпеченні продовольчої безпеки / Н. О. Тіхонова // Принципи збалансування продовольчої безпеки : монографія. – Київ : Кондор-Видавництво, 2014. – 380 с. - С. 101-116. /Фрагмент статті/.

Книги. Довідкові видання

1. **Дунаевский, Г. А.** Овощи и фрукты в питании здорового и больного человека / Г. А. Дунаевский, С. Я. Попик. – Киев : Здоров'я, 1990. – 160 с.
2. **Как сохранить здоровье?** Украинские пищевые биологически активные добавки / под ред. С. А. Лесник, С. В. Фус. – Київ : Нора-принт, 1999. – 138 с.
3. **Энциклопедия** питания : В 10-ти т. Т. 1-2 : Организм человека и питание. Нутриенты пищевых продуктов / В. Г. Горбань, Н. В. Дуденко, М. Б. Колесникова и др. ; под ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлова. – Харьков : Мир Книг, 2013. – 353 с.

Первый в Украине за всю её историю оригинальный десяти томный энциклопедический труд научно-педагогических работников, который охватывает разнообразные вопросы, связанные с питанием человека, а также с развитием технологии кулинарной продукции. Данная энциклопедия будет интересна специалистам в области питания, а также студентам, аспирантам, обучающимся по специальностям «Пищевые технологии» и смежным дисциплинам. Книга также будет интересна широкому кругу читателей, интересующихся вопросами данной тематики.

Навчальні видання

4. **Вплив харчування на здоров'я людини** : підручник / В. П. Пішак, М. М. Радько, А. В. Бабюк та ін. ; ред. М. М. Радько. – Чернівці : Книги-XXI, 2006. – 499 с.

Розкриваються питання раціонального харчування та його впливу на стан здоров'я. Розглянуті питання, пов'язані із забрудненням продуктів харчування, харчових отруєнь та їхньої профілактики, а також деякі методи лабораторних досліджень харчових продуктів.

5. **Екотрофологія: основи екологічно безпечного харчування** : навч. посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.

Концептуальні та практичні аспекти екотрофології – нової для нашої країни науки, теоретичний каркас якої тільки формується. Особливу увагу приділено екологічним проблемам харчування, розкрито санітарно-гігієнічне значення їжі. Наведено дані про харчову та біологічну цінність харчових продуктів, їхню збалансованість у харчовому раціоні, енергетичні потреби різних вікових і професійних груп населення. Викладено основи зберігання й ідентифікації харчової продукції. Представлено сучасні фізико-хімічні та біохімічні методи дослідження складу і властивостей харчових продуктів.

6. **Запольський, А. К.** Екологізація харчових виробництв : підручник / А. К. Запольський, А. І. Українець. – Київ : Вища школа, 2005. – 428 с.

Висвітлено актуальні питання екологізації харчових виробництв, охарактеризовано екологічну ситуацію в Україні. Наведено характеристику основних харчових продуктів та принципи раціонального харчування. Значну увагу приділено екологічній безпеці та якості харчових продуктів.

7. **Міхеєнко О.** Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посібник / О. Міхеєнко. – Суми : Університетська книга, 2016. – 184 с.

Серед різноманітних чинників зовнішнього середовища, які впливають на організм і визначають здоров'я людини, харчування є одним із найважливіших. Немає такої проблеми зі здоров'ям, на яку, певною мірою, не впливало б харчування. У разі якщо людина переходить від випадкового, бездумного й автоматичного харчування до усвідомленого, творчого, індивідуального, цілющого, її життя суттєво змінюється.

8. **Нутриціологія** : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш та ін. ; під заг. ред. Л. Ф. Павлоцької. – Харків : Світ книг, 2020. – 527 с.

Викладено теоретичні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини, наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль генетично-модифікованих продуктів та продуктів з функціональними властивостями.

9. **Серьогін, О. О.** Ресурсоощадні технології у харчовій промисловості : [Електронний ресурс] : підручник / О. О. Серьогін, О. О. Осьмак, Д. В. Риндюк. – Київ : НУХТ, 2018. – 414 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28781> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.

Розвиток науково-технічного прогресу, зростання населення Землі та покращення його добробуту призвели до різкого збільшення світових обсягів ресурсоспоживання. Значимість та гострота цієї проблеми зростає з кожним роком. Тому в умовах ринкової економіки необхідно організовувати виробництво на основі принципів ресурсозбереження, що в свою чергу підвищить ефективність галузей харчової промисловості в цілому. Експертами-аналітиками встановлено, що результативного та повноцінного використання ресурсів у XXI столітті можна досягти шляхом оцінювання всього технологічного ланцюга з позиції ресурсозбереження, що включає як процеси підготовки і переробки сировини так і технологічні процеси. Комплексний аналіз процесів інтенсифікації, ресурсозбереження, інновації та модернізації показує, що для їх втілення у реальні виробничі умови харчових підприємств необхідно створити певні передумови, які в більшості направлені на організацію ефективного управління якістю готових продуктів та 100 %-го використання ресурсного потенціалу.

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

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

11. **Сімахіна, Г. О.** Основи валеології. Оздоровчі аспекти харчування : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, А. О. Башта ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Сталь, 2020. – 315 с.

12. **Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів** / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш та ін. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с.

Наведено сучасні дані, щодо ролі основних харчових речовин у процесах життєдіяльності людини, сучасні рекомендовані норми їх споживання, наслідки нестачі та надлишку у раціонах, джерела в їжі. Надається також досить повна інформація щодо біологічної та харчової цінності різних груп продуктів тваринного та рослинного походження. Наведено характеристику харчових добавок та рекомендації по їх використанню у складі харчових композицій. У розділі, що присвячений продуктам з функціональними властивостями, надано їх класифікацію та характеристику.

Монографії. Розділи кол. монографій

13. **Тележенко, Л. М.** Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано ; Одеська національна академія харчових технологій. – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 200 с.

Доступно й послідовно розкрито фізіолого-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини. Висвітлено наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль продуктів з функціональними властивостями. За допомогою сучасних методів досліджень розроблено раціональне меню для жителів сучасного міста з врахуванням сезонності, режиму харчування та добової потреби у нутрієнтах. Складено комплекси для здорового харчування, що можуть бути реалізовані на сучасному підприємстві ресторанного господарства або у кей-теринговій компанії.

14. **Тіхонова, Н. О.** Екологічний підхід до класифікації харчових продуктів та визначення їх складу [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова // Продовольча безпека: сутність, стан та особливості забезпечення : монографія. – Київ : Кондор, 2013. – С. 1–23. – Режим лоступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11199> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

15. **Баль-Прилипко, Л. В.** Усвідомлений вибір – запорука здоров'я нації / Л. В. Баль-Прилипко, Ю. В. Слива // Молочное дело. – 2010. – № 1 (82). – С. 22–25.

16. **Баль-Прилипко, Л. В.** Якість та безпека продуктів харчування – запорука здоров'я та довголіття / Л. В. Баль-Прилипко, Ю. В. Слива // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 1 (28). – С. 8–11.

17. **Басюркіна, Н. Й.** Особливості розвитку виробництва органічних продуктів харчування в Україні / Н. Й. Басюркіна // Економіка харчової промисловості. – 2013. – № 3 (19). – С. 45–49.

18. **Безус, Р.** Напрямки підвищення ефективності виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / Р. Безус // Українська наука: минуле, сучасне, майбутнє. – 2014. – Вип. 19 (1). – С. 4–10. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Un_msm_2014_19\(1\)__3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Un_msm_2014_19(1)__3) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

19. **Безус, Р. М.** Ринок органічної продукції в Україні: проблеми та перспективи / Р. М. Безус, Г. Я. Антонюк // Економіка АПК. – 2011. – № 6 (200). – С. 47–52.

20. **Берзина, С.** Экологическая и органическая сертификация: правила игры и преимущества / С. Берзина // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 9 (50). – С. 56–58.

21. **Биоорганические** продукты для детского питания // Пищевая промышленность. – 2011. – № 8. – С. 40–41.

22. **Гаваза, Є. В.** Доступність органічної продукції як індикатор забезпечення населення екологічно безпечними продуктами харчування [Електронний ресурс] / Є. В. Гаваза // Збалансоване природокористування. – 2014. – № 2. – С. 142–148. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zp_2014_2_31 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

23. **Гаваза, Є. В.** Стратегічні напрями розвитку ринку органічної продукції в контексті євроінтеграційних процесів [Електронний ресурс] / Є. В. Гаваза // Молодий вчений. – 2015. – № 6 (1). – С. 85–88. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_6\(1\)__22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2015_6(1)__22) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
24. **Голованова, М.** Інтеграція України до європейського ринку органічної замороженої продукції / М. Голованова, З. Каменєва, В. Хижа // Маркетинг в Україні. – 2019. – № 4 (115) : лип.-серп. – С. 21–33.
25. **Гук, П.** Перспективы органической продукции / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8 (41). – С. 13.
26. **Гурьянов, Ю. Г.** Продукты здорового питания: дефекты и риски производства / Ю. Г. Гурьянов, А. А. Кошкарров, С. Н. Хабаров // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 4 (35). – С. 119–124.
27. **Гуцаленко, Л. В.** Система інформаційного забезпечення якості виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / Л. В. Гуцаленко // Біоекономіка та аграрний бізнес. – 2019. – Т. 10, № 1. – С. 40–49. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu_2019_10_1_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
28. **Жуйков, Г. Є.** Формування інфраструктури ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Г. Є. Жуйков, О. Г. Жуйков, І. Г. Імшеницька // Бізнес-навігатор. – 2018. – Вип. 3-1. – С. 23–26. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_3-1_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
29. **Здорове харчування як новий тренд: навіщо бізнесу інвестувати у здоров'я українців?** // Маркетинг и реклама. – 2014. – № 1 (208). – С. 48–52.
30. **Зіновчук, Н. В.** Особливості впровадження виробництва органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Зіновчук, А. В. Ращенко // Збалансоване природокористування. – 2014. – № 1. – С. 13–20. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zp_2014_1_4 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
31. **Казанджі, А. В.** Стратегічні вектори розвитку ринку органічної продукції України [Електронний ресурс] / А. В. Казанджі // Інтелект XXI. – 2018. – № 1. – С. 72–76. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2018_1_17 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

32. **Как упаковать сложные органические продукты** // Мир Упаковки. – 2013. – № 1 (89). – С. 30–31.
33. **Камінський, В.** Органічне землеробство – шлях до продовольчої безпеки [Електронний ресурс] / В. Камінський // Віче. – 2014. – № 9. – С. 58–61. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/viche_2014_9_34 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
34. **Капштик, М. В.** Преимущества органического производства с научной точки зрения / М. В. Капштик // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 4 (130). – С. 20–24.
35. **Когут, І. В.** Перспективи впровадження проектів організації виробництва та реалізації органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / І. В. Когут, Т. В. Лебідь // Бізнес Інформ. – 2019. – № 5. – С. 210–216. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2019_5_34 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
36. **Козярін, І. П.** Органічний сільськогосподарській продукції в Україні бути [Електронний ресурс] / І. П. Козярін, О. П. Івахно // Гігієна населених місць. – 2015. – Вип. 66. – С. 181–187. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gnm_2015_66_29 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
37. **Коновалов, К. Л.** Натуральные продукты для здорового питания – органик – продукты / К. Л. Коновалов, М. Т. Шулбаева, Т. А. Штернис // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 26–27.
38. **Кудряшова, А. А.** Новые направления научно-технического развития в области питания, здоровья и экологии / А. А. Кудряшова // Пищевая промышленность. – 2005. – № 10. – С. 92–93
39. **Кулаєць, М. М.** Інноваційне сприяння нарощуванню виробництва екологічно чистих органічних продуктів харчування в Україні і світі [Електронний ресурс] / М. М. Кулаєць, М. Ф. Бабієнко, В. А. Чемерис // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Їжицького. – 2011. – Т. 13, № 1(1). – С. 400–410. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2011_13_1\(1\)_69](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2011_13_1(1)_69) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

40. **Логоша, Р. В.** Фактори розвитку ринку продукції органічного овочівництва в Україні [Електронний ресурс] / Р. В. Логоша, О. Г. Підвальна // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". – 2018. – № 11 (2). – С. 15–21. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_11\(2\)__5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2018_11(2)__5) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
41. **Мазур, Т. Г.** Особливості виробництва органічних харчових продуктів [Електронний ресурс] / Т. Г. Мазур, Л. П. Загоруй // Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини. – 2014. – Вип. 29 (2). – С. 29–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm_2014_29\(2\)__7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm_2014_29(2)__7) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
42. **Мациборко, О. А.** Стан світового виробництва екологічно чистої продукції / О. А. Мациборко // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2010. – Вип. 73, № 2 : Економіка. – С. 148–152.
43. **Мельник, В. О.** Органічне виробництво сільськогосподарської продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. О. Мельник // Часопис Київського університету права. – 2017. – № 3. – С. 238–241. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Chkur_2017_3_53 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
44. **Милованов, Є. В.** Розвиток ринку органічної сільськогосподарської продукції: світові тенденції та українські реалії [Електронний ресурс] / Є. В. Милованов // Науковий вісник Полісся. – 2019. – № 2. – С. 65–75. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvp_2019_2_10 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
45. **Михайленко О. Г.** Генно-модифікована і органічна продукція сільського господарства: аналіз світових тенденцій у виробництві, торгівлі та споживанні [Електронний ресурс] / О. Г. Михайленко // Економічний простір. – 2016. – № 115. – С. 18–31. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2016_115_4 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

46. **Москаленко, В. О.** Основні напрямки та ризики розвитку органічного виробництва сільськогосподарської продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. О. Москаленко // Органічне виробництво і продовольча безпека. – Житомир : Полісся, 2015. – С. 158–163. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20843> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
47. **Назаренко, М.** Органическое земледелие способно накормить весь мир / М. Назаренко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 6 (45). – С. 8–9.
48. **Настоящие** органические продукты // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 3 (48). – С. 19–23.
49. **Натуральные** органик-продукты: проблемы и перспективы / К. Коновалов, О. Рынза, М. Шулбаева, Е. Пахарукова // Питание и общество. – 2010. – № 12. – С. 8–9.
50. **Науково-технічні рішення** для впровадження виробництва органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Л. Ю. Філіпова, А. А. Крохальова, Т. Г. Опаренюк, Н. А. Ракуленко та ін. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2012. – Вип. 42 (2). – С. 391–394. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42\(2\)__96](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42(2)__96) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
51. **Оносова, І. А.** Гармонізація системи технічного регулювання як необхідна складова виробництва та обігу органічних продуктів в Україні [Електронний ресурс] / І. А. Оносова, Т. О. Шевчук // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. – 2013. – Вип. 44 (2). – С. 310–314. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44\(2\)__77](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)__77) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
52. **Органічне** землеробство, як шлях покращення здоров'я населення через продукти здорового харчування [Електронний ресурс] / О. І. Циганенко, Я. В. Першегуба, Н. М. Захарова, Л. М. Авраменко та ін. // Гігієна населених місць. – 2019. – Вип. 69. – С. 181–185. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gnm_2019_69_24 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
53. **Органічні** продукти-майбутнє гастрономії! // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 84–85.

54. **Орехівський, В. Д.** Тенденції розвитку світового та національного ринку продукції органічного землеробства на початку XXI ст. [Електронний ресурс] / В. Д. Орехівський // Вісник аграрної історії. – 2018. – Вип. 23-24. – С. 289–297. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vai_2018_23-24_42 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
55. **Пилипенко, К. А.** Органічне виробництво як інструмент зміцнення продовольчої безпеки [Електронний ресурс] / К. А. Пилипенко // Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу. – 2017. – № 4. – С. 48–52. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vbumb_2017_4_12 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
56. **Рибалка, О.** У цивілізованому світі добре розуміють харчову цінність натуральних продуктів здорового харчування / О. Рибалка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 7–16.
57. **Рудик, Р. І.** Органічне виробництво – перспектива отримання екологічно безпечної сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / Р. І. Рудик, Т. Ю. Приймачук, О. В. Фомічова // Агропромислове виробництво Полісся. – 2013. – Вип. 6. – С. 7–13. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/avpol_2013_6_2 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
58. **Савицький, Е. Е.** Стан та перспективи виробництва органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Е. Е. Савицький, В. О. Пішкова // Молодий вчений. – 2018. – № 1 (1). – С. 532–535. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_1\(1\)_127](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_1(1)_127) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
59. **Самчишин, О.** Генетическая глобализация или органическая гармония? / О. Самчишин // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 4 (5). – С. 53.
60. **Сімахіна, Г. О.** Інновації у харчових технологіях: від наукової ідеї до реалізації готової продукції [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Товари і ринки. – 2015. – №1. – С. 218–225. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/29187> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.

61. **Сімахіна, Г. О.** Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я та життєзабезпечення організму людини / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 204–213.
62. **Славгородська, Ю. В.** Виробництво органічної продукції в Україні: стан та перспективи [Електронний ресурс] / Ю. В. Славгородська // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2016. – № 4. – С. 49–54. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VPDAA_2016_4_11 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
63. **Сорокіна, Н.** Впровадження органічного виробництва харчових продуктів в Україні / Н. Сорокіна // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 6 (114). – С. 6–8.
64. **Стенфельд, Э.** Биопродукты – продукты будущего / Э. Стенфельд, Г. Шаманова // Молочная промышленность. – 2000. – № 11. – С. 20–21.
65. **Сухаревська, Д. Д.** Екологічне землеробство – шлях до виробництва органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Д. Д. Сухаревська // Інвестиції: практика та досвід. – 2015. – № 23. – С. 140–143. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2015_23_30 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
66. **Тіхонова, Н. О.** Органічна продукція: переваги і недоліки [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова, О. Ю. Межинська-Бруй // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 5. – С. 98–104. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_5_13 (дата звернення: 18.11.2020). – Назва з екрана.
67. **Тіхонова, Н. О.** Органічна продукція: переваги і недоліки [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова, О. Ю. Межинська-Бруй // Наукові праці НУХТ. – 2014. – Т. 20, № 5. – С. 98–104. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19579> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.

68. **Тіхонова, Н. О.** Екологічність, як сучасний принцип забезпечення продовольчої безпеки [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова, А. С. Тіхонова // Наукові праці НУХТ. – Київ : НУХТ, 2013. – № 52. – С. 116–121. – Режим лоступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16805> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
69. **Тіхонова, Н. О.** Органічна продукція: обернена сторона медалі [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова // Наукові праці НУХТ. – 2014. – Т. 20, № 5. – С. 98–104. – Режим лоступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16808> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
70. **Угодная органика: Тенденции рынка органических продуктов в мире и Украине** // Продукты Украины. – 2014. – № 7-8 (59-60). – С. 36–38.
71. **Ходаківський, В. М.** Аналіз стратегічних альтернатив інвестиційного забезпечення виробництва органічної продукції в сільськогосподарських підприємствах [Електронний ресурс] / В. М. Ходаківський, М. А. Місевич, Г. В. Циганенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 4. – С. 45–51. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2018_4_10 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
72. **Черняев, С. И.** Некоторые аспекты экологии, питания и здоровья / С. И. Черняев, И. И. Зевакин, М. В. Марков // Пищевая промышленность. – 2000. – № 10. – С. 27–29.
73. **Чигринець, О. А.** Шляхи підвищення продовольчої безпеки України в умовах глобалізації АПК / О. А. Чигринець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 99–105.
74. **Шапоренко, О. О.** Крафт-пакування як інструмент просування органічних продуктів: зарубіжний досвід та українські реалії [Електронний ресурс] / О. О. Шапоренко // Бізнес-навігатор. – 2019. – Вип. 6. – С. 140–142. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2019_6_27 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

75. **Батигіна, О. М.** Правове регулювання органічного виробництва сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / О. М. Батигіна // Право та інновації. – 2018. – № 3. – С. 35–41. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/apir_2018_3_6 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
76. **Безус, Р. М.** Аграрно-правові аспекти виробництва сировини та продукції за органічними стандартами в Україні [Електронний ресурс] / Р. М. Безус, П. В. Волох, В. В. Острініна // Економічний простір. – 2016. – № 116. – С. 115–123. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecpros_2016_116_11 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
77. **Боснюк-Григор'єва, Ю.** Нові правила виробництва, маркування та обігу органічної продукції [Електронний ресурс] / Ю. Боснюк-Григор'єва // Історико-правовий часопис. – 2019. – № 2. – С. 118–122. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipch_2019_2_24 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
78. **Бубела, Т.** Нормативно-технічні аспекти контролю органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Т. Бубела, О. Воробець // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2012. – № 1. – С. 62–65. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2012_1_18 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
79. **Бугера, С. І.** Інформаційно-правове забезпечення якості сільськогосподарської продукції органічного виробництва [Електронний ресурс] / С. І. Бугера // Правничий вісник Університету "КРОК". – 2011. – Вип. 10. – С. 78–83. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pvuk_2011_10_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

80. **Бугера, С. І.** Правове регулювання органічного виробництва сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / С. І. Бугера // Актуальні проблеми держави і права. – 2011. – Вип. 61. – С. 636–642. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/apdp_2011_61_87 (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
81. **Бущенко, Т. А.** Нормативно-правовая база для производства органических пищевых продуктов и кормов / Т. А. Бущенко, А. С. Лозовицкий // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 49–52.
82. **Гуменюк, Г.** Вимоги європейського законодавства щодо органічного виробництва продукції тваринного походження [Електронний ресурс] / Г. Гуменюк // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2014. – № 1. – С. 8–15. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2014_1_4 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
83. **Гуменюк, Г.** Вимоги європейського законодавства щодо органічного виробництва рослинної та харчової продукції [Електронний ресурс] / Г. Гуменюк // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2013. – № 6. – С. 21–26. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2013_6_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
84. **Гуменюк, Г.** Міжнародні стандарти Комісії Кодекс Аліментаріус та ФАО/ВООЗ щодо органічного виробництва харчової продукції [Електронний ресурс] / Г. Гуменюк // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2012. – № 2. – С. 19–23. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2012_2_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
85. **Дмитренко, І. М.** Сільськогосподарське виробництво органічної продукції як один із чинників забезпечення біологічної безпеки: правовий аспект [Електронний ресурс] / І. М. Дмитренко // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Право. – 2016. – Вип. 36 (1). – С. 190–192. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvuzhpr_2016_36\(1\)_44](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvuzhpr_2016_36(1)_44) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

86. **Домбровський, С. Ф.** Новели у аграрному законодавстві про виробництво органічної сільськогосподарської продукції і сировини в Україні [Електронний ресурс] / С. Ф. Домбровський // Університетські наукові записки. – 2014. – № 2. – С. 266–274. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Unzap_2014_2_31 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
87. **Дудар, В. Т.** Інституції і механізми регулювання ринку органічної агропродовольчої продукції [Електронний ресурс] / В. Т. Дудар // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка. – 2018. – Вип. 191. – С. 202–214. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg_2018_191_22 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
88. **Євросоюз** дає дозвіл на використання генномодифікованих організмів у виробництві біопродуктів // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 8-9 (336-337). – С. 3.
89. **Жукова, Я. Ф.** Підтвердження автентичності органічних молочних продуктів: аналіз потенційних маркерів [Електронний ресурс] / Я. Ф. Жукова, П. І. Петров // Продовольчі ресурси. – 2017. – № 9. – С. 167–175. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2017_9_23 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
90. **Коваленко, Т. О.** Правові аспекти маркування органічної сільськогосподарської продукції за законодавством України та ЄС [Електронний ресурс] / Т. О. Коваленко // Держава і право. Серія : Юридичні науки. – 2018. – Вип. 79. – С. 204–215. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/jurnaukdir_2018_79_20 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
91. **Корнієнко, В. М.** Правове регулювання виробництва органічної сільськогосподарської продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. М. Корнієнко, Ю. С. Кацель // Журнал східноєвропейського права. – 2019. – № 63. – С. 37–44. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/jousepr_2019_63_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

92. **Крутякова, В. І.** До питання національної сертифікації органічних виробництв сільсько-господарської продукції [Електронний ресурс] / В. І. Крутякова, В. С. Таргоня // Вісник аграрної науки. – 2019. – № 10. – С. 83–88. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vaan_2019_10_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
93. **Крюкова, Е. В.** Регламент ЕС № 834/2007: правила производства органических продуктов / Е. В. Крюкова, М. А. Родников, Л. В. Беркетова // Пищевая промышленность. – 2015. – № 1. – С. 56–59. (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
94. **Латишева В. В.** Маркування органічних харчових продуктів в Україні: загальна характеристика правового регулювання [Електронний ресурс] / В. В. Латишева, В. М. Прилипко // Право і суспільство. – 2015. – № 4 (2). – С. 63–67. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pis_2015_4\(2\)__13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pis_2015_4(2)__13) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
95. **Лушпаєв, С. О.** Поняття органічної сільськогосподарської продукції: правові питання [Електронний ресурс] / С. О. Лушпаєв // Часопис Київського університету права. – 2016. – № 1. – С. 238–242. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Chkur_2016_1_55 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
96. **Мельничук, О. Ф.** Правове регулювання виробництва органічної сільськогосподарської продукції в Україні [Електронний ресурс] / О. Ф. Мельничук, М. О. Мельничук // Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. – 2017. – № 5. – С. 98–108. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efmapnp_2017_5_10 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
97. **Мельничук, С. Д.** Контроль якості органічної продукції в умовах сучасних ринків / С. Д. Мельничук, Є. В. Новожилова, О. О. Вержиховський // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 11 (137). – С. 21–23. (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
98. **Методологические** положения системы документов органической продукции / И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова, Н. Р. Лемех и др. // Переработка молока. – 2016. – № 9 (204). – С. 20–22.

99. **Мінькова, О. Г.** Маркування та сертифікація органічної продукції [Електронний ресурс] / О. Г. Мінькова, В. М. Сакало, О. О. Горб // Актуальні проблеми економіки. – 2016. – № 2. – С. 126–135. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ape_2016_2_16 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
100. **Новый** закон Украины об органическом производстве // Масложировой комплекс. – 2019. – № 3 (66), сент. – С. 55–58.
101. **Павлюченко, Ю. М.** Правове регулювання ринку органічної продукції [Електронний ресурс] / Ю. М. Павлюченко // Актуальні проблеми правознавства. – 2020. – Вип. 1. – С. 170–175. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/aprpr_2020_1_28 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
102. **Петренко, А. С.** Законодательное регулирование обращения биологически активных добавок к пище в Европейском союзе и отдельных странах Европы / А. С. Петренко, М. Н. Пономарева, Б. П. Суханов // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 3. – С. 32–40.
103. **Піддубна, Д. С.** Поняття органічної продукції та процес її сертифікації в Україні [Електронний ресурс] / Д. С. Піддубна, О. О. Пінчук // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Юридичні науки. – 2015. – Вип. 5 (2). – С. 81–84. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_jur_2015_5\(2\)__22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_jur_2015_5(2)__22) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
104. **Самсонова, Я. О.** Державно-правове забезпечення механізмів стимулювання виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / Я. О. Самсонова // Проблеми законності. – 2017. – Вип. 139. – С. 164–175. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pz_2017_139_18 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
105. **Самсонова, Я.** Правове забезпечення державної підтримки виробників органічної сільськогосподарської продукції в Україні [Електронний ресурс] / Я. Самсонова // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Право. – 2016. – Вип. 243. – С. 93–101. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_prav_2016_243_13 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

106. **Сокол, М.** Правові засади виробництва органічної сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / М. Сокол // Історико-правовий часопис. – 2017. – № 2. – С. 79–84. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipch_2017_2_18 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
107. **Триснюк, В. М.** Удосконалення процедури управління ризиками органічної продукції [Електронний ресурс] / В. М. Триснюк, О. О. Демиденко // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2019. – № 6. – С. 58–64. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2019_6_8 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
108. **Уркевич, В. Ю.** Про принципи виробництва органічної сільськогосподарської продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. Ю. Уркевич // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Право. – 2014. – Вип. 197 (1). – С. 56–63. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnauprav_2014_197\(1\)_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnauprav_2014_197(1)_10) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
109. **Фомішина, В. М.** Забезпечення стандартизації і сертифікації органічної продукції в менеджменті зовнішньоекономічної діяльності українських підприємств [Електронний ресурс] / В. М. Фомішина, М. О. Махновець // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2014. – № 2. – С. 131–137. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtu_2014_2_25 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
110. **Хімічева, Г. І.** Сучасні тенденції нормативно-правового забезпечення продукції органічного походження [Електронний ресурс] / Г. І. Хімічева, Ж. В. Сокотун // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія : Технічні науки. – 2015. – № 2. – С. 232–239. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vknutdtn_2015_2_36 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
111. **Яшкина, В. В.** Органические продукты и их экологический контроль / В. В. Яшкина, Г. В. Крусир // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 66–68.

Статті з наукових та фахових видань

112. **Амеліна, Ю. С.** Управління ризиками у виробництві органічної овочево-ягідної продукції закритого ґрунту [Електронний ресурс] / Ю. С. Амеліна // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. – 2014. – № 1. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2014_1_4 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
113. **Андрусенко, Н. В.** Формування умов розвитку ринку продукції органічного сільського господарства в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Андрусенко // Економіка. Фінанси. Менеджмент: актуальні питання науки і практики. – 2016. – № 10. – С. 69–80. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efmapnp_2016_10_8 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
114. **Артиш, В. І.** Виробництво органічної продукції в країнах Європейського Союзу [Електронний ресурс] / В. І. Артиш // Економіка АПК. – 2014. – № 2. – С. 93–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2014_2_15 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
115. **Артиш, В. І.** Виробництво та реалізація органічної продукції в світі [Електронний ресурс] / В. І. Артиш // Економіка АПК. – 2017. – № 3. – С. 82–86. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2017_3_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
116. **Артиш, В. І.** Удосконалення управління виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / В. І. Артиш // Економіка АПК. – 2013. – № 6. – С. 28–31. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2013_6_6 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

117. **Багорка, М. О.** Розроблення альтернативних маркетингових стратегій за видами органічної продукції [Електронний ресурс] / М. О. Багорка // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2019. – Вип. 24 (1). – С. 28–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2019_24\(1\)__8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2019_24(1)__8) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
118. **Безус, Р. М.** Інвестиційна стратегія аграрних виробників органічної продукції в конвенсійному та постконвенсійному періодах [Електронний ресурс] / Р. М. Безус, О. Ю. Лещенко // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Економіка. – 2017. – Вип. 2. – С. 159–163. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuues_2017_2_24 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
119. **Берсуцька, С. Я.** Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції [Електронний ресурс] / С. Я. Берсуцька, Т. О. Козичева // Економічний вісник Донбасу. – 2020. – № 2. – С. 165–172. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecvd_2020_2_19 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
120. **Вдовиченко, А. В.** Формування зовнішньоекономічного потенціалу ринку органічної продукції [Електронний ресурс] / А. В. Вдовиченко, Н. Я. Бунзяк, Д. Д. Сухаревська // Агросвіт. – 2016. – № 22. – С. 32–37. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2016_22_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
121. **Вдовиченко, А. В.** Теоретико-методичні засади оцінки конкурентоспроможності виробників на ринку органічної сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / А. В. Вдовиченко // Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер. : Економічні науки. – 2017. – Вип. 25 (2). – С. 87–91. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2017_25\(2\)__20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2017_25(2)__20) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.



122. **Вінюкова, О. Б.** Формування маркетингового інструментарію впровадження та просування органічної продукції на споживчі ринки [Електронний ресурс] / О. Б. Вінюкова // Причорноморські економічні студії. – 2018. – Вип. 34. – С. 52–57. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2018_34_12 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
123. **Гаваза, Є. В.** Оптимізація галузевої спеціалізації підприємства-виробника органічної продукції [Електронний ресурс] / Є. В. Гаваза // Ефективна економіка. – 2014. – № 3. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2014_3_25 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
124. **Гонта, Д. С.** Особливості розвитку ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Д. С. Гонта, А. М. Прощаликіна // Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія : Економічні науки. – 2019. – Вип. 3. – С. 115–124. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchuE_2019_3_15 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
125. **Грановська В. Г.** Перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. Г. Грановська // Економіка АПК. – 2017. – № 4. – С. 31–40. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2017_4_6 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
126. **Дудар, В.** Конкурентні переваги властивостей органічної агропродовольчої продукції з позиції маркетингу [Електронний ресурс] / В. Дудар // Вісник Тернопільського національного економічного університету. – 2019. – Вип. 1. – С. 131–140. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vtneu_2019_1_12 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
127. **Ємцев, В. І.** Соціально-економічні аспекти виробництва органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / В. І. Ємцев, Г. Ф. Ємцева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 75–85. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_2_10 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

128. **Жибак, М. М.** Світовий ринок органічної продукції: сучасний стан та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / М. М. Жибак, Г. М. Христенко // Економічний форум. – 2019. – № 3. – С. 3–8. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2019_3_3 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
129. **Іванова, Л. С.** Брейдінг як спосіб просування органічної продукції [Електронний ресурс] / Л. С. Іванова // Економіка та держава. – 2015. – № 10. – С. 49–52. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2015_10_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
130. **Ільчук, В. П.** Механізм державного регулювання ринку органічної продукції [Електронний ресурс] / В. П. Ільчук, Х. І. Штирхун // Вісник Одеського національного університету. Серія : Економіка. – 2016. – Т. 21, вип. 5. – С. 60–64. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vonu_econ_2016_21_5_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
131. **Кіреєва, Е. А.** Пріоритети розвитку аграрного сектора економіки України: органічна продукція та її сертифікація [Електронний ресурс] / Е. А. Кіреєва // Бізнес Інформ. – 2018. – № 3. – С. 196–201. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2018_3_31 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
132. **Лазаренко, В. І.** Маркетинговий аналіз органічного ринку агропродовольчої продукції в країнах ЄС та України [Електронний ресурс] / В. І. Лазаренко // Економіка АПК. – 2019. – № 5. – С. 106–114. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2019_5_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
133. **Луцька, Т. В.** Практичні аспекти розвитку ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Т. В. Луцька // Продовольчі ресурси : зб. наукових праць. Серія : Економічні науки. – Київ : ННЦ "ІАЕ", 2014. – № 3. – С. 127–131. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24589> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.

134. **Махиборода, К. В.** Функціонування ринку органічної продукції аквакультури в Україні та світі в контексті інноваційної економіки [Електронний ресурс] / К. В. Махиборода // Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку. – 2019. – № 20. – С. 102–112. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piir_2019_20_12 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
135. **Мельничук, Я. П.** Документальне оформлення витрат і виходу продукції рослинництва органічного походження [Електронний ресурс] / Я. П. Мельничук // Вісник Житомирського державного технологічного університету. Серія : Економічні науки. – 2016. – № 2. – С. 27–32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhdtu_econ_2016_2_6 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
136. **Мельничук, Я. П.** Калькулювання собівартості органічної продукції рослинництва [Електронний ресурс] / Я. П. Мельничук // Економіка та держава. – 2016. – № 2. – С. 87–90. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2016_2_21 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
137. **Милованов, Є. В.** Міжнародні тенденції розвитку ринку органічної продукції та перспективи для України [Електронний ресурс] / Є. В. Милованов // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Економіка, аграрний менеджмент, бізнес. – 2018. – Вип. 284. – С. 109–118. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_econ_2018_284_14 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
138. **Нікішина, О. В.** Відтворювальний механізм стимулювання розвитку українського ринку органічної продукції [Електронний ресурс] / О. В. Нікішина, О. М. Муратов // Економіка харчової промисловості. – 2019. – Т. 11, вип. 1. – С. 37–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2019_11_1_6 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

139. **Новицька, І. В.** Digital-маркетинг як технологія просування органічної продукції [Електронний ресурс] / І. В. Новицька // Вісник економічної науки України. – 2019. – № 2. – С. 196–200. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Venu_2019_2_35 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
140. **Новицька, І. В.** Управління просуванням органічної продукції через канали розподілу [Електронний ресурс] / І. В. Новицька // Проблеми системного підходу в економіці. – 2019. – Вип. 5 (2). – С. 156–161. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_5\(2\)__24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2019_5(2)__24) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
141. **Овчаренко, А. С.** Маркетингові технології просування органічної агропродовольчої продукції на глобальному товарному ринку [Електронний ресурс] / А. С. Овчаренко // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2018. – Вип. 18 (2). – С. 115–120. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2018_18\(2\)__26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2018_18(2)__26) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
142. **Орехівський, В. Д.** Тенденції розвитку світового та національного ринку продукції органічного землеробства на початку XXI ст. [Електронний ресурс] / В. Д. Орехівський // Вісник аграрної історії. – 2018. – Вип. 23-24. – С. 289–297. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vai_2018_23-24_42 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
143. **Павловська, Л. Д.** Конкурентні переваги органічної продукції [Електронний ресурс] / Л. Д. Павловська // Економіка. Управління. Інновації. Серія : Економічні науки. – 2018. – Вип. 2. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/eui_2018_2_15 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
144. **Пасемко, Г. П.** Виробництво органічної продукції як перспектива розвитку аграрного сектору економіки [Електронний ресурс] / Г. П. Пасемко, Л. Г. Бага // Вісник ХНАУ. Серія : Економічні науки. – 2019. – № 4 (1). – С. 13–22. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnau_ekon_2019_4\(1\)__4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnau_ekon_2019_4(1)__4) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

145. **Пащенко, Б. В.** Детермінанти розвитку міжнародної торгівлі органічною агропродовольчою продукцією між США та Південною Кореєю [Електронний ресурс] / Б. В. Пащенко // Економічний простір. – 2019. – № 149. – С. 86–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/есpros_2019_149_9 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
146. **Пчелянська, Г. О.** Вплив інституційних факторів на маркетингове ціноутворення органічної продукції [Електронний ресурс] / Г. О. Пчелянська, Ю. О. Головчук // Причорноморські економічні студії. – 2020. – Вип. 49. – С. 83–87. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2020_49_15 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
147. **Савенко, О. А.** Еколого-економічні аспекти виробництва органічної продукції в контексті розвитку сільських територій [Електронний ресурс] / О. А. Савенко // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2015. – № 2 (2). – С. 322–326. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2015_2\(2\)___76](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2015_2(2)___76) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
148. **Самойлик, Ю. В.** Глобальні передумови впровадження екологічних інновацій у процес формування органічних продовольчих ланцюгів [Електронний ресурс] / Ю. В. Самойлик, М. В. Вернигора // Причорноморські економічні студії. – 2020. – Вип. 51. – С. 63–67. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2020_51_12 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
149. **Сідельнікова, І. В.** Ринок органічної продукції та особливості його формування в умовах трансформаційної економіки [Електронний ресурс] / І. В. Сідельнікова // Збірник наукових праць Харківського національного педагогічного університету імені Г. С. Сковороди. Економіка. – 2015. – Вип. 15. – С. 142–148. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znprkhnpu_eko_2015_15_16 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

150. **Скрипник, І. М.** Роль органічного виробництва у забезпеченні продовольчої безпеки України [Електронний ресурс] / І. М. Скрипник // Економіка та держава. – 2018. – № 8. – С. 90–92. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2018_8_21 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
151. **Сопільняк, І. С.** Особливості формування стратегій збуту органічної продукції вітчизняними сільськогосподарськими підприємствами [Електронний ресурс] / І. С. Сопільняк // Науковий вісник Мукачівського державного університету. Сер. : Економіка. – 2018. – Вип. 1. – С. 63–68. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdu_2018_1_11 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
152. **Сопільняк, І. С.** Перспективи розвитку інтернет-торгівлі органічними продуктами харчування вітчизняного виробництва [Електронний ресурс] / І. С. Сопільняк // Проблеми системного підходу в економіці. – 2018. – Вип. 3 (2). – С. 100–104. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2018_3\(2\)_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSPE_print_2018_3(2)_19) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
153. **Сопільняк, І. С.** Роль державних закупівель у системі збуту органічних продуктів харчування [Електронний ресурс] / І. С. Сопільняк // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. – 2019. – Т. 30 (69), № 1. – С. 30–35. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2019_30\(69\)_1_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2019_30(69)_1_8) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
154. **Стельмащук, А. М.** Модернізація аграрних підприємств – необхідна умова переходу на виробництво органічного продовольства [Електронний ресурс] / А. М. Стельмащук // Інноваційна економіка. – 2019. – № 7-8. – С. 45–51. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/inek_2019_7-8_7 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

155. **Степасюк, Л. М.** Органічне виробництво – основний фактор підвищення конкурентоспроможності продукції скотарства в сільськогосподарських підприємствах [Електронний ресурс] / Л. М. Степасюк, З. М. Тітенко // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – 2014. – № 1. – С. 52–56. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VAPSV_2014_1_10 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
156. **Тіхонова, Н. О.** Економіко-екологічний підхід як сучасна парадигма дослідження проблем виробництва харчових продуктів [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова // Продовольча безпека: сутність, стан та особливості забезпечення : монографія. – Київ : Кондор-Видавництво, 2013. – С. 1–33. – Режим лоступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11198> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
157. **Тіхонова, Н. О.** Формування категоріального апарату у сфері визначення різних типів харчових продуктів [Електронний ресурс] / Н. О. Тіхонова // Економічний аналіз : зб. наукових праць / Тернопільський національний економічний університет. – Тернопіль : Економічна думка, 2014. – Т. 15, № 1. – С. 191–197. – Режим лоступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20920> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
158. **Ушакова-Кирпач, І. М.** Виробництво органічної сільськогосподарської продукції: економіко-правові інструменти регулювання [Електронний ресурс] / І. М. Ушакова-Кирпач // Науковий вісник Льотної академії. Серія : Економіка, менеджмент та право. – 2020. – Вип. 2. – С. 29–37. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sbfaseml_2020_2_5 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
159. **Христенко, О. А.** Трансформації міжнародних ринків органічної агропродовольчої продукції: перспективи для України [Електронний ресурс] / О. А. Христенко // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія : Економічні науки. – 2015. – Вип. 11 (4). – С. 30–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_11\(4\)__8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2015_11(4)__8) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

160. **Чигринець, О. А.** Шляхи підвищення продовольчої безпеки України в умовах глобалізації АПК [Електронний ресурс] / О. А. Чигринець // Наукові праці НУХТ. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 99–105. – Режим лоступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19522> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.
161. **Шевчук, І. В.** Особливості розвитку регіонального ринку органічної харчової продукції в контексті європейської інтеграції [Електронний ресурс] / І. В. Шевчук // Економічний форум. – 2016. – № 1. – С. 53–59. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2016_1_10 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
162. **Шиян, Н. І.** Окремі аспекти виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / Н. І. Шиян // Науковий вісник Херсонського державного університету. Сер. : Економічні науки. – 2017. – Вип. 24 (1). – С. 166–169. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2017_24\(1\)__38](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvkhdu_en_2017_24(1)__38) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
163. **Шкабара, Т. Л.** Товарні характеристики органічного харчового продукту: перспективи відтворення в умовах вітчизняного ринку [Електронний ресурс] / Т. Л. Шкабара // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2018. – Вип. 3. – С. 29–37. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2018_3_5 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
164. **Штирхун, Х. І.** Кластерна модель забезпечення конкурентоспроможності органічної продукції [Електронний ресурс] / Х. І. Штирхун // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3 (5). – С. 75–78. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_3\(5\)__16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_3(5)__16) (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
165. **Штирхун Х.** Науково-концептуальні засади класифікації ризиків та управління ними на ринку органічної продукції в Україні [Електронний ресурс] / Х. Штирхун // Проблеми і перспективи економіки та управління. – 2018. – № 3. – С. 71–82. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ppeu_2018_3_11 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

166. **Шувар Б.** Органічне сільське господарство як інструмент для зміцнення продовольчої безпеки [Електронний ресурс] / Б. Шувар // Вісник Львівського національного аграрного університету. Серія : Економіка АПК. – 2019. – № 26. – С. 141–145. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnau_econ_2019_26_29 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
167. **Яценко, О. М.** Глобальна проблема продовольчої безпеки та перспективи органічного виробництва [Електронний ресурс] / О. М. Яценко, А. С. Овчаренко // Вісник ХНАУ. Серія : Економічні науки. – 2018. – № 1. – С. 332–343. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnau_ekon_2018_1_37 (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.

4.1. Загальні питання

Довідники

168. **Химический** состав пищевых продуктов : Справочник. Кн. 1 : Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 224 с.

169. **Химический** состав пищевых продуктов. Кн. 2 : Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов органических кислот и углеводов / под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 360 с.

Навчальні видання

170. **Березин, Б. Д.** Органическая химия : учеб. пособие / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин. – 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2012. – 768 с.

Предлагаемый курс органической химии представляет эту науку как раздел общей химии, то есть химии всех элементов периодической системы, построенный на своеобразии атома углерода, на специфических свойствах органических соединений и переходных состояний химических реакций с их участием.

171. **Бобрівник, Л. Д.** Органічна хімія : підручник / Л. Д. Бобрівник, В. М. Руденко, Г. О. Лезенко. – Київ-Ірпень : Перун, 2005. – 544 с.

Використано сучасну українську термінологію, яка відповідає міжнародним стандартам ISO та вимогам IUPAC. Висвітлено найважливіші теоретичні положення органічної хімії, розглянуто основні класи органічних сполук, їх номенклатуру, ізомерію, хімічні властивості, методи добування та застосування у промисловості. Викладено теоретичні основи будови і реакційної здатності органічних сполук: електронна природа хімічного зв'язку, будова електронних оболонок і особливості хімічних зв'язків атома Карбону, взаємний вплив атомів у молекулах, механізми органічних реакцій тощо.

172. **Голубев, В. Н.** Пищевая биотехнология : учеб. пособие / В. Н. Голубев, И. Н. Жиганов. – Москва : ДеЛи принт, 2001. – 123 с.

Рассматриваются вопросы микробного синтеза, селекции продуцентов, культивирования клеток и кинетики ферментативных реакций. Особое внимание уделено практическим аспектам пищевой биотехнологии. Представлены материалы по автоматизированным системам для управляемого культивирования микроорганизмов.

173. **Ластухін, Ю. О.** Органічна хімія : підручник / Ю. О. Ластухін, С. А. Воронов. - вид. 4-те, стер. – Львів : Центр Європи, 2009. – 868 с.

Викладено теоретичні основи природи хімічного зв'язку, будови та реакційної здатності інтермедіатів і молекул, впливу електронних ефектів на перебіг хімічних реакцій. Значна увага приділена початковим положенням стереоізомерії, особливо енантіомерії, її зв'язку з реакційною здатністю сполук. Розглянуто механізми найважливіших реакцій і вплив різних чинників на їх перебіг залежно від природи реагенту і субстрату. Наведено відомості про кислотність та основність органічних сполук, застосування сучасних спектральних методів їх аналізу, основи номенклатурних правил. Висвітлено найпоширеніші промислові та лабораторні методи одержання основних класів органічних сполук, їх фізичні та хімічні властивості і насамперед взаємозв'язок між стеричною, електронною будовою молекул та їх реакційною здатністю. Вказано галузі застосування окремих органічних сполук та розглянуто деякі питання їх впливу на екологію довкілля.

174. **Ластухін, Ю. О.** Хімія природних органічних сполук : навч. посібник / Ю. О. Ластухін ; Львівська політехніка. – Львів : Львів. політех., 2005. – 560 с.

У виданні викладено основні відомості про найважливіші класи природних органічних сполук, які мають життєво необхідне значення для організмів тварин і людини – вуглеводи, амінокислоти, білки, нуклеїнові кислоти, ліпіди, алкалоїди, антибіотики, вітаміни, токсини, запашні речовини, барвники та ензими. Для кожного з них наведені джерела добування, класифікація, хімічна будова, основні фізико-хімічні та медико-біологічні властивості. Для найважливіших представників природних сполук подано схеми їх синтезу *in vitro* та деякі шляхи біосинтезу *in vivo*. Показаний зв'язок між хімічною структурою молекул природних сполук і проявом біологічної активності.

175. **Органічна хімія** : навч. посібник / Ю. В. Білокопитов, Т. А. Гаєвська, О. А. Спаська та ін. ; Національний авіаційний університет ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НАУ, 2011. – 344 с.

Описано синтез органічних сполук за класами. Подано стратегію сучасного органічного синтезу. Наведено тести для розв'язування задач із синтезу органічних сполук, а також їх відповіді.

176. **Органічна** хімія : підручник / В. Я. Чирва, С. М. Ярмолук, Н. В. Толкачова та ін. – Львів : БаК, 2009. – 996 с.

Висвітлено наукові питання основ природи хімічних зв'язків, а також будови і реакційної здатності органічних молекул, враховуючи вплив електронних факторів на каталіз хімічних реакцій. Розглянуто актуальні промислові та лабораторні методики здобуття основних класів органічних сполук, їх фізичні та хімічні властивості. Детально викладені основні механізми часто зустрічаються хімічних реакцій.

177. **Пищевая** химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 640 с.

В книге рассматривается химический состав пищевых систем, его полноценность и безопасность; приводятся основные превращения макро- и микронутриентов в технологическом потоке, фракционирование и модификация компонентов продуктов питания; пищевые и биологически активные добавки; медико-биологические требования к безопасности продуктов питания. Рассматриваются основы рационального питания.

178. **Пищевая** химия : лаб. практикум. Пособие / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2006. – 304 с.

Описаны методы работы, позволяющие изучить свойства различных веществ, входящих в состав пищевых продуктов, определить их содержание, а также исследовать некоторые процессы, приводящие к изменениям состава и свойств основных веществ пищи.

179. **Скоробогатий, Я. П.** Харчова хімія : навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. – Львів : Новий Світ-2000, 2012. – 514 с.

Викладено основи загальної, неорганічної та біоорганічної хімії компонентів харчових продуктів. Розглянуто методи дослідження сировини та харчових систем, основні класи речовин - компонентів харчових продуктів, види забруднювачів харчових систем, їх вплив на людський організм.

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

Систематизовано та викладено всі аспекти харчової біотехнології: використання мікроорганізмів і продуктів їхнього метаболізму в харчових технологіях (молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури для їх одержання, ферментовані м'ясні вироби, хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, ферментовані продукти рослинного походження, вільні від глютену харчові продукти); традиційні та нові продукти мікробного синтезу як харчові добавки (поліглутамінова кислота, лактулоза, лактобіонова кислота, лікопін, астаксантин, лютеїн, 2-фенілетанол, полісахариди гелан, пулулан, курдлан тощо) та сучасні біотехнології їх одержання; переваги та недоліки, а також законодавча база використання генно-модифікованих організмів у харчових виробництвах.

181. **Харчова** хімія : навч. посібник / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горайнова, А. В. Полякова та ін. – Київ : Кондор, 2012. – 248 с.

Представлені такі основні розділи курсу «Харчова хімія»: макро- та мікроелементи, ферменти, розчини, основи аналізу та дослідження харчових систем, білки, жири, вуглеводи, вітаміни, харчові кислоти тощо, наведені контрольні питання та перелік рекомендованої літератури.

182. **Харчова** хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2012. – 504 с.

Наведено дані щодо будови, фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей основних компонентів сировини та харчових продуктів — білків, ліпідів, вуглеводів мінеральних речовин, вітамінів, та їх перетворення у технологічному потоці. Окремо розглянуто роль води у харчових системах. Наведено характеристику основних функціональних класів харчових добавок, їх технологічні властивості, місце у сучасному раціоні харчування людини, гігієнічне регламентування у продуктах харчування. Приділено увагу безпечності сировини та харчових продуктів.

183. **Шульга, С. І.** Органічна хімія : практикум : навч. посібник / С. І. Шульга, О. С. Шульга ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 440 с.

Статті з наукових та фахових видань

184. **Древин, В. Е.** Химико-технологические основы получения пищевых ингредиентов / В. Е. Древин, Т. А. Шипаева // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 2. – С. 42–43.

185. **Калашнова, Т. В.** Химические методы определения биологической ценности пищевых продуктов / Т. В. Калашнова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 91–94.

186. **Рудометова, Н. В.** Получение натуральных пищевых ароматизаторов методами биотехнологии / Н. В. Рудометова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 39–42.
187. **Стратегія оцінки біологічної повноцінності харчових продуктів за вмістом мікроелементів [Електронний ресурс]** / С. Т. Омельчук, М. В. Макаренко, А. М. Гринзовський, Є. М. Анісімовта ін. // Проблеми військової охорони здоров'я. – 2017. – Вип. 49 (2). – С. 121–134. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/prvozd_2017_49\(2\)__16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/prvozd_2017_49(2)__16) (дата звернення: 24.01.2021). – Назва з екрана.

4.2. Білки

Статті з наукових та фахових видань

188. **Аникеева, Н. В.** Характеристика источников получения белковых препаратов для пищевой промышленности / Н. В. Аникеева // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 8 (122). – С. 26–29.
189. **Антипова, Л. В.** Использование растительных белков на пищевые цели / Л. В. Антипова, В. М. Перелыгин, Е. Е. Курчаева // Молочная промышленность. – 2001. – № 5. – С. 29–32.
190. **Белковые** продукты растительного происхождения: пищевая ценность и возможность комбинирования / М. А. Лабейко, О. А. Моргун, И. П. Петик и др. // Масложировой комплекс. – 2018. – № 4 (63), дек. – С. 40–43.
191. **Бужин, О. А.** Управління продовольчою безпекою : потреба населення у харчових білках / О. А. Бужин // Актуальні Проблеми Економіки. – 2011. – № 7. – С. 195–199.
192. **Гончаров, Г. И.** Резервы пищевых белков и их рациональное использование в мясной промышленности / Г. И. Гончаров // Мясной бизнес. – 2004. – № 4 (22). – С. 6–9.
193. **Данильчук, Т. Н.** Нанобиотехнологии в процессах модификации пищевых белков / Т. Н. Данильчук, И. А. Рогов // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 28–31.
194. **Дудчик, Н. В.** Новый метод определения относительной биологической ценности белкового компонента пищевых продуктов / Н. В. Дудчик, Л. А. Мельникова // Проблеми харчування. – 2006. – № 4 (13). – С. 55–57.

195. **Литвиненко, Е. А.** Перспективные способы получения пищевых форм растительных белков / Е. А. Литвиненко // Масложировой комплекс. – 2018. – № 1 (60), март. – С. 40–45.
196. **Лищенко, В. Ф.** Мировые ресурсы пищевого белка / В. Ф. Лищенко // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 12–15.
197. **Люпин узколистый** – перспективный источник пищевого белка / М. Л. Доморощенкова, Т. Ф. Демьяненко, Э. Э. Эгги и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 10. – С. 53–56.
198. **Мартинчик, А. Н.** Влияние экструзии на сохранность аминокислот и пищевую ценность белка (обзор) / А. Н. Мартинчик, А. Ю. Шариков // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 3. – С. 13–21.
199. **Молчанова, Е. Н.** Оценка качества и значение пищевых белков / Е. Н. Молчанова, Г. М. Сусянок // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 1. – С. 16–22.
200. **Носенко, Т. Т.** Семена масличных культур как источник кормовых и пищевых белков / Т. Т. Носенко // Масложировой комплекс. – 2017. – № 2 (57). – С. 37–40.
201. **Носенко, Т. Т.** Шроты масличных как источник пищевого белка / Т. Т. Носенко // Масложировой комплекс. – 2015. – № 2 (49). – С. 31–33.
202. **Осадчук, И. В.** Рациональное использование пищевого белка- залог снижения белкового дефицита населения планеты / И. В. Осадчук, С. В. Осадчук // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2007. – № 2 (11). – С. 28–30.
203. **Переработка** семян подсолнечника для получения пищевого белка / М. Л. Доморощенкова, И. В. Кузнецова, П. Ф. Петик и др. // Масложировой комплекс. – 2012. – № 3 (38). – С. 22–23.
204. **Пищевая** ценность и функциональные свойства белковых концентратов из белого и коричневого риса / В. В. Колпакова, Л. В. Чумикина, Л. И. Арабова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 8. – С. 50–54.
205. **Подсолнечный** шрот-экономически перспективное сырьё для производства пищевых белково-углеводных продуктов / О. В. Широкомядова, А. Д. Минакова, И. В. Шульвинская и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 45–48.
206. **Саломатин, А. Д.** Применение белка люпина в производстве пищевых продуктов / А. Д. Саломатин, Л. Ф. Теречик // Пищевая промышленность. – 1999. – № 7. – С. 38–39.
207. **Соевые** текстуранты и белки для пищевой промышленности // Мясной бизнес. – 2006. – № 4 (44). – С. 31.

208. **Соевый** белковый обогатитель в пищевых продуктах / С. Б. Иваницкий, С. В. Назаренко, В. Б. Харченко и др. // Пищевая промышленность. – 1997. – № 2. – С. 30–31.
209. **Создание** пищевых продуктов повышенной биологической ценности с использованием белков с безлузгового ядра семян подсолнечника / О. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий, М. А. Лабейко и др. // Масложировой комплекс. – 2016. – № 3 (54). – С. 34–38.
210. **Степура, М. В.** Роль функциональных свойств белков в пищевой промышленности / М. В. Степура, В. Г. Лобанов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5-6 (300-301). – С. 25–27.
211. **Сывороточные** белки коровьего молока как активная основа пищевых полифункциональных БАД / Г. С. Комолова, И. И. Ионова, О. Е. Овчинникова и др. // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 16–17.
212. **Технология** получения пищевых покрытий с барьерными свойствами из биомодифицированных коллагеновых белков / И. А. Глотова, Ю. В. Болтыхов, В. В. Василенко и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 15–17.
213. **Шульвинская, И. В.** Применение белков семян семейства капустных для обогащения пищевых продуктов / И. В. Шульвинская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 83–84.

4.3. Вуглеводи

Книги. Монографії.

214. **Бобровник, Л. Д.** Углеводы в пищевой промышленности / Л. Д. Бобровник, Г. А. Лезенко. – Київ : Урожай, 1991. – 112 с.
215. **Новые** технологии витаминных углеводсодержащих фитодобавок и их использование в продуктах профилактического действия : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, И. С. Гулый и др. ; Міністерство образования Украины, Харьковская государственная академия технологии и организации питания, УГУПТ. – Харьков-Киев : ХГАТОП, 1997. – 290 с.

216. **Полумбрик, М. О.** Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини : монографія / М. О. Полумбрик ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Академперіодика, 2011. – 487 с.

Проведено комплексний аналіз будови вуглеводів різного складу рослинного і тваринного походження, способів їх одержання, технологічних особливостей застосування в харчових продуктах і їх вплив на здоров'я людини.

217. **Русаков, В. А.** Углеводы винограда и вина : монография / В. А. Русаков, Л. А. Осипова. – Одеса : Освита Украины, 2012. – 133 с.

Монография посвящена химии и биохимии углеводов винограда и вина. Особое внимание уделено биосинтезу углеводов виноградной ягоды, показаны пути их образования и превращения в процессе созревания винограда и его переработки при приготовлении вин различных типов. Приведены сведения из современных фундаментальных изданий по органической, биологической и аналитической химии, которые являются теоретической основой биотехнологии вина. Знание химии и биохимии углеводов винограда необходимо специалисту для разработки инновационных технологий вина, а также для совершенствования существующих.

218. **Углеводы** в пищевых продуктах : монография / М. О. Полумбрик, В. В. Литвяк, З. В. Ловкис, В. Н. Ковбаса ; Национальный университет пищевых технологий ; Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск : Минфина, 2016. – 592 с.

Проведен комплексный анализ строения углеводов различного состава растительного и животного происхождения, способов их получения, технологических особенностей применения в пищевых продуктах и их влияния на здоровье человека.

219. **Ушкалова, В. Н.** Стабильность липидов пищевых продуктов / В. Н. Ушкалова. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 152 с.

Навчальні видання

220. **Зинченко, В. И.** Полисахариды винограда и вина / В. И. Зинченко. – Москва : Пищ. пром-сть, 1978. – 152 с.

221. **Липиды** : учеб. пособие / Н. Е. Кучеренко, А. Н. Васильев. – Київ : Вища шк., 1985. – 247 с.

Описаны структура и свойства сложных природных липидов и их структурных компонентов.

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

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

223. **Грушецкий, Р. И.** Разработка способа получения инулина из топинамбура : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Р. И. Грушецкий ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1993. – 24 с.

Статті з наукових та фахових видань

224. **Арсеньєва, Л. Ю.** Фракційний склад полісахаридного комплексу концентратів харчових волокон рослинного походження / Л. Ю. Арсеньєва, О. В. Борисенко, В. Ф. Доценко // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 6 (84). – С. 35–37.

225. **Бархатова, Т. В.** Изучение селективности бифидобактерий в отношении растительных пребиотических олигосахаридов / Т. В. Бархатова, Т. Н. Садовая // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 132.

226. **Безусов, А. Т.** Анализ основных принципов промышленного получения олигосахаридов пребиотического действия и их физиологическая функция в организме человека / А. Т. Безусов, И. В. Пилипенко, З. Ю. Средницкая // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 134–139.

227. **Безусов, А. Т.** Воздействие ферментов на полисахарид яблочного сока / А. Т. Безусов, А. С. Зверькова, З. Груба // Пищевая промышленность. – 1989. – № 3. – С. 72–73.

228. **Белково-липидные продукты питания и биотехнология их приготовления** / С. М. Доценко, О. В. Скрипко, В. М. Грызлов и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 31–33.

229. **Богданов, Е.** Глюкозно-фруктовый сироп-новый продукт на пищевом рынке Украины / Е. Богданов // Продукты и напитки. Food. Drinks. – 2006. – № 8. – С. 74–78.

230. **Бужин, О. А.** Управління продовольчою безпекою: визначення загальних показників потреби населення у вуглеводах, які повинні надходити з продуктами харчування / О. А. Бужин // Актуальні Проблеми Економіки. – 2011. – № 9. – С. 195–199.

231. **Визначення** раціональних режимів концентрування лізоцимної складової капусти білокачанної (*Brassica oleracea*) шляхом комплексоутворення з іоногенними полісахаридами [Електронний ресурс] / Н. К. Черно, Г. М. Станкевич, С. О. Озоліна та ін. // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3. – С. 31–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_3_11 (дата звернення: 22.01.2021). – Назва з екрана.
232. **Влияние** полисахаридов бурых водорослей тихоокеанского шельфа на структурно-механические свойства многокомпонентных пищевых эмульсионных систем / Т. К. Каленик, Е. В. Масленникова, А. Г. Вершинина и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 12. – С. 43–45.
233. **Влияние** углеводного состава высоконцентрированного ячменного сусла на бродильную активность спиртовых дрожжей / А. С. Устинова, Т. В. Меледина, Н. В. Баракова и др. // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 3. – С. 39–42.
234. **Вплив** плазмохімічно активованої води на вуглеводно-амілазний комплекс зерна пшениці / С. Ю. Миколенко, Ю. О. Чурсінов, В. Ю. Соколов и др. // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 1. – С. 11–16.
235. **Выделение** и гидролиз углеводов топинамбура / В. Г. Алейников, Т. Н. Бурушкина, В. И. Колычев и др. // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 36–40.
236. **Ганженко, О. М.** Залежність продуктивності і вуглеводного складу від сортових особливостей та мінерального живлення цукрового сорго / О. М. Ганженко, Н. О. Григоренко // Цукор України. – 2011. – № 4 (64). – С. 27–32.
237. **Гернет, М. В.** Количественное определение пентозанов как метод оценки качества ржи / М. В. Гернет, К. В. Кобелев, И. Н. Грибкова // Пиво и напитки. – 2013. – № 2. – С. 28–32.
238. **Глушков, О. А.** Вплив природних полісахаридів на якісні показники заморожених напівфабрикатів при зберіганні / О. А. Глушков // Харчова наука і технологія. – 2016. – Т. 10, № 3. – С. 35–38.
239. **Гнусарева, Р. В.** Липидный комплекс плодов облепихи / Р. В. Гнусарева, Т. В. Шленская, Е. В. Грузинов // Масла и жиры. – 2005. – № 6 (52). – С. 15.
240. **Говорунов, В. Н.** Глюкозно-фруктозные сиропы из цикория / В. Н. Говорунов // Сахарная свекла. – 2002. – № 10. – С. 27.

241. **Голуб Б.** Пребіотична активність природних джерел полісахаридів [Електронний ресурс] / Б. Голуб, С. Даниленко, Г. Рудавська // Товари і ринки. – 2009. – № 1. – С. 21–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2009_1_5 (дата звернення: 22.01.2021). – Назва з екрана.
242. **Грибкова, И. Н.** Исследование содержания пентозанов в селекционных сортах ржи / И. Н. Грибкова, И. В. Селина, М. С. Созинова // Пиво и напитки. – 2014. – № 4. – С. 36–39.
243. **Грушецький, Р. І.** Вплив терміну зберігання інуліновмісної рослинної сировини на її вуглеводний склад / Р. І. Грушецький // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 11–12.
244. **Гэинэ, И. П.** Влияние полисахаридов на процесс осаждения соевого белка / И. П. Гэинэ, Н. С. Коаснова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 21–24.
245. **Домарецький, В. А.** Дослідження впливу процесів солодування на показниках якості ліпідів сої / В. А. Домарецький, Б. І. Хіврич, Т. В. Лопато // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 6. – С. 87–88.
246. **Дорохович, А. Н.** Сахар нового поколения тагатоза и возможность его использования в производстве кондитерских изделий пониженной калорийности и гликемичности [Електронний ресурс] / А. Н. Дорохович, А. С. Божок // Современные проблемы техносферы и подготовки инженерных кадров : сб. трудов VIII Международной научно-методической конференции в городе Хаммаммет с 28 сентября по 05 октября 2014 г. – Донецк : МСМ, 2014. – С. 152–155. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20284> (дата звернення: 22.01.2021). – Назва з екрана.
247. **Дорохович, В. В.** Фруктоза: новые технологии производства и актуальность применения в пищевой промышленности / В. В. Дорохович // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 1 (21). – С. 14–16.
248. **Дослідження** впливу екструзійного оброблення на вуглеводний комплекс зернових сумішей з насінням льону / О. І. Шаповаленко, М. А. Перегуда, О. С. Павлюченко и др. // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 3 (117). – С. 46–47.
249. **Дослідження** підготовки вуглеводів сировини для страв швидкого приготування / В. Ковбаса, О. Кобилінська, В. Терлецька та ін. // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 8-9. – С. 14–15.

250. **Дубова, Г. Є.** Характеристика продуктів окиснення ліпідів у реакціях утворення ароматів / Г. Є. Дубова // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 18. – С. 38–42.
251. **Зінченко, В. І.** Полісахариди і їхнє значення при оцінці винограду як сировини у виноробстві / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2007. – № 4. – С. 26–28.
252. **Зінченко, В. І.** Технологічна роль полісахаридів при переробці винограду / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2007. – № 6. – С. 21–23.
253. **Зінченко, В. І.** Технологічне значення полісахаридів при зберіганні й витримці білих столових виноматеріалів / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2007. – № 2. – С. 26–29.
254. **Иванкин, А. Н.** Гидроколлоиды природных полисахаридов в составе мясных продуктов / А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. – 2015. – № 5. – С. 18–21.
255. **Иванова, Е. А.** Кукурузная патока с высоким содержанием фруктозы / Е. А. Иванова // Сахарная промышленность. – 1977. – № 1. – С. 66–67.
256. **Ильдирова, С. К.** Исследование влияния содержания полисахаридов в крахмалосодержащем сырье под действием низкотемпературной обработки / С. К. Ильдирова, И. Б. Левит, С. Ю. Попова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 65–67.
257. **Исмагилов, Р. Р.** Содержание водорастворимых пентозанов в зерне ржи разной фракции / Р. Р. Исмагилов, Л. Ф. Гайсина // Пиво и напитки. – 2015. – № 3. – С. 44–46.
258. **Исследование** технологии получения концентрата белков люпина с использованием процесса энзиматической деструкции полисахаридов / Л. А. Забодалова, Л. М. Кузнецова, М. Л. Доморощенкова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – С. 33–36.
259. **Кадникова, И. А.** Оптимизация процесса модификации полисахаридов морского растительного сырья / И. А. Кадникова, В. А. Бураго // Пищевая промышленность. – 2010. – № 7. – С. 40–43.
260. **Кадникова, И. А.** Пищевые эмульсии, стабилизированные полисахаридами морских водорослей / И. А. Кадникова, С. В. Талабаева // Масложировая промышленность. – 2006. – № 3. – С. 40–41.
261. **Кадникова, И. А.** Технохимическая характеристика морского растительного сырья для производства гелеобразующих полисахаридов / И. А. Кадникова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 9. – С. 26–29.
262. **Каменный, В. И.** Ферментализация полисахаридов зерна пшеницы для производства этанола / В. И. Каменный // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2009. – № 3. – С. 18–19.

263. **Капрельянц, Л. В.** Специфічні вуглеводи в харчуванні / Л. В. Капрельянц // Хранение и переработка зерна. – 2005. – № 4 (70). – С. 56–58.
264. **Комракова, Н. А.** Рациональный уровень углеводов, вносимых в безалкогольные напитки с использованием состоящих из растительного сырья / Н. А. Комракова, Г. Л. Филонова // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 20–25.
265. **Конь, И. Я.** Углеводы пищи и здоровье детей и подростков / И. Я. Конь // Пищевая промышленность. – 2005. – № 4. – С. 14–16.
266. **Красина, И. Б.** Углеводно-амилазный комплекс вторичных продуктов переработки риса-зерна / И. Б. Красина, Т. Н. Прид니кова, А. С. Зюзько // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 32–33.
267. **Липидный** комплекс дикорастущих плодов и продуктов переработки / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова, А. С. Кабалоева и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 25–27.
268. **Липиды** современных сортов фундука / В. А. Муратов, Т. И. Тимофееенко, С. Н. Никонович и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 50–52.
269. **Лисогор, Т. А.** Волокноподібні неперетравні олігосахариди – перспективний клас пребіотиків / Т. А. Лисогор, М. Г. Ліганенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, вип. 2 (16). – С. 341–347.
270. **Лобанов, В. Г.** Биологическая роль пищевых липидов / В. Г. Лобанов, В. В. Щербин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 28–30.
271. **Лукерченко, В. Н.** Некрахмалистые углеводы зерна и их значение для спиртового производства / В. Н. Лукерченко // Пищевая промышленность. – 2000. – № 1. – С. 54–56.
272. **Малюк, Л.** Оригінальна технологія екстракції полісахаридів з насіння льону / Л. Малюк, А. Зіolkовська // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 7-8. – С. 53–55.
273. **Мартиросян, В. В.** Влияние экструзийной обработки пшеничных отрубей на кристалличность полисахаридов / В. В. Мартиросян, Е. В. Жиркова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 10. – С. 43–45.

274. **Мачнева, И. А.** Кинетика процесса электрокоагуляции в импульсном вращающемся электрическом поле в зависимости от природы кислых полисахаридов / И. А. Мачнева, М. В. Филимонов, Н. В. Дрофичева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3 (332-333). – С. 45–47.
275. **О технологии** концентрата инулина из топинамбура / Н. Г. Гулюк, Т. С. Пучкова, Д. М. Пихало, В. А. Гулакова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 12. – С. 37–39.
276. **Оленников, Д. Н.** Полисахариды. Современное состояние изученности: экспериментально-научометрическое исследование / Д. Н. Оленников, Н. И. Кащенко // Химия растительного сырья. – 2014. – № 1. – С. 5–26.
277. **Определение** ксенобиотиков растительного происхождения в углеводсодержащем сырье / Н. Н. Роева, М. Б. Мойсеяк, С. А. Янковский и др. // Сахар. – 2016. – № 4. – С. 52–53.
278. **Определение** методом тонкослойной хроматографии содержания углеводов в картофеле и овощах при влаготепловой обработке / А. Н. Остриков, Г. В. Калашников, О. Б. Рудаков и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 106–108.
279. **Определение** содержания углеводов и органических кислот в зерновом сусле и бражке с применением ВЭЖХ / М. Э. Медриш, И. М. Абрамова, В. А. Поляков и др. // Пищевая промышленность. – 2016. – № 12. – С. 50–53.
280. **Оптимізація екстракції** вуглеводів віджиму топинамбура [Електронний ресурс] / Л. Д. Бобрівник, Т. І. Романовська, О. М. Мірошников та ін. // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 6. – С. 79–80. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4077> (дата звернення: 21.01.2021). – Назва з екрана.
281. **Орловская, Т. В.** Изучение углеводов семян кунжута восточного / Т. В. Орловская, Т. В. Калашнова, И. А. Беляева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 1. – С. 20–23.
282. **Остриков, А. Н.** Определение белково-углеводного состава экструдированного гороха с белковой добавкой / А. Н. Остриков, В. Н. Василенко, А. В. Данковцев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 78–79.
283. **Перковец, М. В.** Влияние инулина и олигофруктозы на снижение риска некоторых "болезней цивилизации" / М. В. Перковец // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 22–23.

284. **Перковец, М. В.** Инулин и олигофруктоза – пребиотики с древних времен до наших дней / М. В. Перковец // Пищевая промышленность. – 2007. – № 4. – С. 56.
285. **Перковец, М. В.** Инулин и олигофруктоза – функциональные ингредиенты для масложировой промышленности / М. В. Перковец, А. Н. Шуваева // Масложировая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 29–30.
286. **Перспективные** источники фитонутриентов для специализированных пищевых продуктов с модифицированным углеводным профилем: опыт традиционной медицины / В. А. Тутельян, Т. Л. Киселева, А. А. Кочеткова и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 4. – С. 46–61.
287. **Петрова, С. П.** Обогащение продуктов углеводно-витаминными персиксами / С. П. Петрова, Д. В. Харитонов, Е. Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2002. – № 10. – С. 29.
288. **Поговорим** о сахарозаменителях, а также подсластителях глюкозидного происхождения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 42–45 ; 2013. – № 4 (101). – С. 31–34.
289. **Подсолнечный** шрот-экономически перспективное сырье для производства пищевых белково-углеводных продуктов / О. В. Широкомядова, А. Д. Минакова, И. В. Шульвинская и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 45–48.
290. **Полисахаридный** комплекс плодов кокосовой пальмы BUTIA CARITATA / Т. В. Ардемашвили, М. А. Силагадзе, М. С. Карчава и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 10. – С. 11–12.
291. **Поліщук, Г. Є.** Активация функціонально-технологічних властивостей вуглеводвмісної сировини для виробництва органічного морозива / Г. Є. Поліщук, Л. М. Мацько // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 11 (97). – С. 30–31.
292. **Получение** порошковой целлюлозы и глюкозы ферментативным гидролизом целлюлозы в смеси с крахмалом / Д. В. Тарабукин, М. А. Торлопов, В. В. Володин и др. // Биотехнология. – 2009. – № 4. – С. 57–63.
293. **Попова, И. В.** Комплексообразование углеводов цикория с аминокислотами и белками по методу квантово-химического моделирования / И. В. Попова, Ю. В. Слива // Сахар. – 2011. – № 12. – С. 54–57.
294. **Попова, И. В.** Фруктозо-инулоолигосахаридные сиропы из цикория / И. В. Попова, Ю. В. Слива // Сахар. – 2012. – № 6. – С. 58–61

295. **Применение** новых видов углеводсодержащего сырья для разработки функциональных мучных кондитерских изделий / И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко, Е. В. Филиппова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 11-12. – С. 8–10.
296. **Прогнозирование** поведения компонентов углеводного комплекса сахарной свеклы при хранении / Н. М. Сапронов, М. К. Пружин, А. Н. Морозов и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 9. – С. 13–17.
297. **Разработка** метода определения содержания полисахаридов в биомассах микроорганизмов / Е. М. Серба, М. Б. Оверченко, А. Ю. Кривова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 7. – С. 31–35.
298. **Роева, Н. Н.** Идентификация и количественная оценка моносахаридов в сахаристых продуктах / Н. Н. Роева, С. С. Воронич, Д. А. Зайцев // Сахар. – 2016. – № 11. – С. 37–39.
299. **Розчинність** моносахаридів у системі вода-фруктоза-глюкоза / Л. Д. Бобрівник, Н. П. Івчук, Л. І. Танащук та ін. // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1994. – № 2. – С. 65–67.
300. **Руденко, В. Н.** Образование красящих веществ при взаимодействии моносахаридов с аминокислотами / В. Н. Руденко, Л. Д. Бобровник, С. С. Федорченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1994. – № 5-6 (222-223). – С. 16–18.
301. **Сафонова, О. М.** Дослідження вуглеводно-амілазного комплексу борошняної сировини / О. М. Сафонова, Ю. В. Чудік // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2003. – № 14. – С. 55–57.
302. **Сімахіна, Г. О.** Екологічні та медико-біологічні аспекти отримання сублімованих вуглеводовмісних продуктів / Г. О. Сімахіна, Л. Ф. Лаврушенко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1999. – № 5. – С. 123–126.
303. **Сорбційні** властивості полісахаридів [Електронний ресурс] / В. В. Манк, А. М. Дорохович, В. І. Оболкіна та ін. // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 45–49. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11476> (дата звернення: 22.01.2021). – Назва з екрана.
304. **Таланов, А. А.** Углеводы листьев и плодов голубики / А. А. Таланов, Н. С. Фурса // Фармация. – 2009. – № 3. – С. 27–28.

305. **Технологические** и функциональные свойства полисахаридно-белково-минеральной добавки из топинамбура / Г. А. Купин, В. В. Лисовой, С. Ю. Тамазова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 1. – С. 38–40.
306. **Титова, Л. М.** Технология инулина: основные тенденции развития отрасли и спорные вопросы / Л. М. Титова, И. Ю. Алексанян // Пищевая промышленность. – 2016. – № 1. – С. 46–51.
307. **Традиційні** та біосенсорні методи визначення моно- і дисахаридів / В. М. Пешкова, О. Я. Саяпина, О. О. Солдаткін та ін. // Біотехнологія. – 2010. – Т. 3, № 3. – С. 9–22.
308. **Углеводный** состав кожуры гранатов / Ш. Д. Исламова, С. К. Атхамова, Б. Б. Холдоров та ін. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 9. – С. 51–52.
309. **Ферментативний** метод отримання дієтичних структурованих ліпідів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 29. – С. 26–29.
310. **Франко, Е. П.** Особенности получения белково-липидного продукта из семян дыни / Е. П. Франко, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 108–109.
311. **Хрипко, И. А.** Изменение углеводного комплекса топинамбура при замораживании и хранении / И. А. Хрипко, М. А. Кожухова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 72–74.
312. **Черно Н. К.** Фракціонування полісахаридів гливи звичайної *Pleurotus ostreatus* [Електронний ресурс] / Н. К. Черно, С. О. Озоліна, О. В. Нікітіна // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4. – С. 30–34. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnt_2013_4_11 (дата звернення: 22.01.2021). – Назва з екрана.
313. **Штерман, С. В.** Изомальтулоза – новый перспективный углевод / С. В. Штерман, В. С. Штерман // Сахар. – 2009. – № 8. – С. 51–55.
314. **Шубина, О. Г.** Полидекстроза – многофункциональный углевод для создания низкокалорийных и обогащенных продуктов / О. Г. Шубина // Пищевая промышленность. – 2005. – № 5. – С. 28–31.
315. **Электрохимический** способ обесцвечивания и дезодорирования полисахаридов биосырья / Е. Э. Куприна, К. Г. Тимофеева, Э. В. Аминова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 10. – С. 25–27.

316. **Янчева М. О.** Кріоскопічні дослідження розчинів харчових інгредієнтів полісахаридної природи [Електронний ресурс] / М. О. Янчева, Т. С. Желєва, М. І. Погожих // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2014. – № 2 (12). – С. 84–89. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_2\(12\)__17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_2(12)__17) (дата звернення: 22.01.2021). – Назва з екрана.

4.4. Біологічно активні добавки

Книги. Монографії. Довідкові видання

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

318. **Вертхаймер, Н.** Лекарственные препараты и биологически активные добавки : справочник / Н. Вертхаймер. – Нью-Йорк : Ридерз Дайджест, 2005. – 528 с.

В книге собраны основные сведения примерно о 1000 наиболее часто применяющихся в наши дни пищевых добавок и лекарств, считая по торговым названиям. Разбираться в лекарствах, которые принимаете вы и члены вашей семьи, просто необходимо, потому что в конечном итоге именно вы отвечаете за собственное лечение. Основу этой книги составляют два алфавитных справочника. В первом рассматриваются около 260 наиболее часто используемых лекарств, которые проводятся по их международным непатентованным названиям. Во втором даны описания более 85 биологически активных добавок. Материал каждого раздела тщательно подобран, содержит новейшие сведения и проверен экспертами-медиками. В книге также приводятся данные о взаимодействии препаратов и имеется краткий словарь терминов.

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

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

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

Обобщены результаты многолетних фундаментальных исследований при разработке научного обоснования новых способов переработки растительного сырья, основанных на процессах механоактивации нетрадиционного растительного сырья- лекарственного и пряно-ароматического и получения из них БАД в форме порошков и экстрактов с использованием криогенного измельчения и рассмотрение альтернативного измельчения- в дезинтеграторе БАВ.

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

В книге обобщены технологические аспекты обогащения пищевых продуктов, разработки и применения биологически активных добавок, проблемы их безопасности и соответствующие нормативные акты.

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

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

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

Настоящее издание продолжает серию книг для технологов-практиков, посвященных применению пищевых добавок в конкретных отраслях пищевой промышленности. В предлагаемой книге рассмотрены особенности использования пищевых добавок в производстве молочных продуктов. Приведено определение пищевых добавок, дана их классификация, описаны особенности применения тех или иных добавок в зависимости от цели их использования, даны подробные рекомендации по выбору добавок. Подробно рассмотрены свойства тех классов добавок, которые применяются в молочной промышленности. В книге содержится большое количество приложений, включающих в себя инструкции и нормативные акты и предназначенных для облегчения поиска информации по регламентируемым показателям и требованиям.

325. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. – 256 с.

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

326. **Семенова, С. Б.** Оздоровительные добавки в питании : справочник / С. Б. Семенова. – Москва. : ООО издат.-консалтинг. компания "Дека", 1998. – 256 с.

327. **Энциклопедия биологически активных добавок к пище** : Рос. регистр БАД. – Москва : Новая Волна, 2003. – 528 с.

Навчальні видання

328. **Основи** нутріціології : навч. посібник / О. І. Волошин, О. В. Пішак, І. В. Окіпняк та ін. – Чернівці : Букрек, 2007. – 280 с.

329. **Сирохман, І. В.** Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня ; Львівська комерційна академія. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 544 с.

Розглянуті проблеми функцій їжі, інгредієнтний склад функціональних продуктів, проблеми створення і виробництво цих продуктів, зв'язок між використаними харчовими і біологічно-активними добавками, споживними властивостями продуктів. Розглянуті функціональні властивості природних і продуктів переробки зерна. Значна увага приділена характеристиці асортименту хлібобулочних, кондитерських виробів, молочних, жирових, м'ясних і рибних товарів функціонального спрямування.

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

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

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

Систематизовано та викладено всі аспекти харчової біотехнології: використання мікроорганізмів і продуктів їхнього метаболізму в харчових технологіях (молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури для їх одержання, ферментовані м'ясні вироби, хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, ферментовані продукти рослинного походження, вільні від глютену харчові продукти); традиційні та нові продукти мікробного синтезу як харчові добавки (поліглутамінова кислота, лактулоза, лактобіонова кислота, лікопін, астаксантин, лютеїн, 2-фенілетанол, полісахариди гелан, пулулан, курдлан тощо) та сучасні біотехнології їх одержання; переваги та недоліки, а також законодавча база використання генно-модифікованих організмів у харчових виробництвах.



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

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

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

333. **Воловик, Т. М.** Розробка технології інкапсулювання пробіотичних мікроорганізмів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Т. М. Воловик ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2012. – 19 с.

Робота присвячена науковому обґрунтуванню, розробці технології отримання інкапсульованих БАД з пробіотичними та синбіотичними властивостями. Обґрунтовано вибір низькоестерифікованого пектину як захисного середовища для пробіотичних мікроорганізмів.

334. **Кігель Н. Ф.** Технології бактеріальних препаратів для функціональних продуктів і біологічно активних добавок : автореф. дис... д-ра техн. наук : 03.00.20 / Н. Ф. Кігель ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 41 с

Розроблено нові технології бактеріальних концентратів і заквашувальних препаратів на основі пробіотиків для сухих і рідких харчових і кормових молочних функціональних продуктів та біологічно активних домішок. Обґрунтовано та визначено стратегію пошуку штамів високої активності з різних джерел за біохімічними та технологічними властивостями та критеріями, які висуваються до пробіотиків. Узагальнено шляхи розширення функціональної активності заквашувальних культур через модифікацію традиційних заквасок і створення оригінальних за складом бактеріальних композицій з залученням пробіотичних штамів. Теоретично обґрунтовано та створено технології нових бакконцентратів АФ, АЛТ, БМК, заквашувальних культур прямого внесення Старт, СІ-2, БАТП-ФБ, Біфідин і продуктів з їх використанням: харчових - "Біовіт", "Фру-фру", кормового - "Біокорм" та БАД у капсульній формі, функціональну активність розроблених продуктів доведено клінічними випробуваннями. Впроваджено методику застосування бактеріального концентрату БМК та продукту "Лактовіт" білковий для лікування хронічних тонзилітів у дітей. Кормовий пробіотик "Біфідин" та продукт "Біокорм" рекомендовано до використання для профілактики та лікування диспепсій у молодняку сільськогосподарських тварин.

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

Робота присвячена науковому обґрунтуванню, розробці технології отримання лікопіновмісних БАД методом ферментативної деградації.

Статті з наукових та фахових видань

336. **Алексеева, Т.** Биологически активные злаковые в общественном питании / Т. Алексеева, И. Черемушкина, Е. Доркина // Питание и общество. – 2010. – № 8. – С. 14.

337. **Багрянцева, О. В.** Вопросы безопасного использования ферментных препаратов, пищевых добавок и ароматизаторов, полученных методом биотехнологии / О. В. Багрянцева, Г. Н. Шатров, О. В. Арнаутов // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 69–73.

338. **БАД на основе пребиотика лактулозы** / Л. Хорошевская, Т. Донцова, И. Горлов и др. // Комбикорма. – 2011. – № 2. – С. 85–86.

339. **Базарнова, Ю. Г.** Использование биоконсервантов в мясной отрасли / Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 3 (153). – С. 22–26.

340. **Баль-Прилипко, Л. В.** Характеристика та класифікація біологічно активних добавок / Л. В. Баль-Прилипко // Мясное дело. – 2011. – № 2. – С. 36–39.

341. **Бандуренко, Г. М.** Нова каротиновмісна біологічно активна добавка з моркви та перспективи її використання / Г. М. Бандуренко, І. Л. Корецька, Т. М. Левківська // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 129–132.

342. **Басова, Е. В.** Перспективы обогащения кальцием пищевых продуктов / Е. В. Басова, Е. Е. Иванова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 10–13.

343. **Белкова, М. Д.** Продукты с пробиотиками – продукты будущего! / М. Д. Белкова // Кондитерское производство. – 2015. – № 3. – С. 32–33.

344. **Белково-полисахаридные продукты из растительного сырья как компонент биологически активных добавок и функциональных продуктов питания** / И. В. Шульвинская, В. Г. Лобанов, А. Д. Минакова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 5-6. – С. 37–40.

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

346. **Биологически** активная добавка с фитоэкстрактами / Т. А. Шахрай, Т. И. Тимофеев, О. В. Плоmodityло и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 134–135.
347. **Биологически** активные добавки в питании человека / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова, Н. Н. Булгакова и др. // Пищевая промышленность. – 2002. – № 7. – С. 82–83.
348. **Блинкова, Т. М.** Исследование ингредиентного состава обогатителя растительного пищевого диабетического назначения / Т. М. Блинкова, Е. Д. Полякова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 3 (32). – С. 50–56.
349. **Ваддер, К.** Натуральные добавки для сохранения свежести и качества котлет из говядины и телятины / К. Ваддер // Мясная индустрия. – 2012. – № 7. – С. 48–49.
350. **Васюков, М. С.** Биологически активная добавка из морских водорослей / М. С. Васюков, В. В. Ревин // Молочная промышленность. – 2004. – № 10. – С. 38.
351. **Вековцев, А. А.** Инновационная технология БАД: характеристика потребительских свойств / А. А. Вековцев, Е. О. Ермолаева, Г. А. Подзорова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 52–53.
352. **Вивчення** біологічної активності заморожених БАД із ягід методом біотестування / Р. Ю. Павлюк, Т. В. Крячко, В. В. Яницький та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 3–8.
353. **Вивчення** імуномодульованих властивостей порошкоподібних БАД із каротиновмісних овочів / Л. І. Симонова, Р. Ю. Павлюк, А. І. Українець та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 13. – С. 90–92.
354. **Волкова, Г. С.** Консерванты органического происхождения для хранения плодоовощной продукции / Г. С. Волкова, Е. В. Кукова, А. А. Грызунов // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 48–49.
355. **Гемобин** – натуральная биологически активная пищевая добавка нового поколения / С. И. Черняев, С. Л. Люблинский, И. Н. Люблинская и др. // Пищевая промышленность. – 2000. – № 6. – С. 50–52.
356. **Гиашвили, М. Д.** Перспективы использования виноградной выжимки как источника биологически активных добавок / М. Д. Гиашвили, Т. Н. Танащук // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 37–38.
357. **Гоцуленко, М. И.** Исследование биологической активности синбиотической БАД / М. И. Гоцуленко, Л. В. Капрельянц // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 163–166.

358. **Гусак-Шкловська, Я.** Біодобавки: користь чи шкода? / Я. Гусак-Шкловська // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 1 (341). – С. 10–11.
359. **Егорова, Е. Ю.** Дикорастущее сырье для БАД к пище / Е. Ю. Егорова, М. Н. Школьников // Пищевая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 50–52.
360. **Ермолаева, Е. О.** Гелевые формы БАД и их качественная характеристика / Е. О. Ермолаева, Н. А. Плешкова, А. Н. Австриевских // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 48–49.
361. **Изучение** потребительских предпочтений к БАД / Е. О. Ермолаева, И. В. Сурков, А. Н. Австриевских и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 58–59.
362. **Использование** селена при обогащении пищевых продуктов / О. В. Багрянцева, В. К. Мазо, С. А. Хотимченко и др. // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 4–12.
363. **Исригова, Т. А.** Химический состав и пищевая ценность добавок из семян, кожицы и гребней винограда / Т. А. Исригова, М. М. Салманов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 24–28.
364. **Истинные** и мнимые свойства БАД глазами экспертов // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 29–31.
365. **Інноваційні** технології натуральних вітамінних добавок із ягід та нових видів заморожених молочно-рослинних десертів / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Г. В. Носіченко та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 62–71.
366. **Калугіна, І. М.** Харчова корекція йодного дефіциту у населення України шляхом використання добавок з морських водоростей / І. М. Калугіна // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 44–46.
367. **Капрельянц, Л. В.** Пищевые продукты будущего / Л. В. Капрельянц, Л. А. Осипова // Зернові продукти і комбікорми. – 2007. – № 2. – С. 11–17.
368. **Кириева, Т.** БАД – пищевая ценность / Т. Кириева, Н. Гатько // Питание и общество. – 2002. – № 6. – С. 20.
369. **Кириева, Т. В.** Натуральные добавки в технологии хлеба / Т. В. Кириева, Н. Н. Гатько // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 59–61.
370. **Козлова, Г. Г.** Роль фитоингредиентов в повышении биологической активности БАД / Г. Г. Козлова, Т. П. Вознесенская // Пищевая промышленность. – 2012. – № 9. – С. 48–49.

371. **Колесников, В. А.** Пищевые волокна из свекловичного жома – эффективный комплекс решения экологических проблем / В. А. Колесников, Ю. И. Молотилин, В. О. Городецкий // Сахар. – 2012. – № 8. – С. 52–55.
372. **Комплексная** переработка хитинсодержащего сырья с получением биологически активных добавок / Н. К. Черно, С. А. Озолина, Л. С. Шум и др. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 15–19.
373. **Корнен, Н. Н.** Методологические подходы к созданию продуктов здорового питания / Н. Н. Корнен, Е. П. Викторова, О. В. Евдокимова // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 1. – С. 95–99.
374. **Кошелева, О. В.** Биологически активные добавки к пище как источники флавоноидов, дубильных веществ и пищевых волокон / О. В. Кошелева, Л. В. Беркетова // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 5. – С. 49–54.
375. **Красноярова, О. А.** Пищевые нанодисперсии БАД / О. А. Красноярова, К. И. Попов // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 11-12 (116-117). – С. 31–33.
376. **Кудряшева, А. А.** Ноу-хау жизни планеты Земля / А. А. Кудряшева, Е. И. Лебедев, В. Г. Фесюн // Пищевая промышленность. – 2004. – № 1. – С. 78–80.
377. **Кудряшова, А. А.** Новые направления научно-технического развития в области питания, здоровья и экологии / А. А. Кудряшова // Пищевая промышленность. – 2005. – № 10. – С. 92–93.
378. **Лепешков, А. Г.** Сверхкритическая экстракция в пищевой промышленности / А. Г. Лепешков, А. Р. Водяник // Пищевая промышленность. – 2002. – № 12. – С. 52–53.
379. **Лисицын, А. Б.** Поликомпонентная биологически активная добавка с очищающим эффектом / А. Б. Лисицын, А. И. Сурнина, А. В. Устинова // Мясная индустрия. – 2011. – № 12. – С. 28–32.
380. **Логвинчук, Т. М.** Использование цикория для производства лечебно-профилактических продуктов и БАД / Т. М. Логвинчук, В. Ф. Добровольский // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2004. – № 1. – С. 30.
381. **Льняное** и амарантовое масла – источники биологически активных веществ для новых БАД / Т. И. Тимофеенко, А. В. Лобода, С. Н. Никонович и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 10–12.

382. **Манвелян, Т. Д.** Арония черноплодная (*Aronia melanocarpa*) как биологически активная добавка в хлебопечении / Т. Д. Манвелян, Є. Е. Хачатурян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 15–17.
383. **Мелкадзе, Р. Г.** Новая функциональная биоактивная добавка / Р. Г. Мелкадзе, Л. Ш. Пенкришвили, М. Г. Бутхузи // Пиво и напитки. – 2008. – № 5. – С. 54–55.
384. **Мидии** и рапаны – новая диетическая добавка / Г. Дейниченко, В. Рябушко, Д. Крамаренко и др. // Питание и общество. – 2010. – № 7. – С. 26–27.
385. **Натуральные консерванты: начало пути** // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 5 (113). – С. 12–13.
386. **Натуральный антиоксидант экстракт розмарина** // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 4. – С. 51.
387. **Никифоров, Т. А.** Пищевые добавки для производства органической продукции / Т. А. Никифоров // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2013. – № 1. – С. 75–76.
388. **Никифорова, Т. А.** Биотехнология и производство пищевых добавок / Т. А. Никифорова, Н. Ю. Шарова, Т. Н. Губасова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 8. – С. 24–26.
389. **Никифорова, Т. А.** Органическая продукция и пищевые добавки для ее производства / Т. А. Никифорова, Т. Н. Губасова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 52–54.
390. **Нові БАД – барвники-наповнювачі із хлорофілвмісних овочів** / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, Н. В. Євтушенко та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. №15. – С. 57.
391. **Первушкин, В. В.** Биологически активные вещества, повышающие адаптацию к физической нагрузке / В. В. Первушкин, О. Е. Бакуменко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С. 73–74.
392. **Перспективы производства отечественных фосфолипидных продуктов и БАД** / Е. А. Бутина, И. Н. Бондаренко, А. В. Лобанов и др. // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 2. – С. 62–63.
393. **Петренко, А. С.** Практика использования биологически активных добавок к пище в зарубежных странах (на примере США) / А. С. Петренко, Б. П. Суханов // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 1. – С. 55–63.
394. **Пилат, Т. Л.** Принципы разработки БАД / Т. Л. Пилат // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 2. – С. 60–61.
395. **Пилат, Т. Л.** Производственные группы БАД / Т. Л. Пилат // Пищевая промышленность. – 2004. – № 6. – С. 100–101.

396. **Подзорова, Г. А.** Новый биологически активный комплекс с направленными функциональными свойствами: оценка эффективности / Г. А. Подзорова, А. Н. Австриевских, В. М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 69–72.
397. **Позняковский, В. М.** БАДы в производстве пищевых продуктов: новые направления / В. М. Позняковский, В. В. Трихина, А. Н. Австриевских // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 1. – С. 50–51.
398. **Получение** природных минерально-органических субстратов для лечебно-оздоровительного питания / В. Ф. Добровольский, И. Н. Вознесенский, Т. А. Васильева и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 8. – С. 28–31.
399. **Потребительские** свойства БАД на основе растительного сырья / Т. Н. Купченко, В. В. Лыбанев, М. С. Дударев и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5-6 (300-301). – С. 108.
400. **Правдивый, А.** Пищевые добавки, применяемые при производстве продуктов питания / А. Правдивый // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 1 (28). – С. 18–19.
401. **Преснова, Г. А.** Бетулиносодержащий экстракт бересты – натуральная добавка / Г. А. Преснова, Н. А. Тюрина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 3-4 (156). – С. 48–49.
402. **Применение** экстрактов растительного сырья в качестве биологически активных добавок к пище / Л. А. Маюрникова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 5. – С. 41–42.
403. **Проданчук, М. Г.** Проблеми безпечності біологічно активних добавок / М. Г. Проданчук, А. Є. Подрušняк, Л. М. Данік // Проблеми харчування. – 2004. – № 2 (3). – С. 5–9.
404. **Розроблення** технології біологічно активних добавок із нетрадиційної апісировини / Р. Ю. Павлюк, А. І. Українець, В. В. Яницький та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 13. – С. 94–96.
405. **Рубанка, К. В.** Полікомпонентна суміш на основі чаю як добавка до харчових продуктів / К. В. Рубанка, В. А. Терлецька, І. М. Зінченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2. : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіотів, вип. 46. – С. 69–72.

406. **Рязанова, О. А.** Биологически активные добавки к пище и их роль в коррекции питания населения / О. А. Рязанова, Ю. Н. Клещевский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 96–106.
407. **Рязанова, О. А.** Биологически активные добавки к пище: история и современность / О. А. Рязанова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 82–85.
408. **Рязанова, О. А.** Исследование факторов, определяющих систему классификации биологически активных добавок / О. А. Рязанова, О. О. Пирогова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 112–113.
409. **Рязанова, О. А.** О систематизации БАД к пище путем рационального применения методов классификации / О. А. Рязанова, О. О. Пирогова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 1. – С. 52–56.
410. **Рязанова, О. А.** Применение биологически активных добавок к пище в коррекции питания населения / О. А. Рязанова, О. О. Пирогова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 8–10.
411. **Сімахіна, Г. О.** Біохімічні компоненти амаранту та їх роль у харчуванні / Г. О. Сімахіна // Харчова промисловість. – 1998. – Вип. 43–44. – С. 8–12.
412. **Сімахіна, Г. О.** Особливості створення та використання дієтичних добавок / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, Т. А. Мартиненко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 1. – С. 197–204.
413. **Термодинамический** подход к оценке эффективности биологически активных веществ / Ю. А. Тырсин, Д. А. Еделев, А. Б. Вишняков и др. // Масложировая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 21–24.
414. **Технологические** свойства растительных Бад, полученных из вторичных ресурсов / А. П. Прибытко, А. А. Щипанова, О. В. Ясюк и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 95–96.
415. **Тимофеева, К. Г.** Биологически активная добавка к пище на основе хитина / К. Г. Тимофеева, Е. Э. Куприна // Пищевая промышленность. – 2010. – № 8. – С. 14–16.
416. **Тимофеенко, Т. И.** Физико-химические характеристики и пищевая ценность новых фосфолипидных биологически активных веществ / Т. И. Тимофеенко, С. И. Никонович, А. В. Бирбасова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 17–19.
417. **Фридманн, Н.** Органические консерванты нового поколения / Н. Фридманн // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 46–47.

418. **Химический** состав и пищевая ценность БАД Арбуз / О. В. Ульянова, И. А. Косинкова, Е. В. Мартовщук и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 105–106.
419. **Химический** состав и технологические свойства биологически активных добавок на основе крапивы двудомной / О. В. Евдокимова, Т. Н. Иванова, А. А. Щипанова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 46–48.
420. **Ходус, Н.** В чем же заключается секрет стевии, как натурального подсластителя / Н. Ходус, Ю. Росляков, М. Красина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 48.
421. **Хомич Г. П.** Плоди дикорослої сировини – джерело біологічно активних речовин для харчових продуктів [Електронний ресурс] / Г. П. Хомич // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2009. – Вип. 36 (2). – С. 186–190. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36\(2\)__51](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(2)__51) (дата звернення: 23.01.2021). – Назва з екрана.
422. **Чахова, Е. И.** Обогащение продуктов питания пищевыми и биологически активными добавками / Е. И. Чахова, Т. В. Авдеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 121–122.
423. **Челнакова, Н. Г.** Особенности технологии новой биологически активной добавки для коррекции зрительной дисфункции / Н. Г. Челнакова, Е. В. Латкова, А. А. Вековцев / Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 59–61.
424. **Черно, Н. К.** Біологічно активні добавки на основі інгібітору трипсину насіння люцерни / Н. К. Черно, Г. В. Крусір, Я. П. Русєва // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 3 (35). – С. 22–25.
425. **Черно, Н. К.** Высоковолокнистые полифункциональные БАД / Н. К. Черно // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 13–16.
426. **Черно, Н. К.** Растительные комплексы, ингибирующие действие панкреатической липазы, и их использование / Н. К. Черно, Г. В. Крусір, В. В. Яшкина // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 2 (34). – С. 13–17.
427. **Чернова, Н. И.** Использование спироулины в пищевых продуктах / Н. И. Чернова, М. Я. Лямин, С. В. Киселева // Пищевая промышленность. – 2002. – № 2. – С. 80–82.

4.5. Вітаміни

Книги. Довідники

428. **Горбачев, В. В.** Витамины, микро- и макроэлементы : справочник / В. В. Горбачев, В. Н. Горбачева. – Минск : Книжный дом, 2002. – 544 с.

В справочнике систематизированы и подробно описаны витамины, микро- и макроэлементы – вещества, крайне необходимые для нормального течения всех обменных процессов, для нормального функционирования всех органов, тканей, систем в организме человека. Подробно описаны принципы и способы их применения как здоровым человеком, так и при различных заболеваниях. Приведены комплексные препараты, содержащие витамины, макро- и микроэлементы для взрослых людей, для лиц пожилого возраста. В отдельной главе представлены особенности применения витаминов, макро- и микроэлементов у детей. Представлены комплексные препараты, рекомендуемые в детской практике. Описаны особенности применения витаминов, микро- и макроэлементов у лиц, занимающихся физической культурой, и спортсменов.

429. **Лоу, К.** Все о витаминах / К. Лоу. – Ленинград : Крон-Пресс, 2000. – 352 с.

430. **Минделл, Э.** Справочник по витаминам и минеральным веществам : пер. с англ. / Э. Минделл ; под ред. Н. В. Воронцова. – Москва. : Медицина и питание, 2000. – 432 с.

В книге рассказывается о видах витаминов, как они усваиваются, о продуктах в которых они содержатся. О разных белках аминокислотах, о их влиянии на организм, о том в каком возрасте следует потреблять больше продуктов с определенным витаминным составом. Каждый витамин подробно описан.

431. **Москоні, Л.** Їжа для мозку. Наука розумного харчування : пер. з англ. / Л. Москоні. – Київ : Наш формат, 2019. – 336 с.

У цій книжці нейродослідниця Ліса Москоні аналізує, що наука каже про харчування для здоров'я мозку, як раціон впливає на роботу цього органу й чому дієта для мозку може відрізнятися від тієї, що потрібна решті тіла.

Навчальні видання

432. **Біологічна хімія** : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін та ін. – Суми : Унів. кн., 2019. – 513 с.

Підручник дає загальне уявлення про фундаментальні засади біохімії у вивченні хімічних основ життя. Наведено сучасні відомості про структурну організацію білків, нуклеїнових кислот, ферментів і т. ін. Особливу увагу приділено біологічній ролі вітамінів, а також практичному значенню антивітамінів та антиметаболітів. Підручник містить значний ілюстративний матеріал.

433. **Іванова, В. Д.** Технологія природних вітамінів : навч. посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 343 с.

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

434. **Капрельянц, Л. В.** Биологическая химия с основами физиологии питания : курс лекций / Л. В. Капрельянц. – изд. 3-е, перераб. и доп. – Херсон : Гринь Д. С., 2017. – 250 с.

Розглянуті питання будови, властивостей і метаболізму основних органічних сполук, які зустрічаються в біооб'єктах. Розглянуто роль біохімічних процесів при зберіганні і переробці харчової сировини. Викладені теоретичні основи і роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини.

435. **Нутриціологія** : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.

Викладено теоретичні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини, наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль генетично-модифікованих продуктів та продуктів з функціональними властивостями.

436. **Тырсин, Ю. А.** Витамины и витаминоподобные вещества : учеб. пособие / Ю. А. Тырсин, А. А. Кролевец, А. С. Чижик. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 203 с.

Представлены сведения о свойствах, содержании в продуктах питания и биологическом действии витаминов и витаминоподобных веществ. Рассмотрены классификация, свойства и применение витаминов в пищевой промышленности и в медицинских целях.

Статті з наукових та фахових видань

437. **Богатырев, А. Н.** Витамины – важнейшие компоненты пищевых продуктов XXI века / А. Н. Богатырев // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 52–55.

438. **Богатырев, А. Н.** Обогащение продуктов витаминами – актуальная тема XXI века / А. Н. Богатырев // Пищевая промышленность. – 2010. – № 10. – С. 64–67.

439. **Григоренко, О. М.** Роль вітамінів у харчуванні людини / О. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 33–36.

440. Доши, Л. Витамины в чистом виде / Л. Доши // *Saveurs*. – 2017. – № 5-6. – С. 30–33.
441. Коденцова, В. М. Витаминизация пищевых продуктов массового потребления: история и перспективы / В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская, А. А. Сокольников // *Вопросы питания*. – 2012. – Т. 81, № 5. – С. 66–78.
442. Коденцова, В. М. Витамины в пищевой промышленности: предубеждения и реальность / В. М. Коденцова // *Переработка молока*. – 2016. – № 1 (196). – С. 24–28.
443. Обогащение продуктов. Витаминизация // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2010. – № 11 (72). – С. 28–29.
444. Обоснование уровня обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская, В. Б. Спиричев и др. // *Вопросы питания*. – 2010. – Т. 79, № 1. – С. 23–33.
445. Прохоров, В. При питании натуральными продуктами практически не бывает передозировки витаминов и минералов / В. Прохоров // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2008. – № 3 (40). – С. 9.
446. Спиричев, В. Б. Научное обоснование применения витаминов в профилактических и лечебных целях. Сообщение 1. Недостаток витаминов в рационе современного человека: причины, последствия и пути коррекции / В. Б. Спиричев // *Вопросы питания*. – 2010. – Т. 79, № 5. – С. 4–14.
447. Українець, А. І. Вивчення будови і властивостей вітаміну В / А. І. Українець, Т. Я. Харитон, М. О. Полумбрик // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2004. – № 15. – С. 14–15.
448. Химия и биохимия витамина Е // *Масложировая промышленность*. – 2010. – № 6. – С. 35.
449. Черенкова, Т. А. Получение натуральных высоковитаминных продуктов питания из плодов яблони, иммунных к парше / Т. А. Черенкова, Н. Н. Савельева // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2010. – № 7. – С. 49–51.
450. Шатнюк, Л. Н. Обогащение пищевых продуктов витаминами: современная нормативная база и практический опыт / Л. Н. Шатнюк // *Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки*. – 2012. – № 1. – С. 38–41.

4.6. Природні антиоксиданти

Книги. Навчальні видання

451. **Природные** антиоксиданты пищевых продуктов / М. О. Полумбрик, З. В. Ловкис, В. В. Литвяк и др. ; РУП "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, Национальный университет пищевых технологий, Национальный университет биоресурсов и природопользования. – Минск : Минфина, 2017. – 158 с.
452. **Сімахіна, Г. О.** Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 455 с.

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

Статті з наукових та фахових видань

453. **Базарнова, Ю. Г.** Исследование антиоксидантной активности природных веществ / Ю. Г. Базарнова, К. Ю. Поляков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 3. – С. 31–36.
454. **Бельтюкова, С. В.** Биологически активные полифенолы и методы их определения / С. В. Бельтюкова, А. А. Бычкова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 18–25.
455. **Дигидрокверцетин** – природный антиоксидант XXI века / Н. В. Бабий, Д. Б. Пеков, И. В. Бибик та ін. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 7. – С. 46–47.
456. **Жиранд, К. В.** поиске натуральных питательных веществ. Антиоксиданты на рынке функциональных продуктов / К. Жиранд // Пищевая промышленность. – 2007. – № 11. – С. 10–11.
457. **Капрельянц, Л. В.** Природні антиоксиданти-найважливіші функціональні харчові інгредієнти / Л. В. Капрельянц // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 6 (48). – С. 110–112 ; № 7 (49). – С. 106–107.

458. **Лобейко, М. А.** О ценности подсолнечного шрота в качестве природных антиоксидантов / М. А. Лобейко, Н. М. Любченко // Масложировой комплекс. – 2019. – № 2 (65), июнь. – С. 48–49.
459. **Оцінка** антиоксидантної активності природних сполук / М. Полумбрик, О. Полумбрик, В. Пасічний та ін. // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 6. – С. 5–9.
460. **Радзієвська, І. Г.** Кінетичні характеристики природних антиоксидантів рослинних олій / І. Г. Радзієвська, О. П. Мельник // Наука та інновації. – 2015. – Т. 11, № 4. – С. 32–37.
461. **Сімахіна, Г. О.** Біоантиоксиданти-необхідні компоненти оздоровчого харчування / Г. О. Сімахіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25, Ч. 1. – С. 104–106.
462. **Сравнительный** анализ антиоксидантных свойств пектинов из различного растительного сырья / К. В. Лисицкая, А. А. Торкова, И. В. Николаев и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 64–66.
463. **Шаповалова, И. Е.** Возможность использования подсолнечного шрота как источника природного антиоксиданта – хлорогеновой кислоты / И. Е. Шаповалова, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2013. – № 2 (41). – С. 49–50.
464. **Юрченко, О. О.** Насіння льону та продукти на його основі як природні антиоксиданти / О. О. Юрченко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4 (142). – С. 66–67.
465. **Яшин, А. Я.** Определение содержания природных антиоксидантов в пищевых продуктах и БАДах / А. Я. Яшин, Н. И. Черноусова // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 28–30.

Розділ 5. **Технології виробництва органічних продуктів харчування**

5.1. Органічні продукти харчування рослинного походження

5.1.1. Органічні добрива для виробництва екологічних продуктів харчування

Книги

466. **Напрямки** екологізації землеробства [Електронний ресурс] / В. У. Ящук, А. П. Корецький, Р. В. Ковбасенко та ін. – Київ : Національна академія аграрних наук України, 2016. – 139 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28345> (дата звернення: 18.01.2021). – Назва з екрана.

В книзі викладені найбільш важливі проблеми екологізації землеробства, насамперед – екологічні наслідки інтенсифікації сільськогосподарського виробництва та його вплив на природне середовище, оцінено дію пестицидів на об'єкти агроєкосистем та шляхи оптимізації екологічної ситуації. Запропоновано біологічне та мікробіологічне обґрунтування системи захисту рослин проти шкочинної мікробіоти у сучасних агротехнологіях. Проаналізовано особливості застосування засобів біологізації для відновлення родючості ґрунту, покращення властивостей ґрунту та зростання продуктивності рослин.

Статті з наукових та фахових видань

467. **Гаврилюк В. А.** Ферментовані органічні добрива як фактор підвищення продуктивності овочевих культур [Електронний ресурс] / В. А. Гаврилюк, О. В. Абрамович // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія : Агрономія і біологія. – 2012. – Вип. 9. – С. 63–66. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna_agro_2012_9_18 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

468. **Гирька, А. Д.** Органические удобрения как фактор повышения плодородия украинских черноземов / А. Д. Гирька // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 8 (146). – С. 39–42.

469. **Душко, П. М.** Ефективність органо-мінеральної системи удобрення сої / П. М. Душко // Збалансоване природокористування. – 2015. – № 4. – С. 63–66.

470. **Екологізація** землеробства як перший крок до органічного виробництва рослинницької продукції [Електронний ресурс] / В. М. Писаренко, Н. П. Коваленко, Г. Д. Поспелова та ін. // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2020. – № 3. – С. 109–117. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VPDAA_2020_3_14 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
471. **Кошицька, Н. А.** Еколого-економічні показники виробництва органічної продукції за різних систем удобрення / Н. А. Кошицька, В. В. Гуреля, О. І. Савчук // Збалансоване природокористування. – 2017. – № 3. – С. 51–54.
472. **Мазанько М. О.** Біодобрива – шлях до виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / М. О. Мазанько, В. В. Ісаков // Свинарство. – 2015. – Вип. 67. – С. 26–29. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/svun_2015_67_6 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
473. **Мартинюк А. Т.** Продуктивність буряку цукрового за різних доз мінеральних та органічних добрив і систем удобрення в польовій сівоzmіні [Електронний ресурс] / А. Т. Мартинюк, Ю. В. Новак // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2020. – Вип. 96 (1). – С. 368–382. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2020_96\(1\)_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2020_96(1)_27) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
474. **Органические** удобрения для производства экологически чистых продуктов питания / В. Д. Харитонов, В. И. Базиков, А. А. Егоров и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 8. – С. 22-23.
475. **Пиотровский, Д. Л.** Математическая модель регулирования температуры в биореакторе при производстве органических удобрений / Д. Л. Пиотровский, М. П. Асмаев, Т. Г. Шарапкина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 94–95.

476. **Сендецький В. М.** Особливості фотосинтетичної продуктивності посівів сої залежно від сумісного застосування соломи, сидератів та органічних добрив [Електронний ресурс] / В. М. Сендецький // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2018. – № 3. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nd_2018_3_9 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
477. **Слюсар С. М.** Вплив органічних добрив на формування продуктивності сорго суданського [Електронний ресурс] / С. М. Слюсар // Збірник наукових праць Національного наукового центру "Інститут землеробства НААН". – 2017. – Вип. 4. – С. 139–144. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpzeml_2017_4_17 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

5.1.2.Органічні продукти рослинного походження

Статті з наукових та фахових видань

478. **Антипова, Л. В.** Влияние условий экструзионной обработки на процесс получения биопродуктов / Л. В. Антипова, А. Н. Кузнецов, И. А. Глотова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 3. – С. 16–19.
479. **Артиш, В. І.** Система вимог до технологій вирощування органічної продукції / В. І. Артиш // Економіка АПК. – 2011. – № 5 (199). – С. 37–41.
480. **Артюхова, С. И.** Использование лактитола в технологии производства биопродуктов / С. И. Артюхова, Ю. А. Гаврилова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 49–50.
481. **Біологічна** трансформація азоту в агроценозах картоплі та продуктивність культури за органічного землеробства [Електронний ресурс] / В. В. Волкогон, С. Б. Дімова, К. І. Волкогон, В. П. Горбань та ін. // Сільськогосподарська мікробіологія. – 2016. – Вип. 24. – С. 3–8. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/smik_2016_24_3 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

482. **Буга Н.** Розвиток біологічного землеробства та забезпечення органічного виробництва сільськогосподарської продукції [Електронний ресурс] / Н. Буга, Н. Кулик, Л. Зуякова // Економіст. – 2014. – № 2. – С. 27–30. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/econ_2014_2_8 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
483. **Васильченко Н. В.** Органічне виробництво плодово-ягідної продукції як перспективний напрям садівництва у Сумській області [Електронний ресурс] / Н. В. Васильченко // Садівництво. – 2020. – Вип. 75. – С. 228–234. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sadiv_2020_75_29 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
484. **Вершинина, О. Л.** Хлебобулочные изделия, обогащённые органическим йодом / О. Л. Вершинина, Ю. Ф. Росляков, В. В. Гончар // Хлебопродукты. – 2016. – № 3. – С. 50–51.
485. **Выращивание** органических фруктов – необходимость, в которой нуждаются современные люди // Садоводство и виноградарство. Технологии и инновации. – 2017. – № 1 (3). – С. 25–27.
486. **Гаврилова, Н. Б.** Разработка биотехнологии биопродукта для специализированного питания / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога, И. Е. Трофимов // Пищевая промышленность. – 2015. – № 8. – С. 46–49.
487. **Герасько Т. В.** Елементи продуктивності та якості плодів персика сорту Редхейвен за органічної технології вирощування [Електронний ресурс] / Т. В. Герасько // Агробіологія. – 2012. – Вип. 9. – С. 24–26. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/agr_2012_9_7 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
488. **Герасько Т. В.** Показники продуктивності персику за органічної технології вирощування у Південному Степу України [Електронний ресурс] / Т. В. Герасько // Таврійський науковий вісник. Сільськогосподарські науки. – 2016. – Вип. 95. – С. 46–51. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnveconn_2016_95_10 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
489. **Германская, Л. Г.** Исследование и разработка технологии биопродукта с овсяным толокном / Л. Г. Германская, О. В. Пасько, Е. Н. Аникина // Пищевая промышленность. – 2015. – № 1. – С. 21–24.

490. **Елисеєва, Л. Г.** Тенденции развития международной интегрированной системы обеспечения безопасности и повышения конкурентоспособности продукции АПК / Л. Г. Елисеєва // Пищевая промышленность. – 2011. – № 9. – С. 18–21.
491. **Квітко Г. П.** Багаторічні бобові трави як фактор стабільного розвитку органічного землеробства та виробництва органічної продукції рослинництва в умовах Лісостепу правобережного [Електронний ресурс] / Г. П. Квітко, І. Г. Протопіш, Г. І. Демидась та ін. // Корми і кормовиробництво. – 2015. – Вип. 80. – С. 29–32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/kik_2015_80_7 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
492. **Кирпа М. Я.** Нетрадиційні методи зберігання зерна для виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / М. Я. Кирпа, Ю. С. Базілева, О. І. Лупітько // Вісник аграрної науки. – 2018. – № 7. – С. 73–78. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vaan_2018_7_13 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
493. **Клименко, Е.** Органоміка на блюдечке / Е. Клименко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 2 (88). – С. 5.
494. **Кокойко В. В.** Продуктивність і якість плодів різних сортів гарбуза в умовах органічного овочівництва [Електронний ресурс] / В. В. Кокойко // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2015. – № 1. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nd_2015_1_8 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
495. **Лабейко, М. А.** Некоторые аспекты производства органических растительных масел / М. А. Лабейко, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 4 (63), дек. – С. 32–35.
496. **Лісовий М. М.** Особливості натурального (природного) захисту рослин для виробництва органічної продукції [Електронний ресурс] / М. М. Лісовий // Передгірне та гірське землеробство і тваринництво. – 2015. – Вип. 57. – С. 137–143. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pgzt_2015_57_25 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

497. **Макаренко Н. А.** Органічне виробництво продукції рослинництва: інтегральна оцінка придатності ґрунтів [Електронний ресурс] / Н. А. Макаренко, А. В. Сальнікова // Наукові доповіді Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2015. – № 6. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nd_2015_6_12 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
498. **Макаренко Н. А.** Оцінювання ґрунтів щодо відповідності вимогам органічного виробництва продукції рослинництва: науково-методичні підходи [Електронний ресурс] / Н. А. Макаренко, А. В. Мала, В. І. Бондарь // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія : Агрономія. – 2014. – Вип. 195 (1). – С. 156–164. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_agr_2014_195\(1\)__29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_agr_2014_195(1)__29) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
499. **Малієнко А. М.** Органічне виробництво сільськогосподарської продукції в Україні: вирішення проблем інституціонального забезпечення [Електронний ресурс] / А. М. Малієнко, С. О. Гаврилов, Л. Ю. Блажевич // Збірник наукових праць Національного наукового центру "Інститут землеробства НААН". – 2014. – Вип. 1-2. – С. 3–8. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpzeml_2014_1-2_3 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
500. **Матвійчук Н. П.** Органічне виробництво плодово-ягідної продукції – перспективний напрям у садівництві [Електронний ресурс] / Н. П. Матвійчук // Інтелект XXI. – 2016. – № 5. – С. 94–97. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2016_5_21 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
501. **Новые** возможности в плодоводстве – органическое выращивание набирает обороты // Напитки. Технологии и инновации. Садоводство и виноградарство. – 2014. – № 6-7 (35-36). – С. 38–39.
502. **Носко В. Л.** Дослідження продуктивності й обґрунтування вибору сорту буряка столового для вирощування в умовах органічного виробництва [Електронний ресурс] / В. Л. Носко // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2015. – Вип. 87 (1). – С. 105–111. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpmus_2015_87\(1\)__18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpmus_2015_87(1)__18) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

503. **Орленко О. В.** Ефективність інструментів просування круп'яної органічної продукції на вітчизняні та європейські ринки в умовах глобалізації [Електронний ресурс] / О. В. Орленко // Бізнес-навігатор. – 2015. – № 1. – С. 53–59. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2015_1_12 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
504. **Орленко О. В.** Значення круп'яних культур в формуванні фонду органічної продукції та забезпеченні економічної безпеки України [Електронний ресурс] / О. В. Орленко // Бізнес-навігатор. – 2013. – № 1. – С. 56–59. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2013_1_13 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
505. **Панков, Д.** Виробництво дитячого харчування: майбутнє – за органікою / Д. Панков // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2017. – № 5 (7), вер.-жовт. – С. 84–85.
506. **Постоленко, Е.** Кизил – культура органічного садівництва / Е. Постоленко // Ягодник. – 2018. – № 2 (8), май. – С. 66–67.
507. **Потапенко, В. Г.** Органічне сільське господарство як чинник економічної безпеки / В. Г. Потапенко, О. М. Потапенко // Економіка АПК. – 2011. – № 5 (199). – С. 58–65.
508. **Продуктивність** ярих зернових культур у технологіях органічного землеробства [Електронний ресурс] / П. С. Вишнівський, В. М. Юла, О. Г. Любич та ін. // Збірник наукових праць Національного наукового центру "Інститут землеробства НААН". – 2015. – Вип. 2. – С. 117–132. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpzeml_2015_2_16 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
509. **Пшиченко О. І.** Формування продуктивності ячменю ярого в умовах органічного землеробства [Електронний ресурс] / О. І. Пшиченко // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2019. – Вип. 199. – С. 314–319. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg_2019_199_39 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
510. **Рацебуржинская, Ю.** Акцент на голубику, ориентация на экспорт. Famile Garden – новый игрок на рынке органической ягоды / Ю. Рацебуржинская // Ягодник. – 2017. – № 4 (6), дек. – С. 53–56.
511. **Рацебуржинская, Ю.** Органический подход / Ю. Рацебуржинская // Ягодник. – 2017. – № 3 (5) сен. – С. 86–88.

512. **Розробка** моделі формування продуктивності зернових колосових та прогнозу врожайності в органічних технологіях залежно від погодних умов [Електронний ресурс] / В. Таргоня, М. Новохацький, Н. Крутякова та ін. // Техніка і технології АПК. – 2018. – № 1. – С. 29–31. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Titapk_2018_1_10 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
513. **Система** органического земледелия в Украине / С. Антоненц, Г. Лукьяненко, В. Писаренко та ін. // Зерно. – 2015. – № 11. – С. 30–36.
514. **Скрипчук, П.** Гармония с природой: все о выращивании органических орехов / П. Скрипчук // Орешник. Технологии и инновации. – 2016. – № 1 (1). – С. 22–24.
515. **Украинская** органическая ягода – в Европу // Ягодник. – 2017. – № 1 (3). – С. 94–95.
516. **Фуркевич, В. А.** Органическое виноделие. Что это такое и с чем его "пьют"? / В. А. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2016. – № 1. – С. 32–35.
517. **Христова Т. Є.** Рослини – основні продуценти органічних речовин і регулятори газового складу оточуючого середовища [Електронний ресурс] / Т. Є. Христова, О. Є. Пюрко // Запорожский медицинский журнал. – 2008. – № 2 (2). – С. 119–120. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zmzh_2008_2\(2\)__55](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zmzh_2008_2(2)__55) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
518. **Шувар А. М.** Залежність продуктивності льону-довгунця від застосування мікробних препаратів за умов органічного виробництва [Електронний ресурс] / А. М. Шувар // Луб'яні та технічні культури. – 2015. – Вип. 4. – С. 85–91. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/zn Pilk_2015_4_11 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
519. **Шульський М. Г.** Організація виробництва органічної аграрної продукції та сировини [Електронний ресурс] / М. Г. Шульський // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. – 2014. – Т. 16, № 2(5). – С. 179–187. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2\(5\)__29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(5)__29) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

520. **Юла В. М.** Формування продуктивності вівса залежно від елементів технології вирощування за органічного землеробства [Електронний ресурс] / В. М. Юла, В. В. Камінська, О. Ф. Дудка // Збірник наукових праць Національного наукового центру "Інститут землеробства НААН". – 2014. – Вип. 1-2. – С. 77–81. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpzeml_2014_1-2_13 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

5.1.3. Органічні продукти бджільництва та лісного походження

Книги. Довідкові видання

521. **Атлас** медоносних рослин України / Л. І. Бондарчук, Т. Д. Соломаха, А. М. Ілляш та ін. – 2-ге вид., доп. – Київ : Урожай, 2009. – 272 с.

522. **Грибы** : большая энциклопедия / В. Антонин, Ф. Котлаба, З. Клузак и др. – Москва : Изд. Дом Ридерз Дайджест, 2005. – 368 с.

Книга о таинственном мире грибов, которая существенно отличается от обычных атласов для грибников. Помимо описаний и иллюстраций, призванных помочь "узнать" при встрече тот или иной гриб, в ней содержатся сведения об истории и традициях собирания грибов в разных странах мира. Специальный раздел посвящен грибным отравлениям, а также плесеням - особой разновидностью грибов, опасность которых для здоровья часто недооценивается. В главе "Грибы в кулинарии" собраны наиболее интересные рецепты приготовления блюд из грибов. Собственно атлас включает 449 видов грибов, а в других главах представлено еще около полусотни фотографий.

523. **Дудка, І. О.** Гриби в природі та житті людини / І. О. Дудка, С. П. Вассер. – Київ : Наукова думка, 1980. – 167 с.

524. **Карпатський мед.** – Ужгород : Карпати, 1969. – 84 с.

525. **Колтунов, В. А.** Продовольча сировина : підручник / В. А. Колтунов, Л. Ф. Скалецька ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2005. – 254 с.

З урахуванням сучасних досягнень науки і передового досвіду, висвітлені питання формування і визначення якості сировини рос-линного і тваринного походження, збереження її на шляху від виробника до споживача. Велика увага приділена визначенню регіонів України для виробництва конкурентоспроможної продукції як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку збуту, оцінці сортового складу продукції рослинництва, заготівельним вимогам до тваринницької сировини на основі чинної в Україні нормативно-технічної документації з поглибленим науково-технічним обґрунтуванням тих процесів, які мають вирішальне значення для формування товарознавчих якостей, технологічних властивостей і збереження сировини.

Навчальні видання

526. **Льовшина, Л. Д.** Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів : навч. посібник / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков. – Київ : Ліра-К, 2010. –388 с.

Наведено товарознавчу характеристику плодовоовочевої сировини та продуктів її переробки. Розглянуто анатомо–морфологічну будову клітин плодів та овочів, їх хімічний склад. Надано інформацію про торговельну класифікацію, товарну якість, товарну обробку та зберігання плодовоовочевої продукції. Розглянуті товарознавчі характеристики пряно-ароматичних рослин та прянощів, їх якісна оцінка, пакування, маркірування та зберігання.

527. **Оздоровче харчування** : навч. посібник / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред П. О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с.

У навчальному посібнику розглянуто теорії харчування, традиційні та окремі нетрадиційні види харчування, висвітлено загальні підходи до організації й технології раціонального і лікувального харчування відповідно до сучасних досягнень нутріціології. Наведено характеристики нутрієнтів раціону харчування людини, харчову і біологічну цінність продуктів харчування, класифікацію лікувальностолових мінеральних вод України і методику їх застосування в комплексному лікуванні хворих. Розглянуто сучасні принципи та методики дієтотерапії при найбільш поширених захворюваннях, характеристики дієт, представлено зразки одноденних меню лікувального харчування й технології приготування страв у лікувальному харчуванні та чинні нормативні документи, що використовуються в організації оздоровчого та лікувального харчування населення України.

528. **Українець, А. І.** Технології цукропродуктів і цукрозамінників : навч. посібник / А. І. Українець, Н. І. Штангеева, Л. С. Клименко ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2009. – 231 с.

Наведено матеріали світових досягнень науки і техніки в галузі технології цукропродуктів і цукрозамінників, сучасні класифікації солодких речовин, описано властивості цукропродуктів і цукрозамінників, їх застосування та вплив на організм людини. Кожен розділ посібника закінчується запитаннями для самоперевірки, що дає змогу акцентувати увагу студентів на головних аспектах дисципліни.

Статті з наукових та фахових видань

529. **Берзегова, А. А.** Сравнительный анализ состава масел грецкого и лесного орехов / А. А. Берзегова // Масложировая промышленность. – 2007. – № 6. – С. 39–40.

530. **Богданович, Л.** Цілющий вплив лісової суниці / Л. Богданович, С. Усик // Безпека життєдіяльності. – 2018. – № 6, черв. – С. 7.

531. **Галушак, И. П.** Лесные грибы: до евростандартов еще далеко / И. П. Галушак // Стандарты и качество. – 2012. – № 9 (903). – С. 58–60.

532. **Гойко, І. Ю.** Перспективи використання дикорослої сировини для одержання безалкогольних напоїв антиоксидантної дії / І. Ю. Гойко, Г. О. Сімахіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 219–226.

533. **Гриник І. В.** Наукові аспекти організації вирощування продукції органічного садівництва [Електронний ресурс] / І. В. Гриник, П. В. Кондратенко // Вісник аграрної науки. – 2014. – № 10. – С. 17–21. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vaan_2014_10_4 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

534. **Дмитрук І. В.** Ріст, розвиток і продуктивність бджолиних сімей при використанні органічних кислот і пробіотиків [Електронний ресурс] / І. В. Дмитрук // Аграрна наука та харчові технології. – 2017. – Вип. 3. – С. 32–37. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/anxt_2017_3_7 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

535. **Дубініна, А.** Розвиток грибівництва в Україні дасть змогу сформувати потужну галузь з виробництва широкого асортименту харчових продуктів / А. Дубініна, О. Тимофєєва // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 7-8 (359-360). – С. 8–9.

536. **Звягин, А. А.** Влияние азотосодержащих соединений на потребительские свойства мёда / А. А. Звягин, Э. П. Лесникова, А. П. Звягина // Пищевая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 30–31.

537. **Иванова, И. К.** Определение аутентичности и термической преобразованности продуктов пчеловодства методом ЯМР-спектроскопии / И. К. Иванова, Е. Ю. Шиц, В. В. Корякина // Вопросы питания. – 2013. – Т. 82, № 3. – С. 72–76.
538. **Карпенко, Е.** Honey – милый мед / Е. Карпенко // Продукты Украины. Food UA. – 2008. – № 10. – С. 10–14.
539. **Качество** меда европейских стран / Р. Г. Хисматуллин, Р. З. Кузьяев, Е. Н. Зубова и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 46–48.
540. **Ковальська Л. М.** Мінеральний склад та якісні показники продуктів бджільництва за умов традиційного та органічного виробництва в зоні Поділля [Електронний ресурс] / Л. М. Ковальська, І. І. Ковальчук // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Ґжицького. – 2015. – Т. 17, № 1 (3). – С. 95–100. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2015_17_1\(3\)_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2015_17_1(3)_21) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
541. **Ковальчук І.** Мінеральний вміст у продуктах бджільництва за умов органічного і традиційного виробництва [Електронний ресурс] / І. Ковальчук // Тваринництво України. – 2014. – № 1. – С. 14–17. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: http://nbuv.gov.ua/UJRN/TvUkr_2014_1_6 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
542. **Корниенко, И.** Где цветок, там и медок / И. Корниенко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2009. – № 5 (26). – С. 24–25.
543. **Мокряков, А.** Лучше сахара / А. Мокряков // Продукты Украины. – 2018. – № 7 (91). – С. 22–25.
544. **Симахина, Г.** Перспективы использования съедобных грибов в качестве полноценных белков / Г. Симахина // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 6 (48). – С. 106–109.
545. **Симонов, Г.** Дар пчелы – бесценный дар / Г. Симонов // Питание и общество. – 2011. – № 7. – С. 33–34.
546. **Синяков, А. Ф.** Мед в питании / А. Ф. Синяков // Пищевая промышленность. – 1989. – № 8. – С. 77–78.
547. **Сорокопуд, В. В.** Теплофизические характеристики водных и водно-спиртовых экстрактов ягод клюквы и голубики / В. В. Сорокопуд, И. Б. Плотников, Л. В. Плотникова // Химия растительного сырья. – 2014. – № 3. – С. 255–258.

548. **Федорук Р. С.** Вміст важких металів в продукції бджільництва і якість меду за умов органічного та традиційного виробництва [Електронний ресурс] / Р. С. Федорук, І. І. Ковальчук, Л. М. Ковальська // Вісник аграрної науки. – 2014. – № 7. – С. 48–51. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vaan_2014_7_12 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
549. **Федорук Р. С.** Уміст мінеральних елементів в організмі медоносних бджіл та їхній продукції в умовах традиційного й органічного виробництва [Електронний ресурс] / Р. С. Федорук, І. І. Ковальчук // Вісник аграрної науки. – 2013. – № 12. – С. 45–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vaan_2013_12_13 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
550. **Функціональні** можливості використання дикорослих грибів і класифікація процесів їх переробки [Електронний ресурс] / Ю. І. Єфремов, С. В. Михайлова, Р. В. Голуб та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наукових праць / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2009. – Вип. 1 (9). – С. 214–219. – Режим доступу до електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/5124> (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
551. **Шалдырван, О. С.** Производство арбузного меда с биологически активными добавками / О. С. Шалдырван, О. А. Макличенко, Н. Г. Щеглов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 10. – С. 37–41.
552. **Шестибратов, К. А.** Лесная биотехнология: методы, технологии, перспективы / К. А. Шестибратов, В. Г. Лебедев, А. И. Мирошников // Биотехнология. – 2008. – № 5. – С. 3–22.

5.2. Органічні продукти тваринного походження

Статті з наукових та фахових видань

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

554. **Артюхова, С. И.** Биопродукт сублимационной сушки – "Целебный" / С. И. Артюхова, Т. Т. Толстогузова // Переработка молока. – 2012. – № 7 (151). – С. 54–55.
555. **Артюхова, С. И.** Пробиотический биопродукт для корпоративного питания / С. И. Артюхова, Т. Т. Толстогузова // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 60–61.
556. **"Бифилайф"** – наиболее совершенный из биопродуктов // Молокопереработка. – 2010. – № 5 (56). – С. 6–7.
557. **Васильева, О. В.** Биопродукты как зеркало жизни / О. В. Васильева // Мясные технологии. – 2013. – № 7. – С. 6–8.
558. **Вознюк, О. І.** Перспективи розвитку виробництва органічних молочних продуктів в Україні та світі [Електронний ресурс] / О. І. Вознюк // Аграрна наука та харчові технології. – 2017. – Вип. 1. – С. 187–198. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/anxt_2017_1_27 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
559. **Давыдова, Р.** Некоторые аспекты производства биопродуктов из мяса / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 38–40.
560. **Давыдова, Р.** Функции добавок в ферментированных колбасах и биопродуктах / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 54–57.
561. **Екологічне** маркування органічних м'ясних продуктів [Електронний ресурс] / Г. В. Крусір, Л. І. Короленко, А. В. Кіріяк та ін. // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 1. – С. 60–64. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_1_14 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
562. **Жукова Я. Ф.** Підтвердження автентичності органічних молочних продуктів: аналіз потенційних маркерів [Електронний ресурс] / Я. Ф. Жукова, П. І. Петров // Продовольчі ресурси. – 2017. – № 9. – С. 167–175. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2017_9_23 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
563. **Идентификационные** признаки органических молочных продуктов: многоаспектный анализ / И. А. Макеева, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова и др. // Молочная промышленность. – 2015. – № 9. – С. 63–65.
564. **Инструменты** технического регулирования органической продукции / З. Ю. Белякова, И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова та ін. // Переработка молока. – 2015. – № 11 (194). – С. 32–34.

565. **Коновалов, С. А.** Биопродукты, обогащенные микронутриентами / С. А. Коновалов, Е. Н. Аникина // Пищевая промышленность. – 2013. – № 8. – С. 18–19.
566. **Коржов, Р. П.** Клинико-физиологическая оценка эффективности кефирного биопродукта / Р. П. Коржов, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2015. – № 11. – С. 37–38.
567. **Котелевич В. А.** Кролятина – важливий резерв органічної продукції [Електронний ресурс] / В. А. Котелевич // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2016. – Вип. 2 (1). – С. 182–190. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vanp_2016_2\(1\)__24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vanp_2016_2(1)__24) (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
568. **Кругляк О. В.** Організація ефективного виробництва органічної продукції молочного скотарства [Електронний ресурс] / О. В. Кругляк // Збалансоване природокористування. – 2017. – № 4. – С. 30–37. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zp_2017_4_8 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
569. **Крючкова, В. В.** Качество и безопасность биопродукта направленного действия / В. В. Крючкова, Н. Н. Яценко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 9. – С. 62–64.
570. **Крючкова, В. В.** Кисломолочный биопродукт с растительными компонентами / В. В. Крючкова, Н. Н. Яценко, В. Ю. Конгарева // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 62.
571. **Любинський О. І.** Органічне виробництво продукції тваринництва [Електронний ресурс] / О. І. Любинський // Вісник Кам'янець-Подільського національного університету ім. Івана Огієнка. Серія : Екологія. – 2017. – Вип. 2. – С. 131–147. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkpnueko_2017_2_14 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
572. **Макеева, И. А.** Научные подходы к выбору нетрадиционных ингредиентов для создания функциональных продуктов животного происхождения, в том числе органических / И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова, А. Н. Богатырев // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 34–37.

573. **Моїсєєва Л. О.** Підвищення біологічної цінності кисломолочних продуктів для харчування дітей [Електронний ресурс] / Л. О. Моїсєєва, І. О. Романчук, Т. В. Рудакова // Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія : Технічні науки. – 2015. – Вип. 1 (2). – С. 94–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpvnutn_2015_1\(2\)__19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpvnutn_2015_1(2)__19) (дата звернення: 24.01.2021). – Назва з екрана
574. **Молочный** напиток с органическим йодом / А. Н. Мамцев, Е. Е. Пономарёв, Л. Ф. Пономарёва и др. // Молочная промышленность. – 2011. – № 12. – С. 60–61.
575. **Мосолова, Н. И.** Обогащение козьего молока и продуктов детского питания на его основе органическим йодом и селеном / Н. И. Мосолова, В. Н. Храмова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 55–57.
576. **Мясное** сырье для продуктов детского питания – "Органик", "Био" или "Эко"? / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, О. К. Деревицкая и др. // Мясные технологии. – 2011. – № 4 (100). – С. 12–15.
577. **Научные** основы терминологии и классификации органической продукции животного происхождения / И. А. Макеева, З. Ю. Белякова, Н. С. Пряничникова и др. // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 59–62.
578. **Остроумов, Л. А.** Творожно-крупяной биопродукт для питания детей школьного возраста / Л. А. Остроумов // Пищевая промышленность. – 2012. – № 9. – С. 36–38.
579. **Пасько, О. В.** Разработка технологии творожного биопродукта / О. В. Пасько, Н. А. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 1. – С. 42–43.
580. **Пензина, О. И.** Технология производства творожного биопродукта с пшеничными отрубями / О. И. Пензина, О. В. Пасько // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 54–56.
581. **Перспективи** впровадження технологій органічного виробництва продукції тваринництва в Україні та ветеринарно-санітарного контролю її безпеки і якості [Електронний ресурс] / М. С. Мандигра, І. В. Степаняк, І. А. Помітун та ін. // Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Серія : Сільськогосподарські науки. – 2013. – Вип. 4. – С. 10–17. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vnuvgr_sg_2013_4_4 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

582. **ПЛР-скринінг** заквашувальних культур для підвищення вмісту есенціальних нутрієнтів у органічному кисломолочному продукті [Електронний ресурс] / Я. Ф. Жукова, П. І. Петров, С. Г. Даниленко та ін. // Продовольчі ресурси. – 2019. – № 12. – С. 94–112. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2019_12_13 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
583. **Прасолов, А.** Органическая связь науки и практики / А. Прасолов // Всё о мясе. – 2013. – № 4. – С. 48–50.
584. **Предварительное** замораживание при низких температурах в технологии сублимационной сушки биопродуктов / Г. В. Семенов, К. П. Венгер, В. В. Колпакова та ін. // Мясная индустрия. – 2011. – № 4. – С. 46–47.
585. **Синтез** органічних кислот у молоці заквашувальними мікроорганізмами окремих видів / Д. Янківський, Г. С. Димент, О. П. Потребчук та ін. // Харчова промисловість. – 2000. – Вип. 45. – С. 115–123.
586. **Ситник, Т.** Органическое молоко в Украине / Т. Ситник // Мир продуктов. – 2014. – № 6 (105). – С. 18–20.
587. **Смирнова, Н. А.** Управление качеством творожного биопродукта / Н. А. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2015. – № 5. – С. 48–50.
588. **Степасюк Л. М.** Органічне виробництво – основний фактор підвищення конкурентоспроможності продукції скотарства в сільськогосподарських підприємствах [Електронний ресурс] / Л. М. Степасюк, З. М. Тітенко // Вісник Академії праці і соціальних відносин Федерації профспілок України. – 2014. – № 1. – С. 52–56. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VAPSV_2014_1_10 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
589. **Хамагаева, И. С.** Пробиотический кефирный биопродукт / И. С. Хамагаева, И. В. Бояринева // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 68–69.
590. **Ходаева, Н. В.** Новое поколение биопродуктов, или Что такое синбиотики / Н. В. Ходаева // Молочная промышленность. – 2002. – № 12. – С. 30.
591. **Хонихоева, С. В.** Продукты птицеводства, обогащенные органической формой селена и йода / С. В. Хонихоева, С. Д. Жамсаранова, Е. В. Сордонова // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 58–60.

5.3. Органічні продукти з риби та морепродуктів

Монографії. Навчальні видання

592. **Желтов, Ю. А.** Рациональное кормление карповых рыб в аквакультуре : монография / Ю. А. Желтов. – Київ : ИНКОС, 2008. – 408 с.

593. **Сафронова, Т. М.** Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 336 с.

Рассмотрена характеристика промысловых рыб, беспозвоночных и водорослей. Обоснован выбор путей их использования и комплексной переработки. Приведены классификация принципов консервирования биологических объектов и их сравнительная характеристика. Обоснован выбор способа сохранения рыбы до обработки. Представлена характеристика материалов, используемых в рыбной промышленности.

594. **Товарознавство риби та рибних продуктів : навч. посібник / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева та ін.** – Київ : ЦУЛ, 2012. – 336 с.

Наведено загальні відомості про класифікацію та характеристику основних сімейств промислових риб, будову тіла, масовий склад, промисловий розподіл, хімічний склад м'яса та харчову цінність, хвороби риб. Особливу увагу приділено узагальненню сучасних тенденцій і перспектив розвитку ринку та технології рибних товарів, шляхів розширення їх асортименту, формування якості та безпечності протягом усього життєвого циклу.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

595. **Менчинська, А. А.** Удосконалення технології рибних паст підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / А. А. Менчинська ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2018. – 23 с.

Робота присвячена науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології рибних паст підвищеної біологічної цінності на основі ікри, м'яса прісноводних риб, ікри морських риб та сировини рослинного походження, що сприяє вирішенню проблеми виробництва оптимізованих за показниками харчової та біологічної цінності продуктів харчування. Обґрунтовано доцільність використання ікри та м'яса товстолобика, ікри коропа, мойви та інгредієнтів рослинного походження для створення полікомпонентних рибних паст підвищеної біологічної цінності. Теоретично обґрунтовано й експериментально визначено способи та параметри попередньої підготовки ікри прісноводних риб, що забезпечують її якість і безпечність у процесі виготовлення та зберігання готової продукції. Розроблено проект нормативної документації на нову продукцію, підтверджено економічну ефективність виробництва і реалізації розроблених паст.

Статті з наукових та фахових видань

596. **Антипова, Л. В.** Возможности использования рыбного сырья в продуктах для функционального питания / Л. В. Антипова, Д. В. Паничкин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 1 (307). – С. 25–27.
597. **Базаєва А. В.** Сумісне застосування бактеріальних та органічних добрив у ставовому рибництві [Електронний ресурс] / А. В. Базаєва, Н. І. Вовк // Рибогосподарська наука України. – 2010. – № 4. – С. 73–77. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2010_4_13 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
598. **Батищев, В. В.** Переработка и производство рыбной продукции: современные проблемы и перспективы их решения / В. В. Батищев, Л. В. Антипова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 9–11.
599. **Головко, М. П.** Біологічна цінність прісноводної риби Кременчуцького водосховища / М. П. Головко, Т. М. Головко, Л. О. Крикуненко // Харчова наука і технологія. – 2017. – Т.11, № 3, вер. – С. 53–60.
600. **Грициняк, І. І.** Рибопродуктивність вирощувальних ставів при удобренні їх різними органічними добривами [Електронний ресурс] / І. І. Грициняк, С. А. Кражан, В. О. Коваленко // Рибогосподарська наука України. – 2011. – № 3. – С. 59-62. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2011_3_11 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
601. **Дончевська, Р. С.** Шляхи підвищення конкурентноспроможності рибної продукції / Р. С. Дончевська, О. В. Сидоренко, О. В. Романенко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 116–119.
602. **Запорожский, А. А.** Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясного и рыбного сырья / А. А. Запорожский, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 5–8.
603. **Иванова, Е. Е.** Качественное рыбное сырье как основа качественной готовой продукции / Е. Е. Иванова, Н. А. Одинец, Е. В. Басова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 89–92.

604. **Махиборода К. В.** Функціонування ринку органічної продукції аквакультури в Україні та світі в контексті інноваційної економіки [Електронний ресурс] / К. В. Махиборода // Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку. – 2019. – № 20. – С. 102–112. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piir_2019_20_12 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.
605. **Мезенова, О. Я.** Перспективные направления биотехнологии морепродуктов / О. Я. Мезенова // Пищевая промышленность. – 2005. – № 10. – С. 34–35.
606. **Полещук, О. Б.** Інноваційні шляхи розвитку виробництва продовольства із рибної сировини / О. Б. Полещук, Д. М. Ткаченко // Мясное дело. – 2013. – № 3-4 (131-132). – С. 20–21.
607. **Слуцкая, Т. Н.** Биорегуляторы растительного происхождения в технологии рыбных продуктов / Т. Н. Слуцкая, А. А. Кузнецова, Л. И. Чибирик // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 51–53.
608. **Технологии** искусственного выращивания и переработки ценных объектов аквакультуры // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 58–59.

Розділ 6. **Логістика органічних продуктів харчування**

Навчальні видання

609. **Балабанова, Л. В.** Комерційна діяльність: маркетинг і логістика : навч. посібник / Л. В. Балабанова, А. М. Германчук. – Київ : Професіонал, 2004. – 288 с.

Містить методологію аналізу і напрямки вдосконалення управління комерційною діяльністю торговельних підприємств на основі маркетингу. У роботі розкрита сутність, зміст і специфіка комерційної діяльності підприємств в умовах маркетингової орієнтації, визначено місце логістики в комерційній діяльності підприємств і представлена характеристика її функціональних областей; визначений порядок розробки стратегії розвитку комерційної діяльності. Особливу увагу в монографії приділено розробці комплексної системи управління комерційною діяльністю на основі маркетингу.

610. **Горбенко, О. В.** Логістика : навч. посібник / О. В. Горбенко. – Київ : Знання, 2014. – 315 с.

Наводяться основні моделі та методи управління матеріальними потоками, на ґрунтовній теоретичній основі висвітлюються підходи до здійснення логістичних операцій. Значну увагу приділено зарубіжним і вітчизняним здобуткам у питаннях управління запасами, складування, транспортування, а також практичній складовій. Поряд з теорією логістики розкриваються окремі практичні підходи, що використовуються в господарській діяльності вітчизняних підприємств. Для студентів вищих навчальних закладів, аспірантів, викладачів, спеціалістів з логістики, а також усіх, хто цікавиться питаннями сучасної логістики.

611. **Крикавський, Є. В.** Логістика : підручник / Є. В. Крикавський. – Львів : Інтелект-Захід, 2004. – 416 с.

Викладено основи теорії логістики: розглянуто концепцію, цілі та завдання логістики, методологічний апарат та інструментарій логістики, ідентифіковано об'єкти логістичного управління, досліджено логістичні функції та логістичне управління в системі менеджменту підприємства, обґрунтовано логістичний підхід до управління матеріальними потоками у виробництві та дистрибуції товарів.

612. **Крикавський, Є.** Промисловий маркетинг і логістика : навч. посібник / Є. Крикавський, Н. Чухрай ; Міністерство освіти України, Державний університет "Львівська політехніка". – Львів : Львів. політех., 1998. – 307 с.

613. **Петухова, О. М.** Комерційна логістика [Електронний ресурс] : навч.-метод. посібник / О. М. Петухова, Т. А. Репіч ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 217 с.

614. **Смирнов, І. Г.** Транспортна логістика : навч. посібник / І. Г. Смирнов, Т. В. Косарева. – Київ : ЦУЛ, 2008. – 224 с.

Розглядаються проблеми і перспективи розвитку транспортної логістики в Україні, враховуючи її євроінтеграційний курс, питання: світовий ринок транспортно-логістичних послуг; логістична стратегія Європейського Союзу, його транспортні кордони і пан'європейські транспортні зони; інтеграція України у світову та європейську транспортнологістичні системи; екологічні проблеми логістики та її розвиток в Україні; обслуговування споживачів і фірм автомобільним транспортом.

615. **Торговельна логістика** : навч. посібник / П. Ю. Балабан, Н. М. Тягунова, В. І. Місюкевич та ін. ; Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі". – Київ : Цул, 2014. – 148 с.

Статті з наукових та фахових видань

616. **Литвинов А. І.** Органічна продукція: проблема логістики [Електронний ресурс] / А. І. Литвинов // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка. – 2018. – Вип. 193. – С. 238–46. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg_2018_193_26 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

617. **Логистика** и маркетинг в ресурсосберегающей технологии обогащенного кисломолочного биопродукта / В. В. Крючкова, Л. А. Калиниченко, Е. А. Бывайлова и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 12. – С. 63–65.

618. **Логістичні** принципи організації руху сільськогосподарської продукції органічного землеробства [Електронний ресурс] / В. А. Кулик, В. Є. Марчук, О. В. Овдієнко та ін. // Технічний сервіс агропромислового, лісового та транспортного комплексів. – 2018. – № 14. – С. 46–50. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tcalk_2018_14_8 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

619. **Перевезення** продукції органічного землеробства в повітряних коридорах [Електронний ресурс] / В. А. Кулик, А. П. Захарчук, Ю. В. Любиш та ін. // Технічний сервіс агропромислового, лісового та транспортного комплексів. – 2019. – № 18. – С. 32–41. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tcalk_2019_18_5 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

620. **Якимишин Л. Я.** Специфіка ланцюгів поставок органічної продукції [Електронний ресурс] / Л. Я. Якимишин // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Логістика. – 2014. – № 811. – С. 446–453. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPL_2014_811_67 (дата звернення: 20.01.2021). – Назва з екрана.

Іменний покажчик

Абрамова И. М.	279	Бага Л. Г.	144
Абрамович О. В.	467	Багорка М. О.	117
Авдеева Т. В.	422	Багрянцева О. В.	337, 362
Авраменко Л. М.	52	Базаєва А. В.	597
Австриевских А. Н.	360, 361, 396, 397	Базарнова Ю. Г.	339, 453
Агаркова Е. Ю.	287	Базиков В. И.	474
Алейников В. Г.	235	Базілева Ю. С.	492
Алексанян И. Ю.	306	Бакуменко О. Е.	391
Алексеева Т.	336	Балабан П. Ю.	615
Амеліна Ю. С.	112	Балабанова Л. В.	609
Аминова Э. В.	315	Баль-Прилипко Л. В.	15, 16, 340
Андреев А. Р.	222	Бандуренко Г. М.	341
Андрусенко Н. В.	113	Баракова Н. В.	233
Аникеева Н. В.	188	Барановський М. М.	5
Аникина Е. Н.	489	Бархатова Т. В.	225
Аникина Е. Н.	553, 565	Басова Е. В.	342, 603
Антипова Л. В.	189, 478, 596, 598	Басюркіна Н. Й.	17
Антонец С.	512	Батигіна О. М.	75
Антонин В.	522	Батищев В. В.	598
Антонюк Г. Я.	19	Бачище Е. Б.	315
Антонюк М. М.	180, 331	Башта А. О.	11
Арабова Л. И.	204	Безус Р. М.	118
Ардеманапшвили Т. В.	290	Безус Р.	18
Арнаутов О. В.	337	Безус Р. М.	19, 76
Арсеньева Л. Ю.	332, 224	Безусов А. Т.	226, 227
Артиш В. І.	114-116, 479	Белкова М. Д.	343
Артюхова С. И.	480, 554, 555	Бельтюкова С. В.	454
Асмаев М. П.	475	Беляева И. А.	281
Атхамова С. К.	308	Белякова З. Ю.	563, 564, 577
Бабий Н. В.	455	Березин Б. Д.	170
Бабієнко М. Ф.	39	Березин Д. Б.	170
Бабюк А. В.	4	Берзегова А. А.	529
		Берзина С.	20
		Беркетова Л. В.	93, 345, 374

Берсуцька С. Я.	119	Василенко В. В.	212
Бибик И. В.	455	Василенко В. Н.	282
Бирбасова А. В.	416	Васильев А. Н.	221
Білокопитов Ю. В.	175	Васильева О. В.	557
Білявський Г. О.	5	Васильева Т. А.	398
Блажевич Л. Ю.	499	Васильченко Н. В.	483
Блинкова Т. М.	348	Вассер С. П.	523
Бобрівник Л. Д.	171, 214, 280, 299	Васюков М. С.	350
Бобровник Л. Д.	300	Вдовичекно А. В.	120, 121
Богатырев А. Н.	437, 438	Вековцев А. А.	351, 423
Богатырев А. Н.	572	Венгер К. П.	584
Богданов Е.	229	Вержиковський О. О.	97
Богданова Е. В.	566	Вернигора М. В.	148
Богданович Л.	530	Вертхаймер Н.	318
Божок А. С.	246	Вершинина А. Г.	232
Болтыхов Ю. В.	212	Вершинина О. Л.	484
Бондар Н. П.	332	Викторова Е. П.	373
Бондаренко И. Н.	392	Вишнівський П. С.	508
Бондарчук Л. І.	521	Вишняков А. Б.	413
Бондарь В. І.	498	Вінюкова О. Б.	122
Борисенко О. В.	224	Вовк Н. І.	597
Боснюк-Григор'єва Ю.	77	Водяник А. Р.	378
Бояринева И. В.	589	Вознесенская Т. П.	370
Бубела Т.	78	Вознесенский И. Н.	398
Буга Н.	482	Вознюк О. І.	558
Бугера С. І.	79, 80	Волгарев М. Н.	168, 169
Бужин О. А.	191, 230	Волкова Г. С.	354
Булгакова Н. Н.	347	Волкогон В. В.	481
Бунзяк Н. Я.	120	Волкогон К. І.	481
Бураго В. А.	259	Воловик Т. М.	333
Бурушкина Т. Н.	235	Володин В. В.	292
Бутина Е. А.	392	Волох П. В.	76
Бутхузи М. Г.	383	Волошин О. І.	328
Бущенко Т. А.	81	Воробець О.	78
Бывайлова Е. А.	617	Воронич С. С.	298
Бычкова А. А.	454	Воронов С. А.	173
		Воронцов Н. В.	430
		Вржесинская О. А.	441, 444
Ваддер К.	349		

Гаваза Є. В.	22, 23, 123	Гореликова Г. А.	402
Гаврилов С. О.	499	Горлов И.	338
Гаврилова Н. Б.	486	Городецкий В. О.	371
Гаврилова Ю. А.	480	Горайнова Ю. А.	181
Гаврилюк В. А.	467	Гоцуленко М. И.	357
Гаєвська Т. А.	175	Грановська В. Г.	125
Гайсина Л. Ф.	257	Грибкова И. Н.	237, 242
Галуцак И. П.	531	Григоренко Н. О.	236
Ганженко О. М.	236	Григоренко О. М.	439
Гатько Н.	368	Гринзовський А. М.	187
Гатько Н. Н.	369	Гриник І. В.	533
Герасько Т. В.	487, 488	Грициняк І. І.	600
Германская Л. Г.	489	Груба З.	227
Германчук А. М.	609	Грузинов Е. В.	239
Гернет М. В.	237	Грушецкий Р. И.	223
Гиашвили, М. Д.	356	Грушецький Р. І.	243
Гирька А. Д.	468	Грызлов В. М.	228
Гладкий Ф. Ф.	209	Грызунов А. А.	354
Глотова И. А.	212, 478	Губасова Т. Н.	388
Глушков О. А.	238	Губасова Т. Н.	389
Гнусарева Р. В.	239	Гузій А. В.	179
Говорунов В. Н.	240	Гук П.	25
Гойко І. Ю.	532	Гулакова В. А.	275
Голованова М.	24	Гулый И. С.	215, 319
Головко М. П.	599	Гулюк Н. Г.	275
Головко Т. М.	599	Гуменюк Г.	82-84
Головчук Ю. О.	146	Гуреля В. В.	471
Голуб Б.	241	Гурьянов Ю. Г.	26
Голуб Р. В.	550	Гусак-Шкловська Я.	358
Голубев В. Н.	172	Гуцаленко Л. В.	27
Гонта Д. С.	124	Гэинэ И. П.	244
Гончар В. В.	484	Давыдова Р.	559, 560
Гончаров Г. И.	192	Даниленко С.	241
Горб О. О.	99	Даниленко С. Г.	582
Горбань В. Г.	3	Данильчук Т. Н.	193
Горбачев В. В.	428	Данковцев А. В.	282
Горбачева В. Н.	428	Дацун В. М.	593
Горбенко О. В.	610	Дейниченко Г.	384

Демидасъта Г. І.	491	Дудчик Н. В.	194
Демиденко О. О.	107	Дуленко Л. В.	181
Демьяненко Т. Ф.	197	Душко П. М.	469
Деревицкая О. К.	576	Дыдыкин А. С.	576
Джабоева А. С.	267		
Дзюба Н. А.	13	Евдокимова О. В.	373, 419
Димань Т. М.	5	Егорова Е. Ю.	359
Димент Г. С.	585	Еделев Д. А.	413
Дімова С. Б.	481	Елисеева Л. Г.	490
Дмитренко І. М.	85	Ермолаева Е. О.	351
Дмитрук І. В.	534	Ермолаева Е. О.	360, 361
Добровольский В. Ф.	380, 398		
Домарецький В. А.	245	Євлаш В. В.	8, 12, 182
Домбровський С. Ф.	86		
Доморощенкова М. Л.	197	Євтушенко Н. В.	390
Доморощенкова М. Л.	203, 258	Ємцев В. І.	127
Донцова Т.	338	Ємцева Г. Ф.	127
Дончевська Р. С.	601	Єфремов Ю. І.	550
Доркина Е.	336		
Дорохович А. М.	303	Жамсаранова С. Д.	591
Дорохович А. Н.	246	Жаркова И. М.	347
Дорохович В. В.	247	Желєва Т. С.	316
Доценко В. Ф.	224	Желтов Ю. А.	592
Доценко В. Ф.	332	Жибак М. М.	128
Доценко С. М.	228	Жиганов И. Н.	172
Доши Л.	440	Жирард К.	456
Древин В. Е.	184	Жиркова Е. В.	273
Дрофичева Н. В.	274	Жуйков Г. Є.	28
Дубініна А.	535	Жуйков О. Г.	28
Дубініна А. А.	594	Жукова Я. Ф.	89, 562, 582
Дубова Г. Є.	250		
Дудар В.	126		
Дудар В. Т.	87	Забодалова Л. А.	258
Дударев М. С.	399	Завгородня В. М.	329
Дуденко Н. В.	12	Заверуха О. М.	179
Дуденко Н. В.	3, 8, 432, 435	Загоруй Л. П.	41
		Зайцев Д. А.	298
Дудка І. О.	523	Запольський А. К.	6
Дудка О. Ф.	520	Запорожский А. А.	602

Захарова Н. М.	52	Казанджі А. В.	31
Захарчук А. П.	619	Калашников Г. В.	278
Зверькова А. С.	227	Калашнова Т. В.	185, 281
Звягин А. А.	536	Каленик Т. К.	232
Звягина А. П.	536	Калиниченко Л. А.	617
Зевакин И. И.	72	Калугіна І. М.	366
Зинченко В. И.	220	Каменєва З.	24
Зіновчук Н. В.	30	Каменный В. И.	262
Зінченко В. І.	251-253	Камінська В. В.	520
Зінченко І. М.	405	Камінський В.	33
Зіолковська А.	272	Капрельянц Л. В.	263, 357, 367, 434, 457
Зубова Е. Н.	539		
Зуякова Л.	482		
Зюзько А. С.	266	Капштик М. В.	34
		Карпенко Е.	538
Иваницкий С. Б.	208	Карпенко П. А.	317
Иванкин А. Н.	254	Карпенко П. О.	527
Иванова А. А.	322	Карчава М. С.	290
Иванова Е. А.	255	Касьянов Г. И.	310, 602
Иванова Е. Е.	342, 603	Кацель Ю. С.	91
Иванова И. К.	537	Кашкано М. А.	13
Иванова Т. Н.	419	Кащенко Н. И.	276
Ильдирова С. К.	256	Квітко Г. П.	491
Ионова И. И.	211	Кириева Т.	368
Исламова Ш. Д.	308	Кириева Т. В.	369
Исмагилов Р. Р.	257	Кирпа М. Я.	492
Исригова Т. А.	363	Киселева С. В.	427
		Киселева Т. Л.	286
Иванова В. Д.	433	Кігель Н. Ф.	334
Иванова Л. С.	129	Кіреєва Е. А.	131
Ивахно О. П.	36	Кіріяк А. В.	561
Івчук Н. П.	299	Клещевский Ю. Н.	406
Ілляш А. М.	521	Клименко Е.	493
Ільчук В. П.	130	Клименко Л. С.	528
Імшеницька І. Г.	28	Клузак З.	522
Ісаков В. В.	472	Коаснова Н. С.	244
		Кобелев К. В.	237
Кабалоева А. С.	267	Кобилінська О.	249
Кадникова И. А.	259-261	Коваленко В. О.	182, 600

Коваленко Н. П.	470	Косинкова И. А.	418
Коваленко Т. О.	90	Котелевич В. А.	567
Ковальська Л. М.	540, 548	Котлаба Ф.	522
Ковальчук І.	541	Кочеткова А. А.	177, 178,
Ковальчук І. І.	540, 548,		286
	549	Кошелева О. В.	374
Ковбаса В.	249	Кошицька Н. А.	471
Ковбаса В. Н.	218	Кошкаров А. А.	26
Ковбасенко Р. В.	466	Кравченко М. Ф.	527
Когут І. В.	35	Кражан С. А.	600
Коденцова В. М.	441, 442,	Крамаренко Д.	384
	444	Красина И. Б.	266, 295
Кожухова М. А.	311	Красина М.	420
Козичева Т. О.	119	Красноярова О. А.	375
Козлова Г. Г.	370	Кривова А. Ю.	297
Козярін І. П.	36	Крикавський Є.	612
Кокойко В. В.	494	Крикавський Є. В.	611
Колесников В. А.	371	Крикуненко Л. О.	599
Колесникова М. Б.	3	Кролевец А. А.	436
Колпакова В. В.	204, 584	Крохальова А. А.	50
Колтунов В. А.	525	Кругляк О. В.	568
Колычев В. И.	235	Крусир Г. В.	111, 424,
Комолова Г. С.	211		426, 561
Комракова Н. А.	264	Крутякова В. І.	92
Кондратенко П. В.	533	Крутякова Н.	512
Коновалов К.	49	Крюкова Е. В.	93
Коновалов К. Л.	37	Крючкова В. В.	569, 570,
Коновалов С. А.	565		617
Контарева В. Ю.	570	Крячко Т. В.	352
Конь И. Я.	265	Кудряшева А. А.	38, 376,
Корецька І. Л.	341		377
Корецький А. П.	466	Кузнецов А. Н.	478
Коржов Р. П.	566	Кузнецова А. А.	607
Корнен Н. Н.	373	Кузнецова И. В.	203
Корниенко И.	542	Кузнецова Л. М.	258
Корнієнко В. М.	91	Кузьяев Р. З.	539
Короленко Л. І.	561	Куксова Е. В.	354
Корякина В. В.	537	Кулаєць М. М.	39
Косарева Т. В.	614	Кулик В. А.	618, 619

Кулик Н.	482	Лобанов В. Г.	210, 270,
Купин Г. А.	305		344
Куприна Е. Э.	315, 415	Лобейко М. А.	458
Купченко Т. Н.	399	Лобода А. В.	381
Курчаева Е. Е.	189	Ловкис З. В.	218, 451
Кучеренко Н. Е.	221	Логвинчук Т. М.	380
		Логоша Р. В.	40
Лабейко М. А.	190, 209	Лозовицкий А. С.	81
Лабейко М. А.	495	Лопато Т. В.	245
Лаврушенко Л. Ф.	302	Лоу К.	429
Лазаренко В. І.	132	Лукерченко В. Н.	271
Ластухін Ю. О.	173, 174	Лукин Н. Д.	222
Латишева В. В.	94	Лукьяненко Г.	513
Латкова Е. В.	423	Лупітько О. І.	492
Лебедев В. Г.	552	Луцька Т. В.	133
Лебедев Е. И.	376	Лушпаєв С. О.	95
Лебідь Т. В.	35	Лыбанев В. В.	399
Левит И. Б.	256	Льовшина Л. Д.	526
Левітін Є. Я.	432	Любинський О. І.	571
Левківська Т. М.	341	Любиш Ю. В.	619
Лезенко Г. А.	214	Люблинская И. Н.	355
Лезенко Г. О.	171	Люблинский С. Л.	355
Лемех Н. Р.	98	Любченко Н. М.	458
Лепешков А. Г.	378	Любчич О. Г.	508
Лесник С. А.	2	Лямин М. Я.	427
Лесникова Э. П.	536		
Лещенко О. Ю.	118	Мазанько М. О.	472
Лисицкая К. В.	462	Мазо В. К.	362
Лисицын А. Б.	379	Мазур Т. Г.	41
Лисовой В. В.	305	Макаренко М. В.	187
Лисогор Т. А.	269	Макаренко Н. А.	497, 498
Литвиненко Е. А.	195	Макеева И. А.	98, 563,
Литвиненко О. А.	209		565, 572,
Литвинов А. І.	616		577
Литвяк В. В.	218, 451	Макличенко О. А.	551
Лищенко В. Ф.	196	Максимова С. Н.	593
Ліганенко М. Г.	269	Мала А. В.	498
Лісовий М. М.	496	Малієнко А. М.	499
Лобанов А. В.	392	Малюк Л.	272

Мамцев А. Н.	574	Михайленко О. Г.	45
Манвелян Т. Д.	382	Михайлов В. М.	526
Мандигра М. С.	581	Михайлова В. М.	3
Манк В. В.	303	Михайлова С. В.	550
Марков М. В.	72	Мінькова О. Г.	99
Мартиненко Т. А.	412	Мірошников О. М.	280
Мартинчик А. Н.	198	Місевич М. А.	71
Мартинюк А. Т.	473	Місюкевич В. І.	615
Мартиросян В. В.	273	Міхеєнко О.	7
Мартовщук Е. В.	418	Моїсеєва Л. О.	573
Марчук В. Є.	618	Мойсеяк М. Б.	277
Масленникова Е. В.	232	Мокряков А.	543
Матвійчук Н. П.	500	Молибога Е. А.	486
Махиборода К. В.	134, 604	Молотилин Ю. И.	371
Махновець М. О.	109	Молчанова Е. Н.	199
Мациборко О. А.	42	Моргун О. А.	190
Мацько Л. М.	291	Морозов А. Н.	296
Мачнева И. А.	274	Москаленко В. О.	46
Маюрникова Л. А.	402	Москоні Л.	431
Медриш М. Э.	279	Мосолова Н. И.	575
Межинська-Бруй О. Ю.	66, 67	Муратов В. А.	268
Мезенова О. Я.	605	Муратов О. М.	138
Меледина Т. В.	233	М'ячиков О. В.	526
Мелкадзе Р. Г.	383		
Мельник В. О.	43	Назаренко М.	47
Мельник О. П.	460	Назаренко С. В.	208
Мельникова Е. И.	566	Науменко Н. В.	11, 60,
Мельникова Л. А.	194		61, 330,
Мельничук М. О.	96		412, 452
Мельничук О. Ф.	96	Негру І. Ф.	335
Мельничук С. Д.	97	Некрасов П. О.	309
Мельничук Я. П.	135, 136	Нечаев А. П.	177, 178
Менчинська А. А.	595	Никифоров Т. А.	387-389
Миколенко С. Ю.	234	Николаев И. В.	462
Милованов Є. В.	44, 137	Никонович С. Н.	268, 381,
Минакова А. Д.	205, 289,		416
	344	Нікітіна О. В.	312
Минделл Э.	430	Нікішина О. В.	138
Мирошников А. И.	552	Новак Ю. В.	473

Новицька І. В.	139, 140		390, 404
Новожилова Є. В.	97	Павлюченко О. С.	248
Новохацький М.	512	Павлюченко Ю. М.	101
Носенко Т. Т.	200, 201	Паничкин Д. В.	596
Носіченко Г. В.	365	Панков Д.	505
Носко В. Л.	502	Пасемко Г. П.	144
		Пасічний В.	459
Оболкіна В. І.	303	Пасько О. В.	489
Овдієнко О. В.	618	Пасько О. В.	553, 579,
Оверченко М. Б.	297		580
Овчаренко А. С.	141, 167	Пахарукова Е.	49
Овчинникова О. Е.	211	Пащенко Б. В.	145
Одинец Н. А.	603	Пащенко Л. П.	347
Озолина С. А.	372	Пеков Д. Б.	455
Озоліна С. О.	231, 312	Пензина О. И.	580
Окіпняк І. В.	328	Пенкришвили Л. Ш.	383
Оленников Д. Н.	276	Первушкин В. В.	391
Омельчук С. Т.	187	Перекуда М. А.	248
Онищенко В. М.	594	Перельгін В. М.	189
Оносова І. А.	51	Перковец М. В.	283-285
Опаренюк Т. Г.	50	Першегуба Я. В.	52
Орехівський В. Д.	54, 142	Петик І. П.	190
Орленко О. В.	503, 504	Петик П. Ф.	203
Орловская Т. В.	281	Петренко А. С.	102, 393
Осадчук І. В.	202	Петров П. І.	89, 562,
Осадчук С. В.	202		582
Осіпова Л. А.	217, 367	Петрова С. П.	287
Остриков А. Н.	278, 282	Петухова О. М.	613
Острініна В. В.	76	Пешкова В. М.	307
Остроумов Л. А.	578	Пилат Т. Л.	322, 394,
Осьмак О. О.	9		395
Оттавей П. Б.	321	Пилипенко І. В.	226
		Пилипенко К. А.	55
Павловська Л. Д.	143	Пиотровский Д. Л.	475
Павлоцька Л. Ф.	8, 12,	Пирог Т. П.	180, 331
	432, 435	Пирогова О. О.	408-410
Павлюк Р. Ю.	215, 319,	Писаренко В.	513
	320, 352,	Писаренко В. М.	470
	353, 365,	Пихало Д. М.	275

Підвальна О. Г.	40	Потапенко В. Г.	507
Піддубна Д. С.	103	Потапенко О. М.	507
Пінчук О. О.	103	Потребчук О. П.	585
Пішак В. П.	4	Правдивый А.	400
Пішак О. В.	328	Прасолов А.	583
Пішкова В. О.	58	Преснова Г. А.	401
Плахотна Ю. М.	309	Прибытко, А. П.	414
Плешкова Н. А.	360	Придникова Т. Н.	266
Пломодьяло О. В.	346	Приймачук Т. Ю.	57
Плотников И. Б.	547	Прилипко В. М.	94
Плотникова Л. В.	547	Притульська Н. В.	527
Погарская В. В.	320, 365, 390	Проданчук М. Г.	403
Погожих М. І.	316	Протопіш І. Г.	491
Подзорова Г. А.	351, 396	Прохоров В.	445
Подлісна О. В.	309	Прощаликіна А. М.	124
Подрушняк А. Є.	403	Пружин М. К.	296
Поздняковский В. М.	397, 396, 402	Пряничникова Н. С.	98, 563, 565, 572, 577
Полещук О. Б.	606	Пучкова Т. С.	275
Поліщук Г. Є.	291	Пчелянська Г. О.	146
Полумбрик М.	459	Пшиченко О. І.	509
Полумбрик М. О.	216, 218, 447, 451	Пюрко О. Є.	517
Полумбрик О.	459	Радзієвська І. Г.	460
Поляков В. А.	279	Радько М. М.	4
Поляков К. Ю.	453	Ракуленко Н. А.	50
Полякова А. В.	181	Рацебуржинская Ю.	510, 511
Полякова Е. Д.	348	Ращенко А. В.	30
Помітун І. А.	581	Ревин В. В.	350
Пономарёв Е. Е.	574	Репіч Т. А.	613
Пономарёва Л. Ф.	574	Рибалка О.	56
Пономарева М. Н.	102	Риндюк Д. В.	9
Попик С. Я.	1	Рисман М.	323
Попов К. И.	375	Рогов И. А.	193
Попова И. В.	293, 294	Родников М. А.	93
Попова С. Ю.	256	Роева Н. Н.	277, 298
Поспеловата Г. Д.	470	Романенко О. В.	601
Постоленко Е.	506	Романовська Т. І.	280

Романчук І. О.	573	Сербба Е. М.	297
Росляков Ю.	420	Серьогін О. О.	9
Росляков Ю. Ф.	484	Сидоренко М. Ю.	222
Рубанка К. В.	405	Сидоренко О. В.	601
Рудавська Г.	241	Силагадзе М. А.	290
Рудаков О. Б.	278	Симахина Г.	544
Рудакова Т. В.	573	Симахина Г. А.	319
Руденко В. М.	171	Симонов Г.	545
Руденко В. Н.	300	Симонова Л. І.	353
Рудик Р. І.	57	Синяков А. Ф.	546
Рудометова Н. В.	186	Сирохман І. В.	329
Русаков В. А.	217	Ситник Т.	586
Русева Я. П.	424	Сідельнікова І. В.	149
Рынза О.	49	Сімахіна Г. О.	10, 11,
Рябушко В.	484		60, 61,
Рязанова О. А.	406-410		302, 330,
			411, 412,
Савельєва Н. Н.	449		433, 452,
Савенко О. А.	147		461, 532
Савицький Е. Е.	58	Скалецька Л. Ф.	525
Савчук О. І.	471	Скоробогатий Я. П.	179
Садовая Т. Н.	225	Скрипко О. В.	228
Сакало В. М.	99	Скрипник І. М.	150
Салманов М. М.	363	Скрипчук П.	514
Саломатин А. Д.	206	Скроцька О. І.	180, 331
Сальнікова А. В.	497	Скурихин И. М.	168
Самойлик Ю. В.	148	Скурихина И. М.	169
Самсонова Я.	105	Славгородська Ю. В.	62
Самсонова Я. О.	104	Слива Ю. В.	15, 16,
Самчишин О.	59		293, 294
Сапронов Н. М.	296	Слуцкая Т. Н.	607
Сарафанова Л. А.	324, 325	Слюсар С. М.	477
Сафонова О. М.	301	Смирнов І. Г.	614
Сафронова Т. М.	593	Смирнова Н. А.	579, 587
Саяпина О. Я.	307	Созинова М. С.	242
Селина И. В.	242	Сокол М.	106
Семенов Г. В.	584	Соколов В. Ю.	234
Семенова С. Б.	326	Сокольников А. А.	441
Сендецький В. М.	476	Сокотун Ж. В.	110

Солдаткін О. О.	307		381, 416
Соломаха Т. Д.	521	Тимофєєва О.	535
Сопільняк І. С.	151-153	Титова Л. М.	306
Сордонова Е. В.	591	Тітенко З. М.	155, 588
Сорокіна Н.	63	Тіхонова Н. О.	67
Сорокопуд В. В.	547	Тіхонова А. С.	68
Спаська О. А.	175	Тіхонова Н. О.	14, 66,
Спиричев В. Б.	444		68, 69,
Спиричев В. Б.	446		156, 157
Средницкая З. Ю.	226	Ткаченко Д. М.	606
Станкевич Г. М.	231	Толкачова Н. В.	176
Стельмашук А. М.	154	Толстогузова Т. Т.	554, 555
Стенфельд Э.	64	Торкова А. А.	462
Степаняк І. В.	581	Торлопов М. А.	292
Степасюк Л. М.	155, 588	Торяник О. І.	182
Степура М. В.	210	Траубенберг С. Е.	177, 178
Стеценко Н. О.	330, 452	Триснюк В. М.	107
Сурков И. В.	361	Трихина В. В.	397
Сурнина А. И.	379	Трофимов И. Е.	486
Сусянок Г. М.	199	Тутельян В. А.	286
Суханов Б. П.	102, 393	Тырсин Ю. А.	436, 413
Сухаревська Д. Д.	65, 120	Тюрина Н. А.	401
		Тягунова Н. М.	615
Талабаєва С. В.	260		
Таланов А. А.	304	Українець А. І.	6, 10,
Тамазова С. Ю.	305		353, 404,
Тамова М. Ю.	267		447, 528
Танащук Л. І.	299	Ульянова О. В.	418
Танащук Т. Н.	356	Уркевич В. Ю.	108
Тарабукин Д. В.	292	Усик С.	530
Тарасенко Н. А.	295	Устинова А. В.	379, 576
Таргоня В.	512	Устинова А. С.	233
Таргоня В. С.	92	Ушакова-Кирпач І. М.	158
Тележенко Л. М.	13	Ушкалова В. Н.	219
Теречик Л. Ф.	206		
Терлецька В.	249	Федорук Р. С.	548, 549
Терлецька В. А.	405	Федорченко С. С.	300
Тимофєєва К. Г.	315, 415	Федякина З. П.	463, 495
Тимофєєнко Т. И.	268, 346,	Фесюн В. Г.	376

Филимонов М. В.	274	Цихановська І. В.	435
Филиппова Е. В.	295	Чахова Е. И.	422
Филонова Г. Л.	264	Челнакова Н. Г.	423
Філіпова Л. Ю.	50	Чемерис В. А.	39
Фомічова О. В.	57	Черевко А. И.	3, 215, 319, 320
Фомішина В. М.	109	Черевко О. І.	550
Франко Е. П.	310	Черемушкина И.	336
Фридманн Н.	417	Черенкова Т. А.	449
Фуркевич В. А.	516	Черно Н. К.	231, 312, 372, 424-426
Фурса Н. С.	304	Чернова Н. И.	427
Фус С. В.	2	Черноусова Н. И.	465
Хабаров С. Н.	26	Черняев С. И.	72, 355
Хамагаева И. С.	589	Чибирик Л. И.	607
Харитон Т. Я.	447	Чигринець О. А.	73, 160
Харитонов В. Д.	474	Чижик А. С.	436
Харитонов Д. В.	287	Чирва В. Я.	176
Харченко В. Б.	208	Чудік Ю. В.	301
Хачатурян Є. Е.	382	Чумикина Л. В.	204
Хижа В.	24	Чурсінов Ю. О.	234
Хисматуллин Р. Г.	539	Чухрай Н.	612
Хіврич Б. І.	245	Шалдырван О. С.	551
Хімічева Г. І.	110	Шаманова Г.	64
Ходаева Н. В.	590	Шаповаленко О. І.	248
Ходаківський В. М.	71	Шаповалова И. Е.	463
Ходус Н.	420	Шапоренко О. О.	74
Холдоров Б. Б.	308	Шарапкина Т. Г.	475
Хомич Г. П.	421	Шариков А. Ю.	198
Хонихоева С. В.	591	Шарова Н. Ю.	388
Хорошевская Л.	338	Шатнюк Л. Н.	450
Хотимченко С. А.	362	Шатров Г. Н.	337
Храмова В. Н.	575	Шахрай Т. А.	346
Хрипко И. А.	311	Шевчук І. В.	161
Христенко Г. М.	128	Шевчук Т. О.	51
Христенко О. А.	159	Шестибратов К. А.	552
Христова Т. Є.	517		
Циганенко Г. В.	71		
Циганенко О. І.	52		

Шипаева Т. А.	184	Янчева М. О.	316, 594
Широкорядова О. В.	205, 289	Ярмолук С. М.	176
Шиц Е. Ю.	537	Ясюк О. В.	414
Шиян Н. I.	162	Яценко Н. Н.	569, 570
Шкабара Т. Л.	163	Яценко О. М.	167
Школьников М. Н.	359	Яшин А. Я.	465
Шленская Т. В.	239	Яшкина В. В.	111, 426
Штангеева Н. I.	528	Ящук В. У.	466
Штерман В. С.	313		
Штерман С. В.	313		
Штернис Т. А.	37		
Штирхун Х.	165		
Штирхун Х. I.	130, 164		
Шубина О. Г.	314		
Шуваева А. Н.	285		
Шувар А. М.	518		
Шувар Б.	166		
Шулбаева М.	49		
Шулбаева М. Т.	37		
Шульвинская И. В.	205, 213, 289, 344		
Шульга О. С.	183		
Шульга С. I.	183		
Шульський М. Г.	519		
Шум Л. С.	372		
Щеглов Н. Г.	55		
Щербин В. В.	270		
Щипанова А. А.	414, 419		
 Эгги Э. Э.	 197		
 Юла В. М.	 508, 520		
Юрченко О. О.	464		
 Якимишин Л. Я.	 620		
Яницький В. В.	352, 404		
Янківський Д.	585		
Янковский С. А.	277		