



Хімічні технології харчових добавок та косметичних засобів

УДК 016:66.0: 664.9: 665.58

X46

Упорядник:

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

Хімічні технології харчових добавок та косметичних засобів
[Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд.
О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. –
176 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій з загальної хімічної технології та хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів.

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

@ Національний університет харчових технологій, 2021

Зміст

Від упорядника	5
Розділ 1. Загальна хімічна технологія	8
З історії розвитку основної хімічної технології: виробництво соди.....	8
1.1. Основи хімічної технології і хімічного виробництва	10
1.2. Хіміко-технологічні процеси	17
1.3. Хімічні реактори.....	19
1.4. Хіміко-технологічна система (ХТС)	20
1.5. Сировина хімічних виробництв.....	22
1.5.1. Мінеральна сировина	22
1.5.2. Рослинна і тваринна сировина	27
1.5.3. Вода.....	29
1.5.4. Повітря	34
1.6. Екологічні аспекти хімічних виробництв	40
1.7. Використання енергії в хімічному виробництві	42
1.8. Технологія неорганічної хімічної продукції	47
1.9. Органічний синтез	51
1.10. Виробництво високомолекулярних сполук	53
Розділ 2. Хімічні технології харчових добавок та косметичних виробів..	56
2.1. Хімія продовольчої сировини та продуктів харчування	56
2.2. Технологія харчових виробництв.....	59
2.3. Хімія та технологія харчових добавок	62
2.3. Застосування харчових добавок в виробництвах харчових продуктів.....	68
2.3.1. Харчові добавки, які поліпшують смак та аромат продуктів	68
2.3.2. Харчові добавки, які поліпшують колір продуктів	74
2.3.3. Харчові добавки, які змінюють структуру і фізико-хімічні властивості продуктів.....	77
2.3.4. Харчові добавки, які сповільнюють мікробне та окислювальне псування сировини та подовжують термін збереження якості продуктів	85
2.3.5. Технологічні харчові добавки.....	88

2.3.5.1. Харчові добавки, які подовжують термін збереження якості продуктів.....	88
2.3.5.2. Харчові добавки, які полегшують ведення технологічного процесу	92
2.3.5.3. Харчові добавки, які прискорюють ведення технологічного процесу	93
2.3.5.4. Допоміжні матеріали. Осушувачі. Харчові добавки, що полегшують фільтрування.....	101
2.3.5.5. Дієтичні харчові добавки	103
2.4. Хімія та технологія косметичних засобів	108
2.4.1. Хімія та технологія сировини косметичних засобів.....	108
2.4.2. Технологія косметичних засобів	117
2.5. Інновації в технології харчових добавок та косметичних засобів	121
2.6. Безпека використання харчових добавок і косметичних засобів	124
2.6.1. Безпека використання харчових добавок.....	124
2.6.2. Безпека використання косметичних засобів	131
2.7. Обладнання для виробництва харчових добавок та косметичних засобів	137
Іменний покажчик.....	143

Від упорядника

Хімічна технологія – прикладна наука, яка вивчає способи та процеси виробництва продуктів (предметів споживання та засобів виробництва), що відбуваються за участю хімічних перетворень технічно, економічно та соціально доцільним шляхом.

Хімічна технологія використовує знання з різних розділів хімії (загальної, неорганічної, органічної, фізичної та багатьох інших хімії), фізики, механіки, економіки тощо, оскільки вона базується на встановленні взаємодії багатьох явищ. Методи хімічної технології широко використовуються в галузях промисловості зокрема в харчовій та косметичних галузях.

Сучасна харчова промисловість базується на використанні різноманітних харчових добавок – природних або синтетичних речовин, які додаються до продукту з метою підвищення ефективності технологічного процесу, а також для поліпшення органолептичних властивостей продукту та його стійкості під час зберігання.

На підприємствах косметичної галузі виготовляють парфюмерно-косметичні вироби (духи, одеколони, туалетні води, креми, пудру, зубні порошки й пасту, декоративну косметику тощо), ефірну олію та синтетичні запашні речовини.

Спеціалісти з хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів повинні вміти виробляти і застосовувати харчові добавки без шкідливих наслідків для людини, контролювати відповідні технологічні процеси, володіти знаннями з технологій виробництва косметичних продуктів, орієнтуватися в широкому спектрі косметичних інгредієнтів, знати та вміти застосовувати на практиці сучасні методи аналізу харчових добавок і компонентів косметичних засобів у готовій продукції.

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з загальної хімічної технології та використанню методів хімічної технології у технології харчових добавок та косметичних засобів.

Структура покажчика

Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1949 по 2020 рр., полімовних (виданий двома мовами: українською, іноземною).

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

Покажчик налічує 1348 описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів, чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

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

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

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

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

Даний показчик включає в себе 2 розділи:

Перший розділ «Загальна хімічна технологія» представлений фрагментом наукової статті Мельник Т. В. «З історії розвитку основної хімічної технології: виробництво соди» і матеріалами з теоретичних основ хімічної технології (виробництво сировини, енергетичні та екологічні аспекти хімічного виробництва), хіміко-технологічних процесів і реакторів, принципів формування хіміко-технологічних систем, як основи технології виробництва харчових добавок та косметичних засобів.

Другий розділ «Хімічні технології харчових добавок і косметичних засобів» включає матеріали з хімії та технології сировини для виробництва харчових добавок та косметичних засобів, технологій харчових та дієтичних добавок та використанню їх в харчових продуктах, технології косметичних засобів, з інноваційних розробок в технологіях харчових добавок і косметичних засобів та безпеки їх використання, а також матеріали з обладнання для виробництва харчових добавок та косметичних засобів.

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

Розділ 1. Загальна хімічна технологія

З історії розвитку основної хімічної технології: виробництво соди

Як відомо, сода та її похідні є цінними продуктами хімічної промисловості, які широко використовуються у народному господарстві у вигляді кальцинованої, каустичної, кристалічної соди та гідрокарбонату натрію. Тому історичні відомості щодо отримання, виробництва і використання содової продукції викликають певний інтерес.



Сода відома ще з глибокої давнини. Вона широко застосовувалася, насамперед, для чистки речей. Літературні джерела свідчать, що ще 4000 років тому соду видобували з соляних озер у Західному Єгипті і використовували для скловаріння. Перші відомості щодо отримання соди шляхом упарювання води содових озер відносяться до VI ст. нової ери і наведені у творі римського лікаря Діоскоріда Педанія. У той час склад соди ще був невідомий.

Починаючи з XV і до кінця XVIII ст. її отримували виключно з природних родовищ Угорщини, Іспанії та Африки. Так, наприклад, для виробництва скла і мила використовували золу морських водоростей, які збирали біля берегів Середземного моря, сушили на сонці і спалювали.

Синтетичну соду навчилися отримувати після довгих пошуків тільки у XVIII ст. У 1736 р. французький хімік, лікар і ботанік Дюамель де Монсо застосував метод перекристалізації води содових озер, при цьому вперше виділив чисту соду і встановив, що до її складу входить натрій. Відомі також інші спроби, іноді небезпечні, щодо отримання соди. Наприклад, німецький хімік А. Маргграф при змішуванні нітрату натрію з вуглецем при нагріванні отримав численні опіки, тому що суміш вибухнула.

Перші спроби отримання соди заводським способом зародилися в Росії. У 1764 р. російський хімік, швед за походженням Ерік Густав Лаксман повідомив, що соду можна одержувати спіканням природного сульфату натрію з деревневим вуглецем. В цьому ж році Лаксман отримав соду на своєму скловарному заводі у Тальцинську поблизу Іркутська. Однак подальшого розвитку цей спосіб не отримав і був незабаром забутий.

Перший промисловий спосіб отримання соди належить французькому лікарю Н. Леблану. У 1791 р. він, не знайомий зі способом Лаксмана, отримав патент на «Спосіб перетворення глауберової солі у соду». Цей спосіб ґрунтувався на використанні у якості сировини хлориду натрію, при обробці якого сірчаною кислотою отримували сульфат натрію.

В подальшому його переробляли з допомогою вуглецю і крейди або вапна на соду. Перші содові заводи за способом Леблана були побудовані у 1793 р. у Франції (Париж), у 1823 р. – в Англії (Ліверпуль), у Німеччині (Шенебек-на-Ельбі), 1864 р. – у Росії (Барнаул). Спосіб Леблана тривалий час був єдиним у содовій промисловості.

Найбільший розвиток цей спосіб отримав в Англії. Сировина з колоній та раннє зародження індустрії сприяли становленню цієї країни як світового лідера у хімічному виробництві протягом кількох десятиліть у ХІХ ст. З кінця ХІХ ст. завдяки швидкому процесу концентрації виробництв, високому рівню науковотехнічного розвитку, активній торговій політиці перці позиції на світовому ринку хімічної продукції поступово завоювала Німеччина. У США хімічна промисловість почала розвиватися значно пізніше, ніж у Європі, але вже з 1913 р. за об'ємом хімічного виробництва країна вийшла на передові позиції у світі. Цьому сприяли багаті корисні копалини, розвинута транспортна мережа, міцний внутрішній ринок.

Розповсюдження способу Леблана потребувало збільшення об'ємів виробництва сірчаної кислоти, яку на той час виготовляли у відносно невеликій кількості. Тому цей спосіб стимулював розвиток не тільки сірчано-кислотної промисловості, а й основної хімічної технології в цілому.

Новий аміачний спосіб отримання соди був запропонований у 1838-1840 рр. англійськими інженерами-хіміками Г. Грей-Дьюаром і Д. Хеммінгом. Вони пропускали крізь воду газоподібні аміак і діоксид вуглецю, а потім додавали до цього розчину хлориднатрію. Отриманий малорозчинний гідрокарбонат натрію відфільтровували та підігрівали, перетворюючи на соду.

Бельгійський інженер Ернст Сольве скористався цими дослідженнями, взяв за основу технологію содового процесу англійських інженерів і технологічно оформив виробництво.

Таким чином, у 1870-х рр. з'явився новий спосіб отримання соди, який був найменований способом Сольве. Цей спосіб зробив радикальний переворот у содовому виробництві. Його сутність полягала у насиченні природних соляних розчинів аміаком та діоксидом вуглецю з подальшою переробкою отриманого осаду бікарбонату натрію на кальциновану соду шляхом його прожарювання. Відмінною особливістю способу Сольве було те, що всі стадії виробництва були безперервними, а в практику було введено більш досконале обладнання – Сольвеєвські колони. ...

Мельник, Т. В. З історії розвитку основної хімічної технології: виробництво соди / Т. В. Мельник // Питання історії науки і техніки. – 2011. – № 4. – С. 47–53. /Фрагмент статті/.

1.1. Основи хімічної технології і хімічного виробництва

1. **Аранская, О. С.** Сборник задач и упражнений по химической технологии и биотехнологии : учеб. пособие / О. С. Аранская ; 2-е изд., перераб. и доп. – Минск : Университетское, 1989. – 311 с.
2. **Ахназарова, С. Л.** Методы оптимизации эксперимента в химической технологии : учеб. пособие / С. Л. Ахназарова, В. В. Кафаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1985. – 327 с.
3. **Беличенко, Ю. П.** Замкнутые системы водообеспечения химических производств / Ю. П. Беличенко. – Москва : Химия, 1989. – 208 с.
4. **Бенедек, П.** Научные основы химической технологии / П. Бенедек, А. Ласло. – Ленинград : Химия, 1970. – 376 с.
5. **Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій** : монографія / В. А. Домарецький, А. М. Куц, О. Ю. Шевченко та ін. ; під ред. В. А. Домарецького ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Фенікс, 2011. – 704 с.
6. **Бобух, А. О.** Алгоритм ідентифікації технологічних об'єктів хімічних виробництв із визначенням їх тренду / А. О. Бобух, О. М. Дзевочко, М. О. Подустов // Энергосбережение. Энегетика. Энергоаудит. – 2016. – № 2 (145). – С. 43–49.
7. **Бондарь, А. Г.** Математическое моделирование в химической технологии : учебник / А. Г. Бондарь. – Київ : Вища шк., 1973. – 280 с.
8. **Бондарь, А. Г.** Планирование эксперимента в химической технологии: Основные положения, примеры и задачи : учеб. пособие / А. Г. Бондарь, Г. А. Статюха. – Киев : Вища шк., 1976. – 183 с.
9. **Бондарь, А. Г.** Планирование эксперимента при оптимизации процессов химической технологии (алгоритмы и примеры) : учеб. пособие / А. Г. Бондарь. – Киев : Вища шк., 1980. – 263 с.
10. **Бояринов, А. И.** Методы оптимизации в химической технологии : учеб. пособие / А. И. Бояринов, В. В. Кафаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1975. – 575 с.
11. **Брановицкая, С. В.** Вычислительная математика в химии и химической технологии : учеб. пособие / С. В. Брановицкая, Р. Б. Медведев, Ю. Я. Фиалков. – Киев : Вища шк., 1986. – 215 с.
12. **Гельперин, Н. И.** Основные процессы и аппараты химической технологии : учеб. пособие : в 2-х кн. Кн. 1 / Н. И. Гельперин. – Москва : Химия, 1981. – 384 с.

13. **Гельперин, Н. И.** Основные процессы и аппараты химической технологии : учеб. пособие : в 2-х кн. Кн. 2 / Н. И. Гельперин. – Москва : Химия, 1981. – 812 с.
14. **Голубов, О. Г.** Інтерактивні бази даних паспортів безпеки хімічних речовин – сучасний рівень безпеки виробництва і споживання хімічної продукції / О. Г. Голубов, Б. Тир, А. М. Мукомела // Хімічна промисловість України. – 2012. – № 2 (109). – С. 62–70.
15. **Гончаров, А. І.** Основи хімічної технології : посібник / А. І. Гончаров, О. В. Стеценко. – Київ : Вища шк., 1971. – 460 с.
16. **Гончаров, А. І.** Практикум з загальної хімічної технології : навч. посібник / А. І. Гончаров. – Київ : Вища шк., 1973. – 208 с.
17. **Гуревич, Д. А.** Проектные исследования химических производств / Д. А. Гуревич. – Москва : Химия, 1976. – 208 с.
18. **Демиденко, Н. Д.** Моделирование и оптимизация тепломассообменных процессов в химической технологии : монография / Н. Д. Демиденко. – Москва : Наука, 1991. – 240 с.
19. **Дильман, В. В.** Методы модельных уравнений и аналогий в химической технологии / В. В. Дильман, А. Д. Полянин. – Москва : Химия, 1988. – 304 с.
20. **Додж, Б. Ф.** Химическая термодинамика в применении к химическим процессам и химической технологии : пер. с англ. / Б. Ф. Додж ; под ред. В. А. Киреева. – Москва : ИИЛ, 1950. — 785 с.
21. **Дорохов, И. Н.** Системный анализ процессов химической технологии : Экспертные системы для совершенствования пром. проц. гетероген. анализа / И. Н. Дорохов, В. В. Кафаров ; ред. В. В. Кафаров. – Москва : Наука, 1989. – 376 с.
22. **Ефимов, В. Т.** Технологические измерения и приборы химических производств: Пособие по курсовому проектированию : учеб. пособие / В. Т. Ефимов, И. И. Литвиненко. – Киев : Вища шк., 1974. – 192 с.
23. **Жидков, Б. А.** Алгоритмизация расчетов в химической технологии : учеб. пособие / Б. А. Жидков, А. Г. Бондарь ; под ред. А. С. Плыгунова. – Київ : Вища шк., 1970. – 272 с.
24. **Задорский, В. М.** Интенсификация газожидкостных процессов химической технологии / В. М. Задорский. – Київ : Техніка, 1979. – 199 с.
25. **Зайцев, И. Д.** Теория и методы автоматизированного проектирования химических производств: Структурные основы / И. Д. Зайцев. – Киев : Наук. думка, 1981. – 307 с.

26. **Игнатов, А. А.** Физико-химические процессы горного производства : Математич. модели выщелачивания руд и оттаивания мерзлых пород / А. А. Игнатов ; отв. ред. В. В. Ржевский. – Москва : Наука, 1986. – 95 с.
27. **Иониты** в химической технологии / Л. К. Архангельский, Ф. А. Белинская, А. И. Волжинский и др. ; под ред. Б.П. Никольского, П. П. Романкова. – Ленинград : Химия, 1982. – 416 с.
28. **Иоффе, И. Л.** Проектирование процессов и аппаратов химической технологии : учебник / И. Л. Иоффе. – Ленинград : Химия, 1991. – 352 с.
29. **Иванов, С. В.** Загальна хімічна технологія: промислові хіміко-технологічні процеси : навч. посібник / С. В. Иванов, Н. М. Манчук, П. С. Борсук ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НАУ, 2010. – 280 с.
30. **Кардашев, Г. А.** Физические методы интенсификации процессов химической технологии / Г. А. Кардашев. – Москва : Химия, 1990. – 208 с.
31. **Карпачева, С. М.** Пульсационная аппаратура в химической технологии / С. М. Карпачева, Б. Е. Рябчиков. – Москва : Химия, 1983. – 224 с.
32. **Касаткин, А. Г.** Основные процессы и аппараты химической технологии : учебник / А. Г. Касаткин. – 9-е изд., испр. – Москва : Химия, 1973. – 752 с.
33. **Кафаров, В. В.** Гибкие автоматизированные производственные системы в химической промышленности : учебник / В. В. Кафаров, В. В. Макаров. – Москва : Химия, 1990. – 320 с.
34. **Кафаров, В. В.** Математическое моделирование основных процессов химических производств : учеб. пособие / В. В. Кафаров, М. Б. Глебов. – Москва : Высш. шк., 1991. – 400 с.
35. **Кафаров, В. В.** Методы кибернетики в химии и химической технологии : учебник / В. В. Кафаров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1985. – 448 с.
36. **Кафаров, В. В.** Основы автоматизированного проектирования химических производств / В. В. Кафаров, В. Н. Ветехин. – Москва : Наука, 1987. – 623 с.
37. **Кафаров, В. В.** Основы построения операционных систем в химической технологии / В. В. Кафаров, В. Н. Ветехин. – Москва : Наука, 1980. – 429 с.
38. **Кафаров, В. В.** Принципы создания безотходных химических производств / В. В. Кафаров. – Москва : Химия, 1982. – 288 с.

39. **Кафаров, В. В.** Программирование и вычислительные методы в химии и химической технологии / В. В. Кафаров, В. Н. Ветохин, А. И. Бояринов. – Москва : Наука, 1972. – 487 с.
40. **Коваленко, І. В.** Основні процеси, машини та апарати хімічних виробництв : підручник / І. В. Коваленко, В. В. Малиновський. – Київ : Інрес; Воля, 2006. – 264 с.
41. **Коган, В. Б.** Теоретические основы типовых процессов химической технологии / В. Б. Коган. – Ленинград : Химия, 1977. – 592 с.
42. **Коршун, М. Н.** Системное гигиеническое нормирование и вопросы терминологии в области регламентирования вредных факторов производственной и окружающей сред химической природы / М. Н. Коршун // Довкілля та здоров'я. – 2008. – № 3 (46). – С. 3–7.
43. **Кривошеев, Н. П.** Основы процессов химической технологии : учеб. пособие / Н. П. Кривошеев. – Москва : Вышэш. шк., 1972. – 304 с.
44. **Кулаков, М. В.** Технологические измерения и приборы для химических производств : учебник / М. В. Кулаков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Машиностроение, 1983. – 424 с.
45. **Кулаков, М. В.** Технологические измерения и приборы для химических производств : учебник / М. В. Кулаков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Машиностроение, 1983. – 424 с.
46. **Кутепов, А. М.** Общая химическая технология : учебник / А. М. Кутепов, Т. И. Бондарева, М. Г. Беренгартен. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Высш. шк., 1990. – 520 с.
47. **Кэмпбелл, Д. П.** Динамика процессов химической технологии : пер. с англ. / Д. П. Кэмпбелл ; перевод А. М. Немировского ; под ред. В. В. Кафарова, Н. Я. Феста. – Москва : Госторгиздат, 1962. – 352 с.
48. **Лапшенков, Г. И.** Автоматизация производственных процессов в химической промышленности: Технические средства и лабораторные работы / Г. И. Лапшенков, Л. М. Полоцкий. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1988. – 288с.
49. **Лесохин, Е. И.** Теплообменники-конденсаторы в процессах химической технологии: Моделирование, расчет, управление / Е. И. Лесохин, П. В. Рашковский. – Ленинград : Химия, 1990. – 288 с.
50. **Липатов, Л. Н.** Типовые процессы химической технологии как объекты управления / Л. Н. Липатов. – Москва : Химия, 1973. – 317 с.
51. **Ловиц, Т. Е.** Избранные труды по химии и химической технологии / Т. Е. Ловиц. – Редакция, статьи, примечания Н. А. Фигуровского. – Москва : АН СССР, 1955. – 618 с.

52. **Масштабный** переход в химической технологии: Разработка промышленных аппаратов методом гидродинамического моделирования / А. М. Розен, Е. И. Мартюшин, В. М. Олевский, Н. И. Гельперин ; под ред. А. М. Розена. – Москва : Химия, 1980. – 320 с.
53. **Математическое** моделирование химических производств : пер. с англ. / К. Кроу, А. Гамилец, Т. Хоффман и др. ; под ред. Г. М. Островского. – Москва : Мир, 1973. – 392 с.
54. **Математичні** методи в хімії та хімічній технології : навч. посібник / Ю. К. Рудавський, Є. М. Мокрий, З. Г. Піх та ін. ; за ред. Ю. К. Рудавського. – Москва : Світ, 1993. – 208 с.
55. **Мочальник, И. А.** Основы технологии и продукция химической промышленности : учеб. пособие / И. А. Мочальник. – Минск : Мисанта, 2012. – 175 с.
56. **Мухленов, И. П.** Основы химической технологии : учеб. пособие / И. П. Мухленов, В. Д. Тамбовцева, А. Е. Горштейн ; под ред. И. П. Мухленова. – Москва : Высш. шк., 1968. – 336 с.
57. **Обеспечение** и методы оптимизации надежности химических и нефтеперерабатывающих производств / В. В. Кафаров, В. П. Мешалкин, Г. Грун, В. Нойманн. – Москва. : Химия, 1987. – 272 с.
58. **Обновленский, П. А.** Системы защиты потенциально опасных процессов химической технологии / П. А. Обновленский, Л. А. Мусяков, А. В. Чельцов. – Ленинград : Химия, 1978. – 224 с.
59. **Общая** химическая технология : учеб. / Д. А. Кузнецов, И. Э. Фурмер, А. И. Малахов и др. ; под ред. И.Э. Фурмер. – Москва : Высш. шк., 1970. – 344 с.
60. **Общая** химическая технология : учебник / И. П. Мухленов, Д. А. Кузнецов, А. Я. Авербух и др. ; под ред. И. П. Мухленова. – Москва : Высш. шк., 1964. – 629 с.
61. **Общая** химическая технология : учебник : в 2-х ч. Ч. 1 : Теоретические основы химической технологии / И. П. Мухленов, А. Я. Авербух, Д. А. Кузнецов и др. ; под ред. И. П. Мухленова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1984. – 256 с.
62. **Общая** химическая технология : учебник : в 2-х ч. Ч. 2 : Важнейшие химические производства / И. П. Мухленов, А. Я. Авербух, Д. А. Кузнецов и др. ; под ред. И. П. Мухленова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1984. – 263 с.
63. **Основные** процессы и аппараты химической технологии : учеб. пособие / Г. С. Борисов, В. П. Брыков, Ю. И. Дытнерский и др. ; под ред. Ю. И. Дытнерского. – Москва : Химия, 1983. – 272 с.

64. **Основные** процессы и аппараты химической технологии : учеб. пособие / Г. С. Борисов, В. П. Брыков, Ю. И. Дытнерский, С. З. Каган ; ред. Ю. И. Дытнерский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1991. – 496 с.
65. **Основы** автоматизации химических производств / под ред. П. А. Обновленского, А. Л. Гуревича. – Ленинград : Химия, 1975. – 528 с.
66. **Основы** химической технологии : учебник / под ред. И. П. Мухленова. – 4-е изд., и перераб. – Москва : Высш. шк., 1991. – 463 с.
67. **Павлов, К. Ф.** Примеры и задачи по курсу процессов и аппаратов химической технологии : учеб. пособие / К. Ф. Павлов, Г. П. Романков, А. А. Носков ; под ред. П. Г. Романкова. – 10-е изд., перераб. и доп. – Ленинград : Химия, 1987. – 576 с.
68. **Плановский, А. Н.** Процессы и аппараты химической и нефтехимической технологии : учебник / А. Н. Плановский, П. И. Николаев. – изд. 3-е, перераб. и доп. – Москва : Химия, 1987. – 496 с.
69. **Практикум** по общей химической технологии / под ред. И. П. Мухленова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1973. – 424 с.
70. **Практикум** по общей химической технологии. – Москва : Высш. шк., 1967. – 371 с.
71. **Протоdjяконов, И. О.** Гидромеханические основы процессов химической технологии : учеб. пособие / И. О. Протоdjяконов, Ю. Г. Чесноков. – Ленинград : Химия, 1987. – 357 с.
72. **Протоdjяконов, И. О.** Динамика процессов химической технологии : учеб. пособие / И. О. Протоdjяконов, О. В. Муратов, И. И. Евлампиев. – Ленинград : Химия, 1984. – 304 с.
73. **Протоdjяконов, И. О.** Статистическая теория явлений переноса в процессах химической технологии : учеб. пособие / И. О. Протоdjяконов, С. Р. Богданов. – Ленинград : Химия, 1983. – 400 с.
74. **Протоdjяконов, И. О.** Явления переноса в процессах химической технологии. Основы теории / И. О. Протоdjяконов, Н. А. Марцулевич, А. В. Марков ; ред. П. Г. Романков. – Ленинград : Химия, 1981. – 264с.
75. **Робертс, С.** Динамическое программирование в процессах химической технологии и методы управления : пер. с англ. / С. Робертс ; ред. В. В. Кафаров. – Москва : Мир, 1965. – 480 с.
76. **Романков, П. Г.** Гидромеханические процессы химической технологии / П. Г. Романков, М. И. Курочкина. – 3-е изд., перераб. – Ленинград : Химия, 1982. – 288 с.

77. **Романков, П. Г.** Массообменные процессы химической технологии (системы с дисперсной твердой фазой) / П. Г. Романков, В. Ф. Фролов. – Ленинград : Химия, 1990. – 384 с.
78. **Толковый** словарь по химии и химической технологии: Основные термины / С. М. Баринов, Б. Е. Восторгов, Л. Я. Герцберг, Ю. А. Лебедев ; ред. Ю. А. Лебедев. – Москва : Рус. яз., 1987. – 528 с.
79. **Уэйлес, С. М.** Фазовые равновесия в химической технологии : в 2-х ч. : пер. с англ. Ч. 1 / С. М. Уэйлес. – Москва : Мир, 1989. – 301 с.
80. **Уэйлес, С. М.** Фазовые равновесия в химической технологии : в 2-х ч. : пер. с англ. Ч. 2 / С. М. Уэйлес. – Москва : Мир, 1989. – 663 с.
81. **Флореа, О.** Расчеты по процессам и аппаратам химической технологии / О. Флореа, О. Ю. Смигельский. – Москва : Химия, 1971. – 225 с.
82. **Фролов, В. Ф.** Лекции по курсу процессов и аппаратов химической технологии : учеб. пособие / В. Ф. Фролов. – 2-е изд., испр. – Санкт-Петербург : Химиздат, 2008. – 608 с.
83. **Царева, З. М.** Теоретические основы химической технологии : учеб. пособие / З. М. Царева, Е. И. Орлова. – Київ : Вища шк., 1986. – 271 с.
84. **Циборовский, Я.** Основы процессов химической технологии : пер. с пол. / Я. Циборовский ; под ред. П. Г. Романкова. – Ленинград : Химия, 1967. – 720 с.
85. **Чередниченко, Л. С.** Геометрическое моделирование некоторых многопараметрических систем химической технологии / Л. С. Чередниченко, Н. С. Гумен, В. С. Гумен ; под общ. ред. Л. С. Чередниченко. – Київ : Вища шк., 1977. – 108 с.
86. **Чечель, П. С.** Процессы и аппараты химической технологии : учеб. пособие / П. С. Чечель. – Київ : Вища шк., 1974. – 192 с.
87. **Шкатов, Е. Ф.** Основы автоматизации технологических процессов химических производств : учебник / Е. Ф. Шкатов, В. В. Шувалов. – Москва : Химия, 1988. – 304 с.
88. **Шувалов, В. В.** Автоматизация производственных процессов в химической промышленности : учебник / В. В. Шувалов, Г. А. Огаджанов, В. А. Голубятников. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1991. – 480 с.
89. **Ягодин, Г. А.** Химия и химическая технология в решении глобальных проблем / Г. А. Ягодин, Э. Г. Раков, Л. Г. Третьякова. – Москва : Химия, 1988. – 176 с.

1.2. Хіміко-технологічні процеси

90. **Бобков, С. П.** Использование дискретных стохастических моделей в химической кинетике / С. П. Бобков, Е. С. Бобкова, В. В. Рыбкин // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 9. – С. 35–39.
91. **Денисов, Е. Т.** Кинетика гомогенных химических реакций : учеб. пособие / Е. Т. Денисов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1988. – 390 с.
92. **Еремин, Е. Н.** Основы химической кинетики : учеб. пособие / Е. Н. Еремин. – 2-е изд., доп. – Москва : Высш. шк., 1976. – 375 с.
93. **Занков, Г. Е.** Химическая кинетика. Краткий исторический экскурс / Г. Е. Занков // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2011. – Т. 54, № 4. – С. 118–121.
94. **Иноземцев, Н. В.** Основы термодинамики и кинетики химических реакций / Н. В. Иноземцев. – Москва : Гос. науч.-техн. изд-во, 1950. – 212 с.
95. **Иоффе, И. И.** Инженерная химия гетерогенного катализа / И. И. Иоффе, Л. М. Письмен. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ленинград : Химия, 1972. – 464 с.
96. **Ісаєва, Л. Є.** Гомогенні хімічні реакції утворення нітридів деяких перехідних металів у сплавах заліза / Л. Є. Ісаєва, І. Ю. Лев // Фізика і хімія твердого тіла. – 2011. – Т. 12, № 2. – С. 374–377.
97. **Кобзар, С. Г.** Використання піролізу біомаси в якості палива допалення для відновлення оксидів азоту: тестування механізму хімічної кінетики / С. Г. Кобзар, А. А. Халатов // Теплофізика та теплоенергетика. – 2020. – Т. 42, № 2. – С. 92–98.
98. **Механоактивація** промислового мідь-цинк-алюмооксидного каталізатора одержання метанолу / Н. Ю. Хімач, Є. В. Полункін, С. Л. Мельникова та ін. // Хімічна промисловість України. – 2015. – № 2 (127). – С. 45–50.
99. **Панченков, Г. М.** Химическая кинетика и катализ : учеб. пособие / Г. М. Панченков, В. П. Лебедев. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Химия, 1985. – 590 с.
100. **Полак, Л. С.** Вычислительные методы в химической кинетике : монографія / Л. С. Полак, М. Я. Гольденберг, А. А. Левицкий ; отв. ред. Ю. Н. Туманов ; Академия наук СССР, Институт нефтехимического синтеза им. А. В. Топчиева. – Москва : Наука, 1984. – 280 с.

101. **Попова, Н. М.** Катализаторы очистки газовых выбросов промышленных производств / Н. М. Попова. – Москва : Химия, 1991. – 176 с.
102. **Практикум по физической химии. Кинетика и катализ. Электрохимия : учеб. пособие / А. В. Абраменков, Е. П. Агеев, Л. Ф. Атякшева, М. И. Борзенко ; под ред. В. В. Лунина, Е. П. Агеева. – Москва : Академия, 2012. – 304 с.**
103. **Процеси та апарати хімічних технологій : навч. посібник : у 5 ч. Ч. 5 : Екстракція, естрагування, адсорбція, кристалізація та баромембранні процеси / Я. М. Ханик, В. І. Троцький, О. В. Станіславчук, В. В. Майструк ; за ред. Я. М. Ханика. – Львів : Львів. політех., 2010. – 176 с.**
104. **Процеси та апарати хімічних технологій : навч. посібник : у 5-ти ч. Ч. 3 : Теплові процеси, нагрівання, охолодження, конструкції теплообмінників, випарювання / Я. М. Ханик, Є. М. Семенишин, О. В. Станіславчук, Д. П. Кіндзера ; за ред. Я. М. Ханика. – Львів : Львів. політех., 2006. – 340 с.**
105. **Процеси та апарати хімічних технологій : навч. посібник Ч. 4 : Дистанційне навчання / Я. М. Ханик, І. О. Гузьова, Т. І. Римар, Л. З. Білецька ; за ред. Я. М. Ханика. – Львів : Львів. політех., 2009. – 300 с.**
106. **Скорород, В. В.** Фізико-хімічна кінетика в наноструктурних системах : монографія / В. В. Скорород, І. В. Уварова, А. В. Рагуля. – Київ : Академперіодика, 2001. – 180 с.
107. **Томас, Ч.** Промышленные каталитические процессы и эффективные катализаторы. / Ч. Томас ; Ред. А.М.Рубинштейн ; пер. пер. с англ. – Москва. : Мир, 1973. – 385 с.
108. **Туницкий, Н. Н.** Методы физико-химической кинетики : монография / Н. Н. Туницкий, В. А. Каминский, С. Ф. Тимашев. – Москва : Химия, 1972. – 197 с.
109. **Уэйт, Н.** Химическая кинетика: Элементарный курс : учеб. пособие : пер. с англ. / Н. Уэйт. – Москва : Мир, 1974. – 80 с.
110. **Фок, Н. В.** Сборник задач по химической кинетике : учеб. пособие / Н. В. Фок, М. Я. Мельников. – Москва : Высш. шк., 1982. – 126 с.
111. **Франк-Каменецкий, Д. А.** Диффузия и теплопередача в химической кинетике : монографія / Д. А. Франк-Каменецкий ; отв. ред. Р. И. Солоухин ; Академия наук СССР, Институт химической физики, Научный совет по проблеме "Теоретические основы процессов горения". – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Наука, 1987. – 490 с.

112. **Химическая** и биологическая кинетика : монография / Г. С. Яблонский, М. Г. Кузьмин, С. Д. Варфоломеев и др. ; под ред. Н. М. Эмануэля. – Москва : МГУ, 1983. – 295 с.
113. **Эйринг, Г.** Основы химической кинетики : пер. с англ. / Г. Эйринг, С. Г. Лин, С. М. Лин. – Москва : Мир, 1983. – 528 с.
114. **Эмануэль, Н. М.** Курс химической кинетики : учебник / Н. М. Эмануэль, Д. Г. Кнорре. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1974. – 400 с.

1.3. Хімічні реактори

115. **Бородуля, В. А.** Математические модели химических реакторов с кипящим слоем / В. А. Бородуля, Ю. П. Гупало ; под ред. С. С. Забродского, Ю.С. Рязанцева. – Минск : Наука и техника, 1976. – 208 с.
116. **Брайнес, Я. М.** Введение в теорию и расчеты химических и нефтехимических реакторов / Я. М. Брайнес. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1976. – 232 с.
117. **Вольтер, Б. В.** Устойчивость режимов работы химических реакторов / Б. В. Вольтер, И. Е. Сальников. – Москва : Химия, 1972. – 190 с.
118. **Голованчиков, А. Б.** Расчет химического реактора с диффузионной моделью структуры потоков и разными числами пекле по реагирующим компонентам / А. Б. Голованчиков, Н. А. Дулькина, Ю. В. Аристова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 8. – С. 111–114.
119. **Лабутин, А. Н.** Синергетический синтез системы управления химическим реактором / А. Н. Лабутин, В. Ю. Невиницын // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 11. – С. 104–107.
120. **Лабутин, А. Н.** Система управления каскадом химических реакторов для проведения последовательно-параллельной реакции / А. Н. Лабутин, В. Ю. Невиницын, А. Н. Девятьяров // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2013. – Т. 56, № 11. – С. 131–135.
121. **Михаил, Р.** Реакторы в химической промышленности : пер. с рум. / Р. Михаил, К. Кырлогану ; под ред. П.Г. Романкова, Н.Н. Смирнова. – Ленинград : Химия, 1968. – 388 с.
122. **Перлмуттер, Д.** Устойчивость химических реакторов : пер. с англ. / Д. Перлмуттер ; под ред. Н. С. Гурфейна ; перевод Б. И. Соколова, В. П. Пилявского. – Ленинград : Химия, 1976. – 256 с.

123. **Рылов, С. А.** Разработка алгоритмов пуска и противоаварийной защиты экзотермическими химическими реакторами / С. А. Рылов, А. Э. Софиев, И. А. Янкина // Приборы и системы. Управление, контроль, диагностика. – 2010. – № 6. – С. 12–18.
124. **Смирнов, Н. Н.** Реакторы в химической промышленности (общие сведения) / Н. Н. Смирнов. – Ленинград : Химия, 1972. – 56 с.
125. **Смирнов, Н. Н.** Химические реакторы в примерах и задачах : учеб. пособие / Н. Н. Смирнов, А. И. Волжинский. – изд. 2-е, перераб. – Ленинград : Химия, 1986. – 222 с.
126. **Стопакевич, А. А.** Прецизионная система управления химическим реактором непрерывного действия / А. А. Стопакевич, Е. О. Улицкая // Проблемы управления и информатики. – 2019. – № 2, март-апр. – С. 48–58.
127. **Вопросы** управления химическим реактором / А. В. Сухарев, А. Н. Лабутин, Б. А. Головушкин, Е. В. Ерофеева // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2011. – Т. 54, № 11. – С. 119–122.
128. **Холланд, Ф. А.** Химические реакторы и смесители для жидкофазных процессов : пер. с англ. Ю. И. Лазьяна, Г. М. Татаринцевой / Ф. А. Холланд, Ф. С. Чапман ; под ред. Ю. М. Жорова. – Москва : Химия, 1974. – 208 с.
129. **Царёва, З. М.** Основы теории химических реакторов (компьютерный курс) : учебник / З. М. Царёва, Л. Л. Товажнянский, Е. И. Орлова ; под ред. З. М. Царевой. – Москва : Высш. шк., 1997. – 624 с.

1.4. Хіміко-технологічна система (ХТС)

130. **Вильямс, Т. Дж.** Проектирование химико-технологических процессов методами системотехники : пер. с англ. / Т. Дж. Вильямс ; под ред. И. И. Иоффе. – Москва-Ленинград : Химия, 1965. – 192 с.
131. **Дорохов, И. Н.** Системный анализ процессов химической технологии: Экспертные системы для совершенствования промышленных процессов гетерогенного анализа / И. Н. Дорохов, В. В. Кафаров ; ред. В. В. Кафаров. – Москва : Наука, 1989. – 376 с.
132. **Задорский, В. М.** Интенсификация химико-технологических процессов на основе системного подхода / В. М. Задорский. – Київ : Тэхніка, 1989. – 208 с.
133. **Кафаров, В. В.** Анализ и синтез химико-технологических систем : учебник / В. В. Кафаров, В. П. Мешалкин. – Москва : Химия, 1991. – 432 с.

134. **Кафаров, В. В.** Основы построения операционных систем в химической технологии / В. В. Кафаров, В. Н. Ветохин. – Москва : Наука, 1980. – 429 с.
135. **Кафаров, В. В.** Принципы математического моделирования химико-технологических систем: Введение в системотехнику химических производств : учеб. пособие / В. В. Кафаров, В. Л. Перов, В. П. Мешалкин. – Москва : Химия, 1974. – 344 с.
136. **Кафаров, В. В.** Системный анализ процессов химической технологии. Основы стратегии / В. В. Кафаров, И. Н. Дорохов. – Москва : Наука, 1976. – 499 с.
137. **Корчагин, М. В.** Синтез гибких химико-технологических систем утилизации отходов на основе анализа конфликта критериев эффективности процессов / М. В. Корчагин // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 5. – С. 111–115.
138. **Кузурман, В. А.** Применение инновационных образовательных технологий в многоуровневой системе химического образования в университете / В. А. Кузурман, И. В. Задорожный, Б. А. Кухтин // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 10. – С. 126–129.
139. **Мордкович, Б. И.** Системы питания технологических линий химических производств / Б. И. Мордкович. – Москва : Химия, 1976. – 176 с.
140. **Обновленский, П. А.** Системы защиты потенциально опасных процессов химической технологии / П. А. Обновленский, Л. А. Мусяков, А. В. Чельцов. – Ленинград : Химия, 1978. – 224 с.
141. **Общая химическая технология. Основные концепции проектирования химико-технологических систем : учебник / И. М. Кузнецова, Х. Э. Харлампи, В. Г. Иванов, Э. В. Чиркунов ; под ред. Х. Э. Харлампи.** – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2014. – 384 с.
142. **Путилов, А. В.** Применение имитационного моделирования при анализе сложных химико-технологических систем / А. В. Путилов, Н. В. Петрухин, А. В. Баранов. – Москва : Химия, 1990. – 48 с.
143. **Статюха, Г. А.** Автоматизированное проектирование химико-технологических систем : учеб. пособие / Г. А. Статюха. – Київ : Высш. шк., 1989. – 400 с.
144. **Урьев, Н. Б.** Пищевые дисперсные системы (физико-химические основы интенсификации технологических процессов) / Н. Б. Урьев, М. А. Телейсник. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 296 с.

145. **Урьев, Н. Б.** Физико-химические основы технологии дисперсных систем и материаллов : монографія / Н. Б. Урьев. – Москва : Химия, 1988. – 255 с.
146. **Химико-технологические системы** : Синтез, оптимизация и управление / под ред. И. П. Мухленова. – Ленинград : Химия, 1986. – 424 с.
147. **Чередниченко, Л. С.** Геометрическое моделирование некоторых многопараметрических систем химической технологии / Л. С. Чередниченко, Н. С. Гумен, В. С. Гумен ; под общ. ред. Л. С. Чередниченко. – Київ : Вища шк., 1977. – 108 с.
148. **Шински, Ф.** Системы автоматического регулирования химико-технологических процессов : пер. с англ. / Ф. Шински ; под ред. Н. И. Гельперина. – Москва : Химия, 1974. – 336 с.

1.5. Сировина хімічних виробництв

1.5.1. Мінеральна сировина

149. **Анализ минерального сырья** / ред. Ю. Н. Книпович, Ю. В. Морачевский. – 3-е изд., стереотип., испр. – Ленинград : Госхимиздат, 1959. – 1055 с.
150. **Антонов, О. Н.** Антиадгезионные покрытия на основе пленок сложных оксидов / О. Н. Антонов, В. М. Игошин, К. Ю. Фроленков // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2000. – № 3. – С. 46–48.
151. **Асадов, З. Г.** Синтез, физико-химические характеристики и свойства олигомерных поверхностно-активных веществ на основе пентаэритрита и оксида пропилена / З. Г. Асадов, Р. А. Рагимов, Г. А. Ахмедова // *Журнал прикладной химии*. – 2011. – Т. 84, № 7. – С. 1116–1122.
152. **Белокопытов, В. Г.** Технология производства отбельных глин / В. Г. Белокопытов // *Масла и жиры*. – 2016. – № 11-12 (187-188). – С. 20–21.
153. **Беун, М.** Оксид кремния: будущее упаковочных материалов?.. / М. Беун // *Мир Упаковки*. – 2010. – № 1 (71). – С. 18–23.

154. **Богомолів О. В.** Дослідження процесу виділення домішок олійної сировини з відходів способом розділення суміші на гiраційному сепараторі [Електронний ресурс] / О. В. Богомолів, В. І. Ільїн, Н. О. Ільїна // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2018. – Вип. 194. – С. 53–60. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg_2018_194_9 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
155. **Будников, П. П.** Химия и технология окисных и силикатных материалов / П. П. Будников. – Київ : Наук. думка, 1970. – 522 с.
156. **Булат А. Ф.** Техника и технологии для добычи, подготовки и обогащения минерального сырья на базе эластомерных материалов [Електронний ресурс] / А. Ф. Булат, В. И. Дырда, А. И. Хохотва // Геотехнічна механіка. – 2013. – Вип. 113. – С. 3-43. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gtm_2013_113_3 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
157. **Буслаев, С. С.** Электрохимический способ получения высокопористого оксида алюминия / С. С. Буслаев, В. И. Парфенюк // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2014. – Т. 57, № 7. – С. 113–117.
158. **Вакал С. В.** Концепція створення екобезпечних мінерально-органічних добрив із використанням як сировини відходів виробництва та місцевих природних ресурсів [Електронний ресурс] / С. В. Вакал, М. С. Мальований // Науковий вісник НЛТУ України. – 2016. – Вип. 26.3. – С. 269–273. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnltu_2016_26 (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.
159. **Вецнер, Ю. І.** Комплексні добрива із збіднених фосфоритів. Створення технологій отримання / Ю. І. Вецнер, А. С. Савенков, І. С. Білогур // Хімічна промисловість України. – 2014. – № 5 (124). – С. 65–67.
160. **Власян С. В.** Шлам виробництва кальцієвої селітри як сировина для одержання альтернативного нітратного мінерального добрива [Електронний ресурс] / С. В. Власян, М. Д. Волошин, А. Б. Шестозуб, Р. В. Бердо // Збірник наукових праць Дніпродзержинського державного технічного університету. Технічні науки. – 2013. – Вип. 1. – С. 11–16. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpddtu_2013_1_5 (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.

161. **Волокитин, О. Г.** Особенности физико-химических процессов получения высокотемпературных силикатных расплавов / О. Г. Волокитин, В. И. Верещагин // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2013. – Т. 56, № 8. – С. 71–76.
162. **Вопросы** аналитической химии минеральных веществ. – Ленинград : ЛГУ, 1966. – 195 с.
163. **Гольдштейн, Р.** Химическая переработка нефти : пер. с англ. / Р. Гольдштейн ; под ред. В. И. Исагульянца. – Москва : ИИЛ, 1952. – 398 с.
164. **Гончаров, Ю. Г.** Применение природного газа для обжига известняка на сахарных заводах / Ю. Г. Гончаров. – Москва : Пищ. пром-сть, 1966. – 52 с.
165. **Горшков, В. С.** Физическая химия силикатов и других тугоплавких соединений : учеб. / В. С. Горшков, В. Г. Савельев, Н. Ф. Федоров. – Москва : Высш. шк., 1988. – 399 с.
166. **Дирда В. І.** Створення техніки і технологій з використанням еластомерних матеріалів для видобутку, переробки та збагачення мінеральної сировини (за матеріалами наукової доповіді на засіданні Президії НАН України 12 листопада 2014 р.) [Електронний ресурс] / В. І. Дирда // Вісник Національної академії наук України. – 2015. – № 1. – С. 26–32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2015_1_7 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
167. **Дирда, В. І.** Створення техніки і технологій з використанням еластомерних матеріалів для видобутку мінеральної сировини / В. І. Дирда // Вісник Національної академії наук України. – 2015. – № 1. – С. 26-31.
168. **Использование** бентонитовых глин при подготовке комбикормового сырья / А. В. Ильяшик, Е. В. Соловьева, Ю. В. Локтионова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 64–65.
169. **Исследование** образования примесей в процессе конверсии оксида углерода при получении аммиака на агрегатах большой единичной мощности / Д. В. Бабайкин, А. А. Ильин, А. П. Ильин и др. // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2015. – Т. 58, № 9. – С. 29–33.
170. **Исследование** процесса перекристаллизации дигидрата сульфата кальция в полугидрат в условиях получения экстракционной фосфорной кислоты из фосфорита коксу / А. В. Гриневич, И. А. Петропавловский, А. А. Киселев и др. // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2015. – Т. 58, № 2. – С. 27–30.

171. **Красножон М.** Ресурси мінерально-сировинного комплексу України [Електронний ресурс] / М. Красножон, М. Лебідь, Є. Паталаха // Вісник Національної академії наук України. – 2001. – № 8. – С. 9–14. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2001_8_4 (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.
172. **Матко, С. В.** Прояснення яблучного соку комбінованим способом з використанням ферментного препарату фруктазиму Р і глинистого мінерала палигорськіта [Електронний ресурс] / С. В. Матко, Л. М. Мельник // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 23–27. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1088> (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.
173. **Минеральная** энциклопедия : пер. с англ. / под ред. К. Фрея. – Ленинград : Недра, 1985. – 512 с.
174. **Мулярчук, І. Ф.** Оцінка мінеральної сировини за природною масовою рівновартістю хімічних елементів / І. Ф. Мулярчук. – Київ : [б.в.], 2003. – 265 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
175. **Овчаренко, Ф. Д.** Гидрофильность глин и глинистых минералов / Ф. Д. Овчаренко ; Акад. наук УССР, Институт общей и неорганической химии. – Київ : АН УССР, 1961. – 292 с.
176. **Плановский, А. Н.** Процессы и аппараты химической и нефтехимической технологии : учебник / А. Н. Плановский, П. И. Николаев. – изд. 3-е, перераб. и доп. – Москва : Химия, 1987. – 496 с.
177. **Плугін А. А.** Колоїдна хімія та фізико-хімічна механіка як основа виробництва ресурсозберігаючих мінеральних в'язучих речовин та високоефективних композиційних матеріалів на їх основі [Електронний ресурс] / А. А. Плугін, А. М. Плугін, О. С. Кагановський, О. В. Градобоев // Збірник наукових праць Української державної академії залізничного транспорту. – 2013. – Вип. 138. – С. 7–18. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpudazt_2013_138_3 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
178. **Применение** отбельных глин в процессе рафинации масел и жиров // Масла и жиры. – 2004. – № 5 (39). – С. 22.
179. **Проблемы** теоретической кристаллохимии сложных оксидов. – Ленинград : Наука, 1982. – 158 с.

180. **Регулирование** физико-химических свойств олигоэфиров, полученных на основе твердого отхода производства терефталевой кислоты / А. Д. Бадикова, А. М. Мусина, Ф. Х. Кудашева и др. // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 1. – С. 18–21.
181. **Романовська, Т. І.** Вилучення жиру з відпрацьованої відбильної глини / Т. І. Романовська, М. В. Солеймані, І. Я. Романовський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 37-38. – С. 88–90.
182. **Структура, свойства и токсичность** структура, свойства и токсичность наночастиц оксидов серебра и меди наночастиц оксидов серебра и меди / И. Н. Андрусихина, И. А. Голуб, Г. Г. Дидикин и др. // Біотехнологія. – 2011. – Т. 4, № 6. – С. 51–59.
183. **Термогравіметричне** дослідження шихти для синтезу оксид-полімерного композиту на основі ZnO / В. В. Айрапетова, О. В. Грабовська, Н. І. Сабадаш, І. В. Фесич // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 242–249.
184. **Требин, Ф. А.** Добыча природного газа / Ф. А. Требин, Ю. Ф. Макогон, С. Б. Каплан. – Москва : Недра, 1976. – 368 с.
185. **Утворення** кислого конденсату при глибокій утилізації теплоти продуктів згоряння природного газу і обладнання для його нейтралізації / А. А. Долінський, Б. Я. Целень, А. П. Гартвіг та ін. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2016. – Т. 80, вип. 1. – С. 4–7.
186. **Фізико-хімічні** властивості кристалів заміщених оксалатів CA1-XRXC2O4.H2O (R - EU, SM, NO, PR, ND), вирощених у силікатному гелі / О. Г. Дзязько, О. Я. Кипоренко, Г. В. Сокольський та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 5. – С. 235–247.
187. **Фотокаталітичні** властивості полімерного композиту на основі цинк оксиду / І. В. Фесич, С. А. Неділько, Н. І. Сабадаш та ін. // Voprosy khimii i khimicheskoi tekhnologii. – 2019. – № 6. – Р. 241–246.
188. **Химия** нефти / под ред. З. И. Сюняева. – Ленинград : Химия, 1984. – 360 с.
189. **Черкасское** месторождение бентонитовых и палыгорскитовых глин : монография / Ф. Д. Овчаренко, Н. Г. Кириченко, А. Б. Островская, М. Г. Довгий ; АН УССР, Институт общей и неорганической химии. – Київ : Наук. думка, 1966. – 128 с.

1.5.2. Рослинна і тваринна сировина

190. **Безугла Л. С.** Місце України у виробництві та реалізації рослинної сировини для біологічно цінних харчових продуктів серед країн світу [Електронний ресурс] / Л. С. Безугла // Інвестиції: практика та досвід. – 2020. – № 15-16. – С. 51–56.
191. **Викуль, С. И.** Биологическая активность растительного сырья – ингредиента пищевых продуктов / С. И. Викуль // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 40–44.
192. **Гладушняк, А. К.** Необходимые изменения технологии первичной переработки растительного сырья в консервной промышленности и других отраслях пищевых производств / А. К. Гладушняк, И. В. Федоренко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 72–74.
193. **Губаненко, Г. А.** Перспективы комплексного использования регионального нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов / Г. А. Губаненко, Л. А. Маюрникова, Л. П. Рубчевская // Пищевая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 23-27.
194. **Дубкова, Н. З.** Непрерывная технология производства пищевых порошков из растительного сырья / Н. З. Дубкова, Э. Х. Тухбиева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 47–50.
195. **Комплексная переработка технических растительных масел : Концепция, методы и технологии/ В. Н. Кириченко, С. В. Бойченко, В. В. Кириченко, В. П. Нездоровин // Энерготехнологии и ресурсосбережение. – 2013. – № 4. – С. 31–40.**
196. **Лебединец В. Т.** Морські водорості – унікальна сировина для збагачення продуктів харчування [Електронний ресурс] / В. Т. Лебединец, Л. Ю. Буряченко // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2015. – Вип. 19. – С. 172–175. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2015_19_35 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
197. **Либерман, С. Г.** Производство пищевых животных жиров на мясокомбинатах : учебник / С. Г. Либерман. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1982. – 256 с.
198. **Либерман, С. Г.** Производство пищевых животных жиров на мясокомбинатах : учебник / С. Г. Либерман. – Москва : Пищ. пром-сть, 1975. – 215 с.

199. **Либерман, С. Г.** Справочник по производству пищевых животных жиров / С. Г. Либерман, В. П. Петровский. – изд. 4-е, доп. и перераб. – Москва : Пищ. пром-сть, 1972. – 488 с.
200. **Манжос О. Ф.** Використання фізичних методів оброблення сировини тваринного походження для удосконалення технології м'ясних кулінарних виробів [Електронний ресурс] / О. Ф. Манжос, А. Б. Бородай // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Технічні науки. – 2014. – № 1. – С. 41–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvpuettn_2014_1_6 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
201. **Матреничева, В. В.** Химико-ферментативная обработка пищевых волокон растительного сырья / В. В. Матреничева, Л. А. Иванова, О. Б. Волкова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 8. – С. 50–51.
202. **Никонович, Ю. Н.** Пищевые волокна из растительного сырья и особенности их применения / Ю. Н. Никонович, Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 6–9.
203. **Паска, М. З.** Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посібник / М. З. Паска. – Львів : Добра справа, 2010. – 135 с.
204. **Применение** экстрактов растительного сырья при производстве пищевых продуктов / Н. П. Оботурова, Н. В. Судакова, В. С. Кокоева, А. С. Зайцев // Пищевая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 48–50.
205. **Снежкін Ю. Ф.** Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку [Електронний ресурс] / Ю. Ф. Снежкін, Ж. О. Петрова // Biotechnology. – 2010. – Vol. 3, № 5. – С. 43–49. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2010_3_5_6 (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.
206. **Товароведение** и инновационные технологии переработки лекарственно-технического растительного сырья : учеб. пособие / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. В. Яницкий и др. ; под. общ. ред. Р. Ю. Павлюка ; Харьковский государственный университет питания и торговли ; Харьковский торгово-економічний інститут ; Киевский национальный торгово-экономический университет. – Харьков, 2013. – 429 с.
207. **Файвишевский, М. Л.** Производство пищевых животных жиров / М. Л. Файвишевский. – Москва : Антиква, 1995. – 384 с.

208. **Файвишевский, М. Л.** Производство сухих животных кормов, кормового и технического жиров / М. Л. Файвишевский. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 191 с.
209. **Шарков, В. И.** Количественный химический анализ растительного сырья / В. И. Шарков, Н. И. Куйбина, Ю. П. Соловьева. – Москва : Лесн. пром-сть, 1968. – 60 с.
210. **Ялпачик В. Ф.** Моделювання і розрахунок теплофізичних властивостей харчової сировини рослинного походження [Електронний ресурс] / В. Ф. Ялпачик // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2012. – Т. 4. вип. 12. – С. 3–16. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau_2012_12_4_3 (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

1.5.3. Вода

211. **Андрианов, А. П.** Анализ и оптимизация работы современных мембранных технологий при обработке вод из поверхностных источников / А. П. Андрианов, А. Г. Первов // Вода і водоочисні технології. – 2009. – № 10-12 (40-42). – С. 17–23.
212. **Арсеньєва Л. Ю.** Вплив підвищеного тиску та підвищеного вмісту вуглекислого газу у середовищі бродіння на перебіг біохімічних процесів у тісті [Електронний ресурс] / Л. Ю. Арсенєва, В. С. Яценко, А. О. Калініченко, В. М. Конончук // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. – 2012. – Вип. 42 (1). – С. 165–168. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42\(1\)__40](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42(1)__40) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
213. **Беренцвейг, И. А.** Исследование процесса насыщения углекислым газом : обзор / И. А. Беренцвейг. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1970. – 28 с.
214. **Биосорбционные** процессы в биомембранных системах при обработке воды поверхностных водоисточников / Л. Хун, К. Щиангун, В. Н. Швецов и др. // Химия и технология воды. – 2010. – Т. 32, № 5. – С. 546–558.
215. **Влияние** углекислого газа на жизнеспособность бактерий рода *Bacillus* и *Diplococcus* / И. З. Коваль, В. Н. Кисленко, В. Л. Старчевський, Л. И. Шевчук // Химия и технология воды. – 2012. – Т. 34, № 2. – С. 187–194.

216. **Вовкодав, Г. М.** Оцінка стану поверхневих водних об'єктів України / Г. М. Вовкодав // Збалансоване природокористування. – 2015. – № 2. – С. 66–68.
217. **Высокоэффективное** жидкостное хроматографическое определение 2,4,6-тринитрофенола в поверхностных водах после его селективной твердофазной экстракции / О. М. Иванова, В. А. Ракс, В. Н. Зайцев // Химия и технология воды. – 2014. – Т. 36, № 6 (242). – С. 504–515.
218. **Гончарук, В. В.** Вода и углекислый газ как основные предшественники органических веществ на Земле и в космосе / В. В. Гончарук, О. В. Зуй // Химия и технология воды. – 2015. – Т. 37, № 1 (243). – С. 5–9.
219. **Гончарук, В. В.** Ультрафильтрация и нанофильтрация -приоритетные направления в технологии подготовки питьевой воды из подземных и поверхностных источников / В. В. Гончарук, А. А. Кавицкая, М. Д. Скильская // Химия и технология воды. – 2009. – Т. 31, № 2. – С. 198–223.
220. **Дячок В. В.** Вивчення впливу температури на кінетику поглинання вуглекислого газу мікроводоростями [Електронний ресурс] / В. В. Дячок, В. Катишева, О. Б. Левко // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Хімія, технологія речовин та їх застосування. – 2015. – № 812. – С. 365–371. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPX_2015_812_64 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
221. **Дячок В. В.** Вивчення процесів масообміну під час реалізації біологічних методів очищення газових викидів від вуглекислого газу [Електронний ресурс] / В. В. Дячок, С. І. Гуглич, О. Б. Левко // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Хімія, технологія речовин та їх застосування. – 2014. – № 787. – С. 313–319. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPX_2014_787_62 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
222. **Злобіна К. С.** Особливості хімічного складу підземних вод Києва, що використовуються для бюветного водопостачання [Електронний ресурс] / К. С. Злобіна, І. В. Кураєва, Г. А. Кроїк // Вісник Дніпропетровського університету. Серія : Геологія. Географія. – 2011. – Т. 19, вип. 13. – С. 58–63. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vdugg_2011_19_13_14 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

223. **Изотопный** эффект при формировании поверхностных кластеров воды в гетерогенных системах / В. В. Туров, В. В. Гончарук, В. М. Огенко и др. // Химия и технология воды. – 2015. – Т. 37, № 5 (247). – С. 387–400.
224. **Ищенко, И. Н.** Аналитический обзор методов получения воды из атмосферного воздуха / И. Н. Ищенко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 69–73.
225. **Каленська, І.** Викиди вуглекислого газу: вловити, зберегти, використати / І. Каленська // Екологія підприємства. – 2015. – № 3. – С. 34–39.
226. **Кацева, С. А.** Влияние углекислого газа и воздуха на качество безалкогольных напитков / С. А. Кацева. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1968. – 48 с.
227. **Клименко В. Г.** Формування у студентів знань і вмінь про хімічний склад та оцінку якості поверхневих вод [Електронний ресурс] / В. Г. Клименко, Л. І. Фролова, І. В. Терещенко // Проблеми безперервної географічної освіти і картографії. – 2009. – Вип. 9. – С. 107–113. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pbgo_2009_9_23 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
228. **Кошлякова Т. О.** Зміни хімічного складу питних підземних вод м. Києва в процесі експлуатації [Електронний ресурс] / Т. О. Кошлякова // Збірник наукових праць Інституту геологічних наук НАН України. – 2011. – Вип. 4. – С. 88–93. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpign_2011_4_15 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
229. **Кроик, А. А.** Экологическая безопасность подземных вод на территории размещения горнодобывающих предприятий / А. А. Кроик // Химия и технология воды. – 2014. – Т. 36, № 4 (240). – С. 371–380.
230. **Кульский, Л. А.** Химия воды : Физико-химические процессы обработки природных и сточных вод : учеб. пособие / Л. А. Кульский, В. Ф. Накорчевская. – Киев : Вища шк., 1983. – 240 с.
231. **Методические** особенности исследования гумусовых веществ в природных поверхностных водах / П. Н. Линник, Я. С. Иванечко, Р. П. Линник, В. А. Жежеря // Химия и технология воды. – 2013. – Т. 35, № 6. – С. 533–550.
232. **Мироненко, И. М.** О роли углекислого газа в молоке и сыре / И. М. Мироненко // Сыроделие и маслоделие. – 2016. – № 1. – С. 43–46.

233. **Мокієнко, А. В.** Якість води поверхневих водойм як фактор ризику для здоров'я населення / А. В. Мокієнко, Л. Й. Ковальчук, А. Д. Крісілов // Вісник Національної академії наук України. – 2017. – № 10. – С. 42–52.
234. **Ольховик О. І.** Використання пристроїв вилучення вологи з атмосфери для питного водопостачання та зволоження ґрунтів [Електронний ресурс] / О. І. Ольховик, К. М. Кошмак, А. Л. Ольховик // Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Технічні науки. – 2013. – Вип. 4. – С. 85–91. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vnuvgr_tekhn_2013_4_13 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
235. **Определение** полициклических ароматических углеводородов в атмосферной воде методом хроматографии / Н. Ю. Грибова, Л. А. Нестерова, Е. И. Хижан и др. // Химия и технология воды. – 2018. – Т. 40, № 5 (265), сен.-окт. – С. 554–563.
236. **Определение** содержания ксенобиотика имидаклоприда в поверхностных водах / Н. Ю. Грибова, Е. И. Хижан, В. И. Максин и др. // Химия и технология воды. – 2019. – Т. 41, № 5 (271) : вер.-жовт. – С. 529–536.
237. **Орлов В. О.** Водопостачання промислових підприємств : навч. посібник / В. О. Орлов, Л. Л. Литвиненко, А. М. Орлова. – Київ : Знання, 2014. – 278 с
238. **Осадчий, В. І.** Ресурси та якість поверхневих вод України в умовах антропогенного навантаження та кліматичних змін / В. І. Осадчий // Вісник Національної академії наук України. – 2017. – № 8. – С. 29–46.
239. **Очистка** подземных вод от соединений марганца с использованием природного сорбента-катализатора / А. В. Мамченко, О. А. Савченко, Н. Н. Чернова, И. В. Якупова // Химия и технология воды. – 2012. – Т. 34, № 4. – С. 285–295.
240. **Пашков, А. П.** Проблеми забруднення поверхневих, підземних і стічних вод та заходи щодо їх ліквідації і запобігання в Україні / А. П. Пашков // Безпека життєдіяльності. – 2011. – № 4. – С. 10–16.
241. **Приоритетные** направления в технологии очистки подземных вод от железа / А. В. Мамченко, И. В. Мисочка, И. И. Дешко и др. // Химия и технология воды. – 2009. – Т. 31, № 1. – С. 57–77.
242. **Рисухін, В. В.** Захист поверхневих водойм від забруднення мінералізованими сполуками : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 21.06.01 / В. В. Рисухін ; Національний технічний університет України "КПІ". – Київ, 2013. – 21 с.

243. **Романовский, В. И.** Модифицированные антрациты для очистки подземных вод от железа / В. И. Романовский, А. А. Хорт // Химия и технология воды. – 2017. – Т. 39, № 5 (259), сен.-окт. – С. 532–543.
244. **Способ** повышения степени использования углекислого газа на сатурации / В. М. Логвин, Л. П. Рева, З. И. Логвин и др. // Сахарная промышленность. – 1980. – № 3. – С. 20–21.
245. **Терещенко, Н. Ю.** Определение содержания полициклически ароматических углеводородов и хлорорганических пестицидов в поверхностных водах / Н. Ю. Хижан В. И. Терещенко, В. И. Максин // Химия и технология воды. – 2020. – Т. 41, № 4 (276). – С. 386–394.
246. **Титлова, А. С.** Анализ схем получения воды из атмосферного воздуха / А. С. Титлова, А. Н. Краснопольский // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 68–69.
247. **Уланов, М. Н.** Разработка технологии денитрификации подземной воды в реакторе с фиксированной биопленкой : дис. канд. техн. наук. : 03.00.20 / М. Н. Уланов ; Национальний університет пищевих технологій. – Киев, 2003. – 186 с.
248. **Фомин, Г. С.** Вода: Контроль химической, бактериальной и радиационной безопасности по международным стандартам : энцикл. справочник / Г. С. Фомин. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Протектор, 2000. – 848 с.
249. **Хильчевский В. К.** О влиянии атмосферных осадков на химический состав воды в водных объектах [Электронный ресурс] / В. К. Хильчевский, С. М. Курило, М. Р. Забокрицкая, А. Д. Олегов // Гідрологія, гідрохімія і гідроекологія. – 2019. – № 3. – С. 86–87. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/glghge_2019_3_40 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
250. **Чарний Д. В.** Принципи хіміко-біологічного очищення підземних вод з багатокомпонентними забрудненнями [Електронний ресурс] / Д. В. Чарний, Є. М. Мацелюк // Меліорація і водне господарство. – 2014. – Вип. 101. – С. 281–292. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mivg_2014_101_34 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
251. **Чарний, Д. В.** Шляхи оптимізації технологій водопідготовки з поверхневих водних джерел / Д. В. Чарний // Водопостачання. Водовідведення. – 2014. – № 5. – С. 44–51.
252. **Шмидт, Л. Г.** Влияние углекислого газа и воздуха на качество пива и методы их определения / Л. Г. Шмидт. – Москва, 1966. – 52 с.

253. **Юрченко, О. И.** Сопоставление результатов определения содержания железа и меди в поверхностных и сточных водах методами атомно-абсорбционной спектроскопии и спектрофотометрии / О. И. Юрченко, М. А. Добрян, Т. В. Черножук // Экология и промышленность. – 2011. – № 4 (29). – С. 122–126.

1.5.4. Повітря

254. **Аманназаров, А.** Методы и приборы для определения кислорода (газовый анализ) : справочник / А. А. Аманназаров, А. И. Шарнопольский. – Москва : Химия, 1988. – 143 с.

255. **Аминов, А. Ф.** Процесс сушки плодов и винограда нагретым ионизированным воздухом / А. Ф. Аминов, О. Ф. Сафаров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 8. – С. 39–41.

256. **Аппаратное** оформление энергосберегающей системы разделения воздуха / Л. В. Галимова, И. Е. Седойкин, А. И. Кобозев, Р. Б. Славин // Холодильная техника. – 2015. – № 2. – С. 45–48.

257. **Ахмедов, М. Э.** Ступенчатая ротационная стерилизация компота из персиков в потоке нагретого воздуха и горячей воде / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 3. – С. 40–42.

258. **Богословский, В. Н.** Кондиционирование воздуха и холодоснабжение : учебник / В. Н. Богословский, О. Я. Кокорин, Л. В. Петров ; под ред. В. Н. Богословского. – Москва : Стройиздат, 1985. – 367 с.

259. **Буренин, В. В.** Системы технологического кондиционирования воздуха / В. В. Буренин // Холодильная техника. – 2009. – №4. – С. 8–11.

260. **Буренин, В. В.** Тепловлажностная обработка воздуха системами кондиционирования / В. В. Буренин // Холодильная техника. – 2010. – № 8. – С. 44–47.

261. **Вассерман, А. А.** Теплофизические свойства воздуха и его компонентов / А. А. Вассерман, Я. З. Казавчинский, В. А. Рабинович ; АН СССР. – Москва : Наука, 1966. – 375 с.

262. **Вассерман, А. А.** Теплофизические свойства жидкого воздуха и его компонентов : монография / А. А. Вассерман, В. А. Рабинович ; Государственная служба стандартных и справочных данных. – Москва : Комстат, 1968. – 239 с.

263. **Влияние** температуры воздуха при его вынужденной конвекции в замкнутом объеме на температуру мокрого термометра / Т. Г. Короткова, Е. Н. Константинов, А. С. Данильченко, С. Ю. Ксандопуло // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 66–70.
264. **Воздухоопорные** оболочки – новый тип хранилищ / А. С. Белозерова, В. А. Мешкуров, В. А. Новиков, Б. Д. Чудновский // Сахарная свекла. – 1983. – № 9. – С. 37–39.
265. **Волеваха, М. М.** Вода й повітря нашої планети / М. М. Волеваха. – Київ : Наук. думка, 1974. – 157 с.
266. **Воронец, Д.** Влажный воздух: Термодинамические свойства и применение : пер. с сербохорв. / Д. Воронец, Д. Козич. – Москва : Энергоатомиздат, 1984. – 136 с.
267. **Всеволодов, А. Н.** Адгезия минеральных частиц к пузырьку воздуха / А. Н. Всеволодов, А. К. Гладушняк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 90–94.
268. **Всеволодов, А. Н.** Кинетика образования пузырьков при барботировании воздухом / А. Н. Всеволодов, А. К. Гладушняк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 86–90.
269. **Габа, А. М.** Приборы аналитического контроля компонентов продуктов разделения воздуха / А. М. Габа, А. К. Семчевский, В. П. Пирог // Приборы и системы. Управление, контроль, диагностика. – 2009. – № 2. – С. 34–35.
270. **Генель, Л. С.** Микробиологическая безопасность систем охлаждения и кондиционирования воздуха / Л. С. Генель, М. Л. Галкин // Холодильная техника. – 2009. – №2. – С. 48–52.
271. **Глизманенко, Д. Л.** Получение кислорода / Д. Л. Глизманенко. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1965. – 752 с.
272. **Горохов, В. С.** Аппараты установок для разделения воздуха : Конструирование и расчет / В. С. Горохов. – Москва : Машиностроение, 1965. – 235 с.
273. **Грааф, де Даниель** Кондиціонування повітря на великих об'єктах / Д. де Грааф, К. Ельснер // Холод. – 2011. – № 6. – С. 8–11.
274. **Гусев, В. Ю.** Устойчивость альфа-диалкиламинокетонов к окислению кислородом воздуха / В. Ю. Гусев, А. А. Горбунов // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2014. – Т. 57, № 4. – С. 39–42.

275. **Давидян, Г. Г.** Критические точки контроля: очистка воздуха и газов / Г. Г. Давидян, А. М. Кайтуков // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 28–32.
276. **Деревенко, В. В.** Закономерности однонаправленного движения потока воздуха и частиц рушанки по рабочей поверхности пневмосепаратора / В. В. Деревенко, Г. А. Глущенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 92–93.
277. **Дубова, Г. Е.** Перспективы использования синглетного кислорода в реакциях образования аромата / Г. Е. Дубова, А. Т. Безусов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 24–28.
278. **Жидкий** воздух как основа для хранения энергии // Компьютеры, сети, программирование. – 2013. – № 6. – С. 2–3.
279. **Житкова, А. С.** Методика определения вредных газов и паров в воздухе : прак. рук. по сан.-пром. химии / А. С. Житкова. – 2-е, перер. – Москва-Ленинград : Оборонгиз, 1939. – 188 с.
280. **Использование** кислорода и обогащенного кислородом воздуха в нагревательных печах, колодцах, стендах разогрева сталеразливочных ковшей / И. Н. Карп, А. Н. Зайвый, Е. П. Марцевой, К. Е. Пьяных // Энерготехнологии и ресурсосбережение. – 2012. – № 3. – С. 18–29.
281. **Использование** кислорода и обогащенного кислородом воздуха в нагревательных печах, колодцах, стендах разогрева сталеразливочных ковшей / И. Н. Карп, А. Н. Зайвый, Е. П. Марцевой, К. Е. Пьяных // Энерготехнологии и ресурсосбережение. – 2012. – № 3. – С. 18–29.
282. **Карякин, А. И.** Clint: новый подход к промышленному охлаждению воздуха / А. И. Карякин // Холодильная техника. – 2012. – № 12. – С. 16–18.
283. **Кислород** : справочник. Ч. 2 / Е. И. Михайлов, В. Н. Тонин, Н. М. Дыхно и др. ; под ред. Д. Л. Глизманенко. – Москва : Металлургия, 1967. – 668 с.
284. **Колычева, М. А.** Очистка воздуха от запахов на предприятиях пищевой промышленности / М. А. Колычева // Мясные технологии. – 2013. – № 11 (131). – С. 38–39.
285. **Кордюков, М.** Очистка воздуха в ретсоранах. Создайте "зону, свободную от вирусов"! / М. Кордюков // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2013. – № 1. – С. 50–51.
286. **Котэогланиан, П.** Влажность воздуха в торговом коммерческом холодильном оборудовании / П. Котэогланиан, В. Б. Сапожникова // Холодильная техника. – 2012. – № 5. – С. 59–62.

287. **Коузов, П. А.** Очистка от пыли газов и воздуха в химической промышленности / П. А. Коузов, А. Д. Мальгин, Г. М. Скрыбин. – Ленинград : Химия, 1982. – 256 с.
288. **Лейте, В.** Определение загрязнений воздуха в атмосфере и на рабочем месте : пер. с нем. / В. Лейте ; перевод А. Ф. Дашкевича ; под ред. П. А. Коузова, В.А.Симонова. – 2-е изд. – Ленинград. : Химия, 1980. – 340 с.
289. **Лесничий, В. В.** Очистка сжатого воздуха, пара и воды / В. В. Лесничий, Ю. А. Папсуев, Ю. В. Платонов // Молочная промышленность. – 2001. – № 4. – С. 35–37.
290. **Мизеровский, Л. Н.** Анализ температурных зависимостей растворимости аргона, криптона и ксенона в n-алканах при атмосферном давлении / Л. Н. Мизеровский, К. П. Смирнова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 1. – С. 3–15.
291. **Муравьева, С. И.** Справочник по контролю вредных веществ в воздухе / С. И. Муравьева, Н. И. Казнина, Е. К. Прохорова. – Москва : Химия, 1988. – 320 с.
292. **Мухин, В. В.** Кондиционирование воздуха в пищевой промышленности / В. В. Мухин. – 2-е изд., доп. и перераб. – Москва : Пищ. пром-сть, 1967. – 519с.
293. **Наринский, Г. Б.** Ректификация воздуха / Г. Б. Наринский. – Москва : Машиностроение, 1978. – 248 с.
294. **Норберт, Х.** Централизованное сокращение роста микроорганизмов в воздухе / Х. Норберт // Мясной бизнес. – 2014. – № 7 (135). – С. 40–41.
295. **Пеклов, А. А.** Кондиционирование воздуха : учеб. пособие / А. А. Пеклов, Т. А. Степанова. – Київ : Вища шк., 1978. – 328 с.
296. **Перегуд, Е. А.** Быстрые методы определения вредных веществ в воздухе / Е. А. Перегуд. – 2-е изд., доп. и исправ. – Москва : Химия, 1970. – 358 с.
297. **Перегуд, Е. А.** Химический анализ воздуха промышленных предприятий: Рекомендуемые методы определения предельно допустимых концентраций вредных веществ в воздухе / Е. А. Перегуд, Е. В. Гернет ; под ред. И. М. Коренмана. – Москва-Ленинград : Химия, 1965. – 368 с.
298. **Петров, А. Е.** Концентрация атомов кислорода в тлеющем разряде атмосферного давления в воздухе / А. Е. Петров, В. А. Титов, С. А. Смирнов // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2013. – Т. 56, № 2. – С. 80–84.
299. **Пирумов, А. И.** Обеспыливание воздуха / А. И. Пирумов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ленинград : Стройиздат, 1981. – 296 с.

300. **Пост** контроля атмосферного воздуха на наличие патогенных биологических агентов и его значение в системе противодействия биологической угрозе / Д. В. Ефременко, О. А. Зайцева, И. В. Кузнецова, А. Н. Куличенко // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2014. – № 1. – С. 80–85.
301. **Примак, А. В.** Системный анализ контроля и управления качеством воздуха и воды : монография / А. В. Примак, В. В. Кафаров, К. И. Качиашвили ; Институт технической теплофизики ; ред. А. Н. Щербань. – Київ : Наук. думка, 1991. – 360 с.
302. **Прицельное** применение горячего воздуха // Упаковка. – 2012. – № 4 (89). – С. 32–33.
303. **Разделение** воздуха методом глубокого охлаждения : в 2-х т. Т. 2 : Промышленные установки, машинное и вспомогательное оборудование / ред. В. И. Епифанова, Л. С. Аксельрод. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Машиностроение, 1973. – 567 с.
304. **Разделение** воздуха методом глубокого охлаждения: Технология и оборудование : в 2-х т. Т. 1 : Термодинамические основы разделения воздуха, схемы и аппаратуры воздуходелительных установок / под ред. В. И. Епифановой, Л. С. Аксельрода. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Машиностроение, 1973. – 472 с.
305. **Разумовский, С. Д.** Кислород – элементарные формы и свойства / С. Д. Разумовский. – Москва : Химия, 1979. – 301 с.
306. **Ривкин, С. Л.** Термодинамические свойства воздуха и продуктов сгорания топлив : справочник / С. Л. Ривкин. – 2- изд., перераб. – Москва. : Энергоатомиздат, 1984. – 104 с.
307. **Свойства** влажного воздуха при давлениях 500-1000 мм. рт. ст. : Таблицы и диаграммы. – Москва : Госгортехиздат, 1960. – 131 с.
308. **Семенов, В.** Электроэнергетика и загрязнение атмосферного воздуха / В. Семенов // Электрик. – 2013. – № 10 (142). – С. 8–13.
309. **Сінат-Радченко, Д. Є.** Характерні температури, відносна вологість і вологовміст вологого повітря / Д. Є. Сінат-Радченко, Л. П. Ткач // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 29. – С. 86–88.
310. **Смольников, А.** Эффективная очистка аспирационного воздуха на элеваторах / А. Смольников // Хлебопродукты. – 2008. – № 7. – С. 42–43.
311. **Солодчук, Л.** Регламент вмісту хімічних речовин у повітрі робочої зони / Л. Солодчук // Охорона праці. – 2019. – № 3 (297). – С. 44–45.
312. **Сушка Воздухом** / К. Ашауэр, С. Якшиц-Вильд, М. К. Киттль и др. // Зерно. – 2016. – № 7 (124). – С. 194–201.

313. **Тарабанов, М. Г.** Энергоэффективное оборудование для обработки воздуха / М. Г. Тарабанов, П. С. Прокофьев // Молочная промышленность. – 2011. – № 9. – С. 13–15.
314. **Теплотехника**, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха : учеб. / В. М. Гусев, Н. И. Ковалев, В. П. Попов, В. А. Потрошков ; под. ред. В. М. Гусева. – Ленинград. : Стройиздат, 1981. – 343 с.
315. **Титлов, А. С.** Кондиционирование воздуха в отдельных отраслях пищевой промышленности / А. С. Титлов // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2007. – № 3 (12). – С. 18–20.
316. **Требования** директив 2008/50/ЕС и 2004/107/ЕС к сети наблюдения за качеством атмосферного воздуха и оценка ее состояния в Украине / Е. А. Дмитриева, Е. Н. Варламов, В. А. Квасов, О. А. Палагута // Экология и промышленность. – 2017. – № 1 (50). – С. 110–114.
317. **Турчанинова, Т. П.** Высокоэффективная система очистки воздуха для мукомольных, хлебопекарных и других пищевых предприятий / Т. П. Турчанинова, М. В. Гречанников, П. С. Ейвин // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 24–26.
318. **Удаление** из воздуха летучих веществ табачных листьев методом биофильтрации / Н. А. Загустина, Т. А. Мишарина, А. А. Веприцкий и др. // Прикладная биохимия и микробиология. – 2012. – Т. 48, № 4. – С. 425–436.
319. **Федорова, А. А.** Термодинамика адсорбции I,I-электролитов из бинарных растворителей этанол - вода на границе раздела фаз раствор – воздух / А. А. Федорова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2015. – Т. 58, № 4. – С. 33–37.
320. **Фильчакова, С. А.** Методы очистки и обеззараживания воздуха / С. А. Фильчакова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 2 (96). – С. 22–25.
321. **Хессе, С.** Сжатый воздух как носитель энергии / С. Хессе. – Київ : Фесто, 2004. – 128 с.
322. **Штокман, Е. А.** Очистка воздуха от пыли на предприятиях пищевой промышленности / Е. А. Штокман. – изд. 2-е, испр. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 312 с.
323. **Энергосберегающее** использование холода наружного воздуха в системах кондиционирования / О. В. Кокорин, Н. В. Товарас, Е. В. Фирсов, Ю. В. Шульгин // Холодильная техника. – 2011. – №2. – С. 4–10.

1.6. Екологічні аспекти хімічних виробництв

324. **Барбье, М.** Введение в химическую экологию : пер. с франц. / М. Барбье ; под ред. Ю. А. Овчинникова. – Москва : Мир, 1978. – 229 с.
325. **Висоцька Т. І.** Новітні технології у моніторингу екологічних проблем (хімічний контекст) [Електронний ресурс] / Т. І. Висоцька, Т. В. Пічкур, О. Ю. Тананайко // Збірник наукових праць Державного економіко-технологічного університету транспорту. Серія : Транспортні системи і технології. – 2016. – Вип. 28. – С. 234–241. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Znpdetut_tsit_2016_28_26 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
326. **Голова В. В.** Олександр Павлович Лідов як фундатор екологічного напрямку у хімічній технології [Електронний ресурс] / В. В. Голова // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія : Історія науки і техніки. – 2014. – № 59. – С. 83–89. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vsriint_2014_59_13 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
327. **Екологічна хімія** : підручник / Б. М. Федішин, В. І. Дорохов, Г. В. Павлюк та ін. ; за ред. Б. М. Федішина. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2014. – 516 с.
328. **Екологічна хімія** : підручник / Б. М. Федішин, В. І. Дорохов, Г. В. Павлюк та ін. ; за ред. Б. М. Федішина. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 516 с.
329. **Іванов, С. В.** Екологічна хімія : навч. посібник / С. В. Іванов, Є. Ф. Новоселов, О. А. Спаська ; Національний авіаційний університет. – Київ : НАУ-друк, 2010. – 172 с.
330. **Крайнюков О. М.** Еколого-токсикологічна оцінка впливу хімічного підприємства на ґрунтовий покрив [Електронний ресурс] / О. М. Крайнюков, І. А. Кривицька // Ecology and noospherology. – 2019. – Vol. 30, no. 1. – С. 39–43. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/etn_2019_30_1_9 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

331. **Ліпич Л. Г.** Впровадження екологічного менеджменту на підприємствах хімічного комплексу [Електронний ресурс] / Л. Г. Ліпич, Т. В. Глубицька // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. – 2013. – № 769. – С. 59–64. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPM_2013_769_11 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
332. **Мамчук І. В.** Кластерний підхід до забезпечення екологічної безпеки підприємств хімічної промисловості [Електронний ресурс] / І. В. Мамчук, О. М. Тур // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2013. – Вип. 4. – С. 153–157. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna_ekon_2013_4_36 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
333. **Мамчук І. В.** Теоретичні засади формування економічного механізму забезпечення екологічної безпеки процесів реструктуризації підприємств хімічної промисловості регіону [Електронний ресурс] / І. В. Мамчук // Агросвіт. – 2011. – № 22. – С. 74–79. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2011_22_18 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
334. **Матіс Є. О.** Дослідження показників екологічності підприємств хімічної промисловості [Електронний ресурс] / Є. О. Матіс, О. П. Крот // Науковий вісник будівництва. – 2020. – Т. 100, № 2. – С. 288–294. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvb_2020_100_2_47 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
335. **Мислюк, О. О.** Основи хімічної екології : навч. посібник / О. О. Мислюк. – Київ : Кондор, 2012. – 660 с.
336. **Морозова, Т.** Нормування якості повітря: що потрібно знати природокористувачеві? / Т. Морозова // Екологія підприємства. – 2020. – № 10 (99), жовт. – С. 25–34.
337. **Перепелиця, О. П.** Властивості та екологічний вплив хімічних елементів : довідник / О. П. Перепелиця ; за ред. В. В. Скопенка. – Київ : Вентурі, 1997. – 192 с.
338. **Сердюк, В.** Виробничий контроль за якістю атмосферного повітря в зоні впливу підприємства / В. Сердюк // Екологія підприємства. – 2020. – № 6 (95), черв. – С. 18–21.

339. **Сидоров, Н. А.** Гидромеханические процессы в экологии и создании малоотходных химических технологий : учеб. пособие / Н. А. Сидоров. – Харьков : УЗПИ, 1986. – 84 с.
340. **Ткаченко А. М.** Стратегія екологічно спрямованого інноваційного розвитку хімічної галузі [Електронний ресурс] / А. М. Ткаченко, А. М. Вакуліч // Економіка промисловості. – 2014. – № 2. – С. 34–41. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/econpr_2014_2_6 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
341. **Трофіменко М. О.** Екологічна експертиза процесу очищення високомінералізованих стічних вод хімцеха ТЕЦ [Електронний ресурс] / М. О. Трофіменко, Л. О. Зеленська, О. В. Гаряга // Збірник наукових праць Національного гірничого університету. – 2011. – № 36 (2). – С. 229–234. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpngu_2011_36\(2\)__34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpngu_2011_36(2)__34) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
342. **Цыганков, А. П.** Циклические процессы в химической технологии. Основы безотходных производств / А. П. Цыганков, В. Н. Сенин. – Москва : Химия, 1988. – 320 с.
343. **Чуприна Н. М.** Особливості функціонування хімічних підприємств на основі концепції екологічного партнерства [Електронний ресурс] / Н. М. Чуприна // Економічний форум. – 2015. – № 4. – С. 354–361. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2015_4_57 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

1.7. Використання енергії в хімічному виробництві

344. **Бевз, В. В.** Энергозбереження – ефективний шлях до зниження витрат виробництва / В. В. Бевз // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 190–194.
345. **Бензен-Спиридонов, В. В.** Рациональное использование энергоресурсов в рыбной промышленности / В. В. Бензен-Спиридонов. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 135 с.
346. **Биогаз** – источник энергии будущего // Комбикорма. – 2010. – № 6. – С. 75–76.

347. **Биомасса** как источник энергии : пер. с англ. / под ред. С. Соуфер, О. Заборски. – Москва : Мир, 1985. – 375 с.
348. **Борисова, І.** Освоєння альтернативних джерел енергії / І. Борисова // *Екологія підприємства*. – 2015. – № 5. – С. 32–37.
349. **Борук, С. Д.** Получение композиционного топлива на основе вторичных топливных энергоресурсов / С. Д. Борук // *Энергосбережение*. – 2013. – № 3 (160). – С. 14–17.
350. **Бунецкий, В. А.** Термическая сушка на альтернативных источниках энергии. Проблемы и их решение / В. А. Бунецкий // *Хранение и переработка зерна*. – 2014. – № 6 (183). – С. 40–44.
351. **Василенко, С. М.** Теплотехнические аспекты повышения эффективности использования топливно-энергетических ресурсов в сахарной промышленности / С. М. Василенко, К. О. Штангеев // *Сахар*. – 2008. – № 9. – С. 5–53.
352. **Величко, О. В.** Стан розвитку, проблеми та перспективи використання відновлювальних джерел енергії в Україні / О. В. Величко // *Нові технології*. – 2012. – № 2-3(36-37). – С. 169–174.
353. **Витрати енергії** при механічній обробці продуктів в емульсорах роторно-вихрового типу / М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук, Г. О. Єресько, С. І. Кимачинський // *Харчова промисловість*. – 2009. – Вип. 8. – С. 52–55.
354. **Вінклер, І. А.** Екологічна безпека джерел енергії. Від традиційних до сучасних і перспективних : навч. посібник / І. А. Вінклер, Я. Ю. Тевтуль. – Львів : Новий Світ-2000, 2013. – 277 с.
355. **Гаряжа, В. Т.** Использование вторичных энергоресурсов пищевых производств / В. Т. Гаряжа, П. С. Матвиенко, В. А. Фесик. – Киев : Техніка, 1982. – 183 с.
356. **Герман, К. Е.** Использование жидких химических продуктов коксования в качестве альтернативного вида топлива / К. Е. Герман, А. Л. Борисенко, Я. С. Балаева // *Экология и промышленность*. – 2015. – № 4. – С. 98–102.
357. **Домарецький, В.** Джерело відновлюваної енергії / В. Домарецький, П. Шиян // *Харчова і переробна промисловість*. – 2007. – № 6 (334). – С. 4–6.
358. **Електрохімічні властивості** поліаніліну в водних середовищах йодидів і бромідів в системі електрохімічного джерела енергії / Б. П. Бахматюк, О. І. Аксіментьєва, І. Я. Дупляк, Ю. Ю. Горбенко // *Фізика і хімія твердого тіла*. – 2016. – Т. 17, № 2. – С. 234–240.

359. **Исаева, А. В.** Органические отходы мясокомбинатов как перспективный источник энергии / А. В. Исаева, Д. А. Молоканов // Мясные технологии. – 2013. – № 11 (131). – С. 42–43.
360. **Источники** инфракрасного излучения с энергоподводом для термообработки пищевых продуктов / С. Ф. Демидов, А. С. Демидов, С. С. Беляева и др. // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 5 (143). – С. 50–52.
361. **Ищенко, О. О.** Дизайн і фотоніка сучасних перетворювачів світлової енергії на основі поліметинових барвників / О. О. Іщенко // Вісник Національної академії наук України. – 2017. – № 11. – С. 30–42.
362. **Качество** электрической энергии и эффективность работы электроприводов / В. С. Бойко, В. В. Бойко, А. Ф. Кравчук, В. Н. Кухар // Сахар. – 2003. – № 6. – С. 49–51.
363. **Кобзар, С. Г.** Використання піролізу біомаси в якості палива допалення для відновлення оксидів азоту: тестування механізму хімічної кінетики / С. Г. Кобзар, А. А. Халатов // Теплофізика та теплоенергетика. – 2020. – Т. 42, № 2. – С. 92–98.
364. **Ларченко, К. А.** Біостанол як альтернативне поновлювальне джерело енергії / К. А. Ларченко, Б. В. Моргун // Біотехнологія. – 2008. – Т. 1, № 4. – С. 18–28.
365. **Лебедев Є.** Полімери в енергетичній сфері: засоби підвищення ефективності виробництва біосировини та хімічні технології її перероблення в біопаливо / Є. Лебедев, Ю. Савельєв, Т. Тодосійчук, Т. Дмитрієва // Вісник Національної академії наук України. – 2008. – № 5. – С. 44–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2008_5_7 (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
366. **Левченко, С.** Прогнозування витрат електричної енергії в залежності від об'ємів виготовленої продукції / С. Левченко // Энергосбережение. Энегетика. Энергоаудит. – 2014. – № 10 (129). – С. 12–17.
367. **Мазуренко, О. Г.** Розробка теоретичних основ і впровадження енергозберігаючих процесів теплової та електричної обробки харчових продуктів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / О. Г. Мазуренко ; Український державний університет харчових технологій. – Київ., 1994. – 23 с.
368. **Маляпенко, В. А.** Сжигание органических топлив и эколого-химическая безопасность / В. А. Маляпенко, П. М. Канило // Энергосбережение. Энегетика. Энергоаудит. – 2012. – № 11 (105). – С. 30–37.

369. **Масліков, М. М.** Енергоефективність та використання відновлювальних джерел енергії в агро-харчовій промисловості : путівник / М. М. Масліков ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 132 с.
370. **Мельник, Н. В.** Про використання первинних джерел енергії / Н. В. Мельник // Економіка АПК. – 2010. – № 12 (194). – С. 152–155.
371. **Милюевский, П. Г.** Рациональное использование топливно-энергетических ресурсов на предприятиях пищевой промышленности / П. Г. Милюевский. – Москва : Пищ. пром-сть, 1980. – 79 с.
372. **Міщук, Р. Ц.** Витрати енергії при гідратації та розчині цукрози / Р. Ц. Міщук // Цукор України. – 2017. – № 6-7 (138-139). – С. 25-29.
373. **Моделирование** параметров и характеристик световых приборов на основе энергосберегающих светодиодных источников света / Ф. П. Говоров, Н. И. Носанов, Т. И. Романова, О. В. Король // Технічна електродинаміка. – 2012. – № 2. – С. 95–96.
374. **Негода, Ф. В.** Енергозберігаючі технології із застосуванням композиційних хімічних реагентів нового покоління / Ф. В. Негода, О. О. Сорока // Цукор України. – 2006. – № 4 (47). – С. 10–12.
375. **Пахомов, А. А.** Способ трансформации тепла вторичных энергоресурсов / А. А. Пахомов // Сахарная промышленность. – 1977. – № 2. – С. 35–38.
376. **Перспективні** джерела енергоресурсів / А. Українець, В. Домарецький, П. Шиян, С. Олійничук // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 5 (321). – С. 4–7.
377. **Перспективные** направления повышения эффективности использования топливно-энергетических ресурсов / В. А. Ботштейн, А. С. Рудюк, А. Л. Скоромный и др. // Экология и промышленность. – 2011. – № 2 (27). – С. 75–79.
378. **Перспективы** производства электрической энергии из биомассы в Украине / Г. Г. Гелетуха, Т. А. Железная, Е. Н. Олейник, А. И. Гелетуха // Промышленная теплотехника. – 2013. – Т. 35, № 6. – С. 67–75.
379. **Проховов, О. М.** Мінімізація енергетичних витрат процесу зневоднення капілярно-пористих матеріалів / О. М. Проховов, І. В. Житнецький // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 127–128.
380. **Прядко, М. О.** Ефективність використання теплоти вторинних енергоресурсів (ВЕР) в теплових схемах цукрових заводів / М. О. Прядко, С. М. Василенко, В. П. Петренко // Цукор України. – 2014. – № 8 (104). – С. 21–24.

381. **Разладин, Ю. С.** Использование вторичных энергоресурсов в пищевой промышленности / Ю. С. Разладин, И. И. Сагань, В. Н. Стабников. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1984. – 232 с.
382. **Розділення витрат на паливо при комбінованому виробництві електричної та теплової енергії** / Ю. І. Воловик // Энергосбережение. Энергетика. Энергоаудит. – 2017. – №8-9 (163-164) : авг.-сен. – С. 9–19.
383. **Савіцький, Д. П.** Фізик-хімічні аспекти отримання паливних диспертних систем на основі природного вугілля та рідких органічних відходів / Д. П. Савіцький, А. С. Макаров, Д. Ю. Садовський // Вісник Національної академії наук України. – 2015. – № 3. – С. 61–71.
384. **Семененко, Н. А.** Вторичные энергоресурсы и энерготехнологическое комбинирование в промышленности : учебник / Н. А. Семененко, Л. И. Куперман, С. А. Романовский. – Киев : Вища шк., 1979. – 296 с.
385. **Семенов, И. Н.** Энергия и химический процесс / И. Н. Семенов, Р. В. Богданов. – Ленинград : Химия, 1973. – 113 с.
386. **Серьогін, О. О.** Відходи цукрового заводу, як джерело енергії [Електронний ресурс] / О. О. Серьогін, О. В. Василенко, І. В. Федів // Цукор України. – 2012. – № 3 (75). – С. 29–33. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1480> (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
387. **Синтез технологічної мережі для мінімізації енергії та витрат з використанням концепції Р-графів** / О. П. Арсеньєва, Ф. Фрідллер, А. Орош, П. О. Капустенко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2019. – № 4. – С. 69–78.
388. **Сіднева, Ж. К.** Споживання паливно-енергетичних ресурсів підприємств харчовою промисловістю / Ж. К. Сіднева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 41. – С. 11–15.
389. **Соколенко, А. І.** Особливості динаміки та енергетичних витрат у перехідних режимах обладнання ліній пакування / А. І. Соколенко, І. Ф. Максименко, К. В. Васильківський // Упаковка. – 2012. – № 4 (89). – С. 40–42.
390. **Стадник, Б.** Методика оцінювання якості природного газу як джерела енергії / Б. Стадник, В. Мотало, А. Мотало // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – № 4 (59). – С. 56–61.
391. **Ткаченко, С. Й.** Відходи олійножирового підприємства, як джерело енергії / С. Й. Ткаченко, Д. І. Денесяк, К. О. Іщенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2016. – Т. 80, вип. 1. – С. 143–146.

392. **Шаврин, В.** Абсорбційні термотрансформатори забезпечують раціональне використання вторинних теплових енергоресурсів як для одержання тепла, так і холоду / В. Шаврин, С. Наумов, В. Писарев // Харчова і переробна промисловість. – 1999. – № 8. – С. 26–27.
393. **Штангеев, К. О.** Визначення мінімально можливих витрат теплової енергії на технологічний процес бурякоцукрового виробництва / К. О. Штангеев, С. М. Василенко, С. М. Самійленко // Цукор України. – 2006. – № 6 (49). – С. 23–25.
394. **Шутенко, Є. І.** Вплив режимів систем драного процесу на питомі витрати енергії на подрібнення / Є. І. Шутенко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 10 (148). – С. 53–55.

1.8. Технологія неорганічної хімічної продукції

395. **Амелин, А. Г.** Производство серной кислоты / А. Г. Амелин. – 3-е изд., испр. – Москва : Химия, 1967. – 472 с.
396. **Бердо, Р. В.** Технологія сумісного виробництва нітратної кислоти та нітрату кальцію тетрагідрату : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.17.01 / Р. В. Бердо ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2012. – 20 с.
397. **Бобух, А. О.** Розробка адаптивного алгоритму ідентифікації технологій виробництва кальцинованої соди аміачним способом / А. О. Бобух, А. М. Переверзева, В. О. Лобойко // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2018. – № 1. – С. 15–20.
398. **Будников, П. П.** Химия и технология окисных и силикатных материалов / П. П. Будников. – Київ : Наук. думка, 1970. – 522 с.
399. **Гладушко, В. И.** Производство серной кислоты / В. И. Гладушко. – Киев : Техніка, 1966. – 232 с.
400. **Горшков, В. С.** Физическая химия силикатов и других тугоплавких соединений : учебник / В. С. Горшков, В. Г. Савельев, Н. Ф. Федоров. – Москва : Высш. шк., 1988. – 399 с.
401. **Гранульовані** гуміново-органомінеральні добрива стимулюючої дії. Спосіб одержання / Я. М. Корнієнко, С. С. Гайдай, А. М. Любека, О. В. Мартинюк // Хімічна промисловість України. – 2015. – № 1 (126). – С. 44–48.

402. До питання розробки дворівневої комп'ютерно-інтегрованої технології оборотного водопостачання та водоспоживання виробництва кальцинованої соди / А. О. Бобух, О. М. Дзевочко, М. О. Подустов, А. М. Переверзева // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2017. – № 1. – С. 14–19.
403. Електрохімічно активовані розчини як екобезпечні дезінфектанти цукрового виробництва / І. М. Бордун, В. В. Пташник, Р. Б. Чаповська, Б. Анжей // Цукор України. – 2014. – № 3 (99). – С. 12–15.
404. Ефремов, А. А. Совершенствование технологических процессов свеклосахарного производства с применением электрохимически активированных растворов / А. А. Ефремов, И. В. Квитко, В. А. Лосева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 48–51.
405. Забияка, Н. А. Влияние кинетических параметров на производительность выделения водорода из щелочно-хлоридных растворов / Н. А. Забияка // Экология и промышленность. – 2019. – № 1 (58). – С. 55–58.
406. Корнієнко, Б. Я. Мінеральні добрива. Двофазна модель утворення в грануляторі із псевдозрідженим шаром / Б. Я. Корнієнко // Хімічна промисловість України. – 2013. – № 1 (114). – С. 39–43.
407. Корнієнко, Б. Я. Мінеральні добрива. Статична оптимізація процесу гранулювання у псевдозрідженому шарі / Б. Я. Корнієнко // Хімічна промисловість України. – 2013. – № 5 (118). – С. 36–40.
408. Корнієнко, Я. М. Моделювання стохастичних процесів гранулоутворення мінерально-гумінових добрив у псевдозрідженому шарі / Я. М. Корнієнко, Р. В. Сачок // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2016. – Т. 80, вип. 1. – С. 22–26.
409. Крашенников, С. А. Технология соды : учеб. пособие / С. А. Крашенников. – 2-е изд. – Москва : Химия, 1988. – 303 с.
410. Левинский, М. И. Хлористый водород и соляная кислота / М. И. Левинский, А. Ф. Мазанко, И. Н. Новиков. – Москва : Химия, 1985, 160 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічна бібліотека ім. Г. І. Денисенка Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут ім. Ігоря Сікорського» : <https://www.library.kpi.ua> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
411. Мельник Т. В. З історії розвитку основної хімічної технології: виробництво соди [Електронний ресурс] / Т. В. Мельник // Питання історії науки і техніки. – 2011. – № 4. – С. 47–53. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pint_2011_4_8 (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

412. **Мессерле, В. Е.** Плазмохимические технологии переработки топлив / В. Е. Мессерле, А. Б. Устименко // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 4. – С. 30–34.
413. **Мінеральні** добрива пролонгованої дії технологія отримання / Л. О. Рубан, В. Ю. Булах, Н. В. Сова та ін. // Хімічна промисловість України. – 2013. – № 3 (116). – С. 86–90.
414. **Нагурський, О. А.** Застосування відходів бурякоцукрового виробництва для виробництва екологічно безпечних капсульованих мінеральних добрив / О. А. Нагурський, М. С. Мальований, В. Я. Бунько // Цукор України. – 2014. – № 5 (101). – С. 39–41.
415. **Новий** спосіб виробництва нітратної кислоти - репродукція HNO_3 / І. І. Захаров, О. Б. Целіщев, М. Г. Лорія, К. О. Тюльпінов // Хімічна промисловість України. – 2013. – № 2 (115). – С. 47–50.
416. **Огородник, А. В.** Автоматическое управление электрохимическими производствами / А. В. Огородник. – Київ : Техніка, 1974. – 224 с.
417. **Острога, Р. О.** Гранульовані органо-мінеральні добрива прлонгованої дії / Р. О. Острога, С. І. Якушко, Є. С. Співак // Хімічна промисловість України. – 2012. – № 3 (110). – С. 73–76.
418. **Перспективи** застосування електрохімічно активованих розчинів у технологічному процесі цукрового виробництва / С. В. Ткаченко, Т. В. Шейко, В. Б. Смоленський та ін. // Цукор України. – 2015. – № 5 (113). – С. 13–17; С. 37–41.
419. **Пивоваров А. А.** Получение окислителей способом плазменной обработки водных растворов хлорида натрия [Электронный ресурс] / А. А. Пивоваров, Р. И. Захаров, А. Н. Калашникова, Н. В. Николенко // Вопросы химии и химической технологии. – 2014. – № 3. – С. 88–94. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchem_2014_3_20 (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
420. **Позин, М. Е.** Технология минеральных солей (удобрений, пестицидов, промышленных солей, окислов и кислот) / М. Е. Позин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ленинград : Госхимиздат, 1961. – 1009 с.
421. **Позин, М. Е.** Физико-химические основы неорганической технологии : учеб. пособие / М. Е. Позин, Р. Ю. Зинюк. – Ленинград : Химия, 1985. – 384 с.
422. **Проблеми** автоматизації виробництва нітратної кислоти / О. В. Пугановський, М. О. Подустов, О. І. Букатенко та ін. // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2018. – № 2. – С. 38–42.

423. **Производство** аммиака / под ред. В. П. Семенова. – Москва : Химия, 1985. – 364 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічна бібліотека ім. Г. І. Денисенка Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут ім. Ігоря Сікорського» : <https://www.library.kpi.ua> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
424. **Разговоров, П. Б.** Создание неорганических композиций на основе модифицированных водорастворимых силикатов / П. Б. Разговоров // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 10. – С. 3–14.
425. **Сабадаш, Н. І.** Синтез та властивості полімерних нанокompatитів на основі оксиду цинку / Н. І. Сабадаш, І. В. Фесич, О. В. Грабовська // Питання хімії та хімічної технології. – 2019. – № 6. – С. 241–246.
426. **Соколов, Р. С.** Химическая технология : учеб. пособие : в 2-х т. Т. 1 : Химическое производство в антропогенной деятельности. Основные вопросы химической технологии. Производство неорганических веществ / Р. С. Соколов. – Москва : Владос, 2000. – 368 с.
427. **Соколовский, А. А.** Технология минеральных удобрений и кислот : учебник / А. А. Соколовский, Е. В. Яшке ; под ред. А. А. Соколовского. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1979. – 384 с.
428. **Солодка Н. О.** Моделювання термодинамічного процесу в технології силікатів [Електронний ресурс] / Н. О. Солодка, О. О. Сігунов, Д. А. Алексєєв // Математичне моделювання. – 2018. – № 2. – С. 179–186. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mm_2018_2_23 (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
429. **Сравнительные** характеристики физико-химических и термодинамических параметров неорганических производных нитрилов / Р. Р. Сырлыбаева, С. Н. Гусейнова, Н. Ч. Мовсумзаде, Э. М. Мовсумзаде // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2015. – Т. 58, № 4. – С. 30–33.
430. **Талаш, В. М.** Особливості формування захисних оксидних наноплівочок на поверхні карбїду, нітриду, бориду та силїциду титану при електрохімічному окисленні / В. М. Талаш // Доповіді Національної Академії наук України. – 2011. – № 1. – С. 76–80.
431. **Технология** неорганических веществ и минеральных удобрений : учеб. – Москва : Химия, 1983. – 432 с.

432. **Технологія аміаку** : навч. посібник / М. А. Янковський та ін. ; Український державний хіміко-технологічний інститут. – Донецьк : УДХТУ ; Горлівка : Концерн "Стирол", 2004. - 300 с. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mm_2018_2_23 (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
433. **Фищенко, А. Н.** Разработка технологии производственных дрожжей в производстве спирта с использованием электрохимической обработки питательных сред : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / А. Н. Фищенко ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1988. – 207 с.
434. **Чернов, В. Ф.** Производство кальцинированной соды : учеб. пособие / В. Ф. Чернов. – Москва : Госхимиздат, 1956. – 311 с.
435. **Шокин, И. Н.** Технология соды : учеб. пособие / И. Н. Шокин, С. А. Крашенников. – Москва : Химия, 1975. – 287 с.
436. **Юхименко, Н. П.** Производство гранулированных минеральных удобрений. Термодинамический и эксергетический аспекты выбора охладителя гранул / Н. П. Юхименко, С. В. Вакал // Хімічна промисловість України. – 2014. – № 1 (120). – С. 63–66.
437. **Юхименко, Н. П.** Производство калийных минеральных удобрений. Сушка и обеспыливание хлорида калия / Н. П. Юхименко, С. В. Вакал // Хімічна промисловість України. – 2014. – № 3 (122). – С. 59–61.
438. **Яворський В. Т.** Виділення хлоридів із сольових сумішей водно-органічними екстрагентами / В. Т. Яворський, К. І. Блажівський, І. Є. Максимович, Ю. П. Ващук // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Хімія, технологія речовин та їх застосування. – 2015. – № 812. – С. 126–130. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPX_2015_812_23 (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

1.9. Органічний синтез

439. **Алексеев, В. В.** Практикум з органічного синтезу : посібник / В. В. Алексеев. – Київ : Вища шк., 1970. – 287 с.

440. **Батунер, Л. М.** Процессы и аппараты органического синтеза и иохимической технологии: Методы расчета / Л. М. Батунер. – Москва-Ленинград : Химия, 1966. – 520 с.
441. **Глубіш, П. А.** Органічний синтез : навч. посібник Ч. 2 / П. А. Глубіш. – Київ : ІЗМН, 1997. – 220 с.
442. **Глубіш, П. А.** Органічний синтез : навч. посібник. Ч. 1 / П. А. Глубіш. – Київ : ІЗМН, 1997. – 320 с.
443. **Голодников, Г. В.** Практикум по органическому синтезу / Г. В. Голодников, Т. В. Мандельштам. – Ленинград : ЛГУ, 1976. – 373 с.
444. **Кухар В. П.** Біоресурси – потенційна сировина для промислового органічного синтезу [Електронний ресурс] / В. П. Кухар // *Biotechnologia Acta*. – 2008. – Т. 1, № 1. – С. 12–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2008_1_1_4 (дата звернення: 15.04.2021). – Назва з екрана.
445. **Органические** синтезы сегодня и завтра : пер. с англ. / под ред. И. П. Белецкой. – Москва : Мир, 1984. – 430 с.
446. **Органічний** синтез лікарських засобів : підручник / Н. В. Сімурова, С. І. Шульга, І. В. Попова, Н. Ю. Зінченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 255 с.
447. **Піх, З. Г.** Теорія хімічних процесів органічного синтезу : підручник / З. Г. Піх. – Львів : Львів. політех., 2002. – 396 с.
448. **Скрябин, Г. К.** Использование микроорганизмов в органическом синтезе / Г. К. Скрябин, Л. А. Головлева ; АН СССР, Институт биохимии и физиологии микроорганизмов. – Москва : Наука, 1976. – 335 с.
449. **Суворов, Б. В.** Окислительные реакции в органическом синтезе / Б. В. Суворов, Н. Р. Букейханов. – Москва : Химия, 1978. – 197 с.
450. **Физер, Л.** Реагенты для органического синтеза : пер. с англ. Т. II : (Ж-Н) / Л. Физер, М. Физер ; под ред. И. Л. Кнунянца, Р. Г. Костяновского. – Москва : Мир, 1970. – 479 с.
451. **Физер, Л.** Реагенты для органического синтеза : пер. с англ. Т. IV : (У-Я) / Л. Физер, М. Физер ; под ред. И. Л.Кнунянца, Р.Г.Костяновского. – Москва : Мир, 1971. – 288 с.
452. **Физер, Л.** Реагенты для органического синтеза : пер. с англ. Т. V / Л. Физер, М. Физер ; под ред. И. Л. Кнунянца, Р. Г. Костяновского. – Москва : Мир, 1971. – 720 с.
453. **Физер, Л.** Реагенты для органического синтеза : пер. с англ. Т. I : (А-Е) / Л. Физер, М. Физер ; под ред. И. Л.Кнунянца, Р. Г. Костяновского. – Москва : Мир, 1970. – 448 с.

454. **Физер, Л.** Реагенты для органического синтеза : пер. с англ. Т. III : (О-Т) / Л. Физер, М. Физер ; под ред. И. Л. Кнунянца, Р. Г. Костяновского. – Москва : Мир, 1970. – 478 с.
455. **Физер, М.** Реагенты для органического синтеза : пер. с англ. Т. VI / М. Физер, Л. Физер ; под ред. И. Л. Кнунянца. – Москва : Мир, 1975. – 400 с.
456. **Хайлов, В. С.** Введение в технологию основного органического синтеза / В. С. Хайлов, Б. Б. Брандт. – Ленинград : Химия, 1969. – 560 с.
457. **Халгаш, Я.** Биокатализаторы в органическом синтезе : пер. со словац. / Я. Халгаш. – Москва : Мир, 1991. – 204 с.
458. **Храмкина, М. Н.** Практикум по органическому синтезу : учеб. пособие / М. Н. Храмкина. – 5-е изд., перераб. – Ленинград : Химия, 1988. – 310 с.
459. **Юкельсон, И. И.** Технология основного органического синтеза : учеб. пособие / И. И. Юкельсон. – Москва : Химия, 1968. – 846 с.
460. **Яненко, А. С.** Биокаталитические процессы в органическом синтезе: состояние и перспективы развития / А. С. Яненко // Биотехнология. – 2009. – № 2. – С. 3–13.

1.10. Виробництво високомолекулярних сполук

461. **Анохін, В. В.** Хімія і фізико-хімія полімерів : підручник / В. В. Анохін. – Київ : Вища шк., 1971. – 370 с.
462. **Аскадский, А. А.** Химическое строение и физические свойства полимеров / А. А. Аскадский, Ю. И. Матвеев. – Москва : Химия, 1983. – 248 с.
463. **Багдасарьян, Х. С.** Теория радикальной полимеризации / Х. С. Багдасарьян. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Наука, 1966. – 300 с.
464. **Батцер, Г.** Введение в химию высокомолекулярных соединений : пер. с нем. / Г. Батцер ; под ред. З. А. Роговина. – Москва : ИИЛ, 1960. – 256 с.
465. **Белошенко, В. А.** Твердофазная экструзия полимеров : монография / В. А. Белошенко, Я. Е. Бейгельзимер, В. Н. Варюхин ; Донецкий физико-технический им. А. А. Галкина. – Киев : Наукова думка, 2008. – 208 с.
466. **Берлин, А. А.** Полимеры в пищевой промышленности и сельском хозяйстве / А. А. Берлин, С. М. Баркан. – Москва : АН СССР, 1959. – 93 с.
467. **Боечко, Ф. Ф.** Хімія полімерів / Ф. Ф. Боечко. – Київ, 1965. – 192 с.

468. **Бунецкий, В. А.** Новые технологии получения твердого биотоплива путем твердофазной полимеризации биомассы / В. А. Бунецкий // *Хранение и переработка зерна.* – 2014. – № 5 (182). – С. 69–74.
469. **Воюцкий, С. С.** Растворы высокомолекулярных соединений : учеб. пособие / С. С. Воюцкий ; Моск. ин-т тонкой хим. технол. им. М. В. Ломоносова. – 2-е изд. – Москва : Госхимиздат, 1960. – 132 с.
470. **Ефимов, В. А.** Кинетика изменения среднечисленной степени полимеризации при необратимой полимеризации, сопровождающейся передачей цепи и деструкцией / В. А. Ефимов, С. В. Михеев // *Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология.* – 2011. – Т. 54, № 12. – С. 101–103.
471. **Зильберман, Е. Н.** Примеры и задачи по химии высокомолекулярных соединений: Радикальная полимеризация, ионная полимеризация, сополимеризация : учеб. пособие / Е. Н. Зильберман, Р. А. Наволкина. – Москва : Высш. шк., 1984. – 224 с.
472. **Инфракрасная спектроскопия полимеров** / под ред. В. В. Архангельского. – Москва : Химия, 1976. – 471 с.
473. **Каменев, Е. И.** Применение пластических масс : справочник / Е. И. Каменев, Г. Д. Мясников, М. П. Платонов. – Ленинград : Химия, 1985. – 448 с.
474. **Кацнельсон, М. Ю.** Пластические массы: Свойства и применение : справочник / М. Ю. Кацнельсон, Г. А. Балаев. – 3-е изд., перераб. – Москва : Химия, 1978. – 383 с.
475. **Коваленко, К. Г.** Дослідження реологічних властивостей полімерних матеріалів у каналах екструзійної головки / К. Г. Коваленко, В. І. Сівецький, О. Л. Сокольський // *Хімічна промисловість України.* – 2014. – № 3 (122). – С. 54–58.
476. **Колоїдна хімія з основами фізичної хімії високомолекулярних сполук** : підручник / І. О. Усков, Б. В. Єременко, С. С. Пелішенко, В. В. Нижник. – Київ : Вища шк., 1995. – 142 с.
477. **Полимеризационные пленкообразователи** / под ред. В. И. Елисейевой. – Москва : Химия, 1971. – 214 с.
478. **Практикум по высокомолекулярным соединениям** : учеб. пособие / А. Д. Антипина, М. И. Банацкая, В. Ю. Барановский и др. ; под ред. В. А. Кабанова. – Москва : Химия, 1985. – 224 с.
479. **Салдадзе, К. М.** Ионнообменные высокомолекулярные соединения / К. М. Салдадзе, А. Б. Пашков, В. С. Титов ; под ред. К. М. Салдадзе. – Москва : Госхимиздат, 1960. – 355 с.

480. **Сафонов, А. А.** Математическое моделирование процесса полимеризации при изготовлении полимерных композиционных материалов / А. А. Сафонов, Б. А. Щеглов // Проблемы машиностроения и надежности машин. – 2011. – № 6. – С. 55–60.
481. **Спирин, Ю. Л.** Реакции полимеризации / Ю. Л. Спирин ; Академи наук УССР, Институт химии высокомолекулярных соединений. – Київ : Наук. думка, 1977. – 132 с.
482. **Справочник** по пластическим массам. Т. 2 / под ред. : М. И. Гарбара, В. М. Катаева, М. С. Акутина. – Ленинград : Химия, 1969. – 517 с.
483. **Торопцева, А. М.** Лабораторный практикум по химии и технологии высокомолекулярных соединений : учеб. пособие / А. М. Торопцева, К. В. Белгородская, В. М. Бондаренко ; под ред. А. Ф. Николаева. – Ленинград : Химия, 1972. – 415 с.
484. **Фабуляк, Ф. Г.** Полімерне матеріалознавство : підручник / Ф. Г. Фабуляк, С. В. Иванов, Л. Д. Масленнікова. – Київ : НАУ, 2006. – 196 с.
485. **Фізико-хімія полімерів** : підручник / Л. Д. Масленнікова, С. В. Иванов, Ф. Г. Фабуляк, З. В. Грушак ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НАУ, 2009. – 312 с.
486. **Формування** полімерних матеріалів. Дослідження впливу геометричних параметрів каналів обладнання на величину пристінних ефектів / І. І. Івіцький, О. Л. Сокольський, І. О. Мікульонок, В. І. Сівецький // Хімічна промисловість України. – 2015. – № 4 (129). – С. 41–44.
487. **Химические** реакции полимеров : пер. с англ. Т.2 / ред. З. А. Роговин. – Москва : Мир, 1967. – 536 с.
488. **Чернобыльский, И. И.** Полимеризационные материалы / И. И. Чернобыльский, Б. Ш. Хайтин. – Київ : Техніка, 1968. – 164 с.

Розділ 2. **Хімічні технології харчових добавок та косметичних виробів**

2.1. Хімія продовольчої сировини та продуктів харчування

489. **Бегунова, Р. Д.** Химия вина : учеб. пособие / Р. Д. Бегунова. – Москва : Пищ. пром-сть, 1972. – 223 с.
490. **Булгаков, Н. И.** Биохимия солода и пива / Н. И. Булгаков. –2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищ. пром-сть, 1976. – 358 с.
491. **Булгаков, Н.** Химия пивоварения : учеб. пособие / Н. Булгаков. – Москва : Пищепромиздат, 1954. – 355 с.
492. **Валуйко, Г. Г.** Биохимия и технология красных вин / Г. Г. Валуйко. – Москва : Пищ. пром-сть, 1973. – 296 с.
493. **Воронцов, В. Е.** Биохимия чая : учеб. пособие / В. Е. Воронцов. – Москва : Пищепромиздат, 1946. – 279 с.
494. **Горбатова, К. К.** Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 320 с.
495. **Горбатова, К. К.** Химия и физика молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова ; под ред. К. К. Горбатова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 336 с.
496. **Грень, А. И.** Химия вкуса и запаха мясных продуктов / А. И. Грень, Л. Е. Высоцкая, Т. В. Михайлова ; АН УССР, Физико-химический институт. – Київ : Наук. думка, 1965. – 100 с.
497. **Дэвис, Д.** Биохимия растений : пер. с англ. / Д. Дэвис, Дж. Джованлли, Т. Рис ; под ред. В. Л. Кретовича. – Москва : Мир, 1966. – 512 с.
498. **Донцова І. В.** Продовольча сировина тваринного походження: класифікація, властивості та використання [Електронний ресурс] / І. В. Донцова, В. Т. Лебединець // Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Технічні науки. – 2020. – Вип. 23. – С. 121–127. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vlteu_2020_23_18 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
499. **Егоров, И. А.** Химия и биохимия коньячного производства / И. А. Егоров, А. К. Родопуло. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 192 с.
500. **Казаков, Е. Д.** Биохимия зерна и продуктов его переработки : учебник / Е. Д. Казаков, В. Л. Кретович. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 368 с.

501. **Казаков, Е. Д.** Биохимия зерна и хлебопродуктов : учебник / Е. Д. Казаков, Г. П. Карпиленко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2005. – 512 с.
502. **Калунянц, К. А.** Химия солода и пива : учеб. пособие / К. А. Калунянц. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 176 с.
503. **Кишковский, З. Н.** Химия вина : учебник / З. Н. Кишковский, И. М. Скурихин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 254 с.
504. **Козин, Н. И.** Химия и товароведение пищевых жиров / Н. И. Козин. – 3-е изд., доп. и перераб. – Москва : Госторгиздат, 1958. – 670 с.
505. **Козьмина, Н. П.** Биохимия хлебопечения / Н. П. Козьмина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищ. пром-сть, 1978. – 278 с.
506. **Коновалов, С. А.** Биохимия бродильных производств / С. А. Коновалов. – Москва : Пищ. пром-сть, 1967. – 311 с.
507. **Коновалов, С. А.** Биохимия дрожжей / С. А. Коновалов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищ. пром-сть, 1980. – 272 с.
508. **Кретович, В. Л.** Биохимия зерна / В. Л. Кретович. – Москва : Наука, 1981. – 149 с.
509. **Кретович, В. Л.** Биохимия растений : учебник / В. Л. Кретович. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1986. – 503 с.
510. **Лазерно-искровой комплекс по определению химических элементов в продуктах питания / П. А. Хатюшин, А. М. Скрипкин, В. А. Сурнин и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 7. – С. 46–48.**
511. **Ляшенко, Н. И.** Биохимия хмеля и хмелепродуктов : монография / Н. И. Ляшенко. – Житомир : Полисся, 2002. – 388 с.
512. **Марх, А. Т.** Биохимия консервирования плодов и овощей / А. Т. Марх. – Москва : Пищ. пром-сть, 1973. – 371 с.
513. **Машковцев, М. Ф.** Химия табака / М. Ф. Машковцев. – Москва : Пищепромиздат, 1971. – 271 с.
514. **Месхи, А. И.** Биохимия мяса, мясопродуктов и птицепродуктов : учебник / А. И. Месхи. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1984. – 280 с.
515. **Метлицкий, Л. В.** Биохимия плодов и овощей / Л. В. Метлицкий. – Москва : Экономика, 1970. – 271 с.
516. **Наместников, А. Ф.** Химия в консервной промышленности / А. Ф. Наместников. – Москва : Пищ. пром-сть, 1965. – 260 с.
517. **Нилов, В. И.** Химия виноделия и коньячного производства / В. И. Нилов, И. М. Скурихин. – Москва : Пищепромиздат, 1960. – 323 с.
518. **Павловский, П. Е.** Биохимия мяса : учеб. пособие / П. Е. Павловский, В. В. Пальмин ; под ред. А. М. Кузина. – Москва : Пищ. пром-сть, 1975. – 343 с.

519. **Пешук, Л. В.** Біохімія та технологія оліє-жирової сировини : навч. посібник / Л. В. Пешук, Т. Т. Носенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 296 с.
520. **Рогожин, В. В.** Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 456 с.
521. **Родопуло, А. К.** Биохимия виноделия / А. К. Родопуло. – Москва : Пищ. пром-сть, 1971. – 373 с.
522. **Родопуло, А. К.** Биохимия шампанского производства / А. К. Родопуло. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищ. пром-сть, 1975. – 351 с.
523. **Рукосуев, А. Н.** Химия и товароведение муки и крупы / А. Н. Рукосуев. – Москва : Госторгиздат, 1957. – 379 с.
524. **Скоробогатий, Я. П.** Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів: Органічна хімія : навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, Н. О. Петровська, А. В. Гузій. – Львів : Новий Світ-2000, 2007. – 432 с.
525. **Скоробогатий, Я. П.** Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів : Фізична і колоїдна хімія та фізико-хімічні методи дослідження : навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, В. Ф. Федорко. – Львів : Компакт-ЛВ, 2005. – 248 с.
526. **Скурихин, И. М.** Химия коньячного производства / И. М. Скурихин. – Москва : Пищ. пром-сть, 1968. – 283 с.
527. **Тёпел, А.** Химия и физика молока : учебник : пер. с нем. / А. Тёпел ; под ред. С. А. Фильчаковой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 832 с.
528. **Тресслер, Д. К.** Химия и технология плодоягодных и овощных соков / Д. К. Тресслер, М. А. Джослин ; пер. с англ., под ред. канд. техн. наук Наместникова А. Ф. – Москва : Пищепромиздат, 1957. – 600 с.
529. **Тютюнников, Б. Н.** Химия жиров : учебник / Б. Н. Тютюнников. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищ. пром-сть, 1974. – 448 с.
530. **Харчова хімія** : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, О. Ф. Аксьонова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2012. – 504 с.
531. **Харчова хімія** : навч. посібник / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А. В. Полякова та ін. – Київ : Кондор, 2012. – 248 с.
532. **Химия жиров** : учебник / Б. Н. Тютюнников, Ф. Ф. Гладкий, З. И. Бухштаб и др. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Колос, 1992. – 448 с.
533. **Хімія і біохімія вина: Лабораторний практикум** : навч. посібник. / В. О. Русаков, Є. П. Шольц-Куликов, В. А. Домарецький та ін. ; за ред. Є. П. Шольца-Куликова ; Український державний університет харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2001. – 224 с.

534. **Хімія** і методи дослідження сировини і матеріалів : навч. посібник / О. Д. Іващенко, Ю. Б. Нікозять, В. І. Дмитренко та ін. – Київ : Знання, 2011. – 606 с.
535. **Церевитинов, Ф. Е.** Химия и товароведение свежих плодов и овощей. Т. 1 / Ф. Е. Церевитинов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Госторгиздат, 1949. – 611 с.
536. **Церевитинов, Ф. Е.** Химия и товароведение свежих плодов и овощей. Т. 2 / Ф. Е. Церевитинов. – изд. 3-е, перераб. и доп. – Москва : Госторгиздат, 1949. – 511 с.
537. **Цехмістренко, С. І.** Біохімія молока та молокопродуктів : навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. І. Кононський. – Біла Церква : Білоцерк. кн. ф-ка, 2014. – 168 с.
538. **Цехмістренко, С. І.** Біохімія м'яса та м'ясопродуктів : навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с.
539. **Чагаровський, О. П.** Хімія молочної сировини : навч. посібник / О. П. Чагаровський, Н. А. Ткаченко, Т. А. Лисогор. – Одеса : Сілекс-прінт, 2013. – 268 с.
540. **Шаробайко, В. И.** Биохимия холодильного консервирования пищевых продуктов : учеб. пособие / В. И. Шаробайко. – Ленинград : Ленинград. ун-т, 1986. – 224 с.
541. **Щербаков, В. Г.** Биохимия и товароведение масличного сырья : учебник / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : КолосС, 2003. – 360 с.
542. **Щербаков, В. Г.** Химия и биохимия переработки масличных семян / В. Г. Щербаков. – Москва : Пищ. пром-сть, 1977. – 170 с.

2.2. Технологія харчових виробництв

543. **Бабиченко, Л. В.** Основы технологии пищевых производств : учебник / Л. В. Бабиченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Экономика, 1974. – 197 с.

544. **Верхівкер Я. Г.** Методологія розробки сучасної нормативно-технологічної документації для виробництва харчової продукції з урахуванням вимог міжнародних стандартів [Електронний ресурс] / Я. Г. Верхівкер, О. М. Мирошніченко, Е. І. Альтман // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5 (1). – С. 236–241. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2017_23_5\(1\)_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2017_23_5(1)_29) (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
545. **Загальна** технологія харчових виробництв у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, Є. І. ОРЛОВА ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Київ : Центр навч. літ-ри, 2005. – 496 с.
546. **Загальні** технології харчових виробництв : підручник / В. А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, П. Л. ШИЯН, М. М. КАЛАКУРА, Л. Ф. РОМАНЕНКО ; Міністерство освіти і науки України, Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", Національний університет харчових технологій. – Київ : Ун-т Україна, 2010. – 814 с.
547. **Зеленский, В. Е.** Инженерное обеспечение основных технологических процессов в производствах пищевых добавок, ингредиентов и концентратов / В. Е. Зеленский // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 50–53.
548. **Лабораторный** практикум по общей технологии пищевых производств учеб. пособие / А. А. Виноградова, Г. М. Мелькина, Л. А. Фомичева, Н. Н. Шебершнева ; под ред. Л. П. Ковальской. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 335 с.
549. **Общая** технология пищевых производств : учебник / Л. П. Ковальская, Г. М. Мелькина, Г. Г. Дубцов, В. И. Дробот ; под ред. Л. П. Ковальской. – Москва : Колос, 1993. – 384 с.
550. **Общая** технология пищевых производств : учебник / Н. И. Назаров, А. С. Гинзбург, С. М. Гребенюк и др. ; под ред. Н. И. Назарова. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1981. – 360 с.
551. **Основы** технологии пищевых производств : учебник / В. В. Артамонова, Е. Н. Белова, Е. А. Варешина и др. – Москва : Пищ. пром-сть, 1978. – 384 с.
552. **Ощипок І. М.** Використання нових харчових добавок з рослинної сировини у харчовій промисловості [Електронний ресурс] / І. М. Ощипок // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – 2015. – Вип. 15. – С. 77–81. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2015_15_16 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

553. **Панфилов, В. А.** Научные основы развития технологических линий пищевых производств / В. А. Панфилов. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 245 с.
554. **Плахотін, В. Я.** Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посібник / В. Я. Плахотін, І. С. Тюрікова, Г. П. Хомич. – Київ : Центр навч. літ-ри, 2006. – 640 с.
555. **Применение** технологии ионного обмена на пищевых производствах // Пищевая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 53–54.
556. **Ростовський, В. С.** Система технологій харчових виробництв : навч. посіб. / В. С. Ростовський, А. В. Колісник. – Київ : Кондор, 2008. – 256 с.
557. **Соколенко А. І.** Інноваційні технології підвищення ефективності харчових виробництв [Електронний ресурс] / А. І. Соколенко // Харчова промисловість. – 2014. – № 16. – С. 5–8. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2014_16_3 (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
558. **Стрелюхина, А. Н.** Системный подход к оценке качества технологических систем пищевых производств / А. Н. Стрелюхина // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 92–94.
559. **Технологии** производства пищевых ароматизаторов и кислот // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 28–29.
560. **Технология** и оборудование пищевых производств : учебник / Н. Н. Назаров, А. П. Нечаев, В. Г. Щербаков, Е. И. Великая ; ред. Н. И. Назаров. – Москва : Пищ. пром-сть, 1977. – 351 с.
561. **Технология** пищевых производств : учебник / Л. П. Ковальская, Г. М. Мелькина, Н. Н. Шебершнева, В. С. Шикина ; под ред. Л. П. Ковальской. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 286 с.
562. **Технология** пищевых производств : учебник / Л. П. Ковальская, И. С. Шуб, Г. М. Мелькина и др. ; под ред. Л. П. Ковальской. – Москва : Колос, 1997. – 752 с.
563. **Ураков, О. А.** Развитие техники и технологий пищевых производств: процессный подход / О. А. Ураков // Пищевая промышленность. – 2007. – № 9. – С. 14–16.
564. **Федоткин, И. М.** Интенсификация технологических процессов пищевых производств / И. М. Федоткин, Б. Н. Жарик, Б. И. Погорельский. – Київ : Техніка, 1984. – 176 с.

2.3. Хімія та технологія харчових добавок

565. **Албулов, А. И.** Новые пищевые добавки на основе продуктов морского и растительного происхождения / А. И. Албулов, М. В. Новикова, Н. Я. Костеша // Пищевая промышленность. – 1997. – № 8. – С. 54.
566. **Артемова, Е.** Сахарная свекла и пищевые добавки из нее / Е. Артемова // Питание и общество. – 2001. – № 9. – С. 21.
567. **Ахмедов, М. Э.** Совершенствование технологии производства сухих пищевых добавок из плодового и ягодного сырья / М. Э. Ахмедов, З. А. Яралиева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 44–48.
568. **Бажулина, В. И.** Душистые вещества из побочных продуктов синтеза изоэвгенола / В. И. Бажулина, М. П. Бабушкина, В. В. Стрельбицкая // Пищевая промышленность. – 1988. – № 12. – С. 20–22.
569. **Бакулина, О. Н.** Продукты гидролиза крахмала как пищевые добавки / О. Н. Бакулина // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 2. – С. 51–52.
570. **Березин, Б. Д.** Органическая химия : учеб. пособие / Б. Д. Березин, Д. Б. Березин. – 2-е изд. – Москва : Юрайт, 2012. – 768 с.
571. **Біологічна хімія** : підручник / Л. В. Левандовський, В. Г. Дрюк, О. І. Семенова та ін. ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2012. – 363 с.
572. **Біохімія** : підручник. / М. Є. Кучеренко, Р. П. Виноградова, Ю. Д. Бабенюк, В. І. Гаврилей. – Київ : Либідь, 1995. – 464 с.
573. **Бобрівник, Л. Д.** Хімічні процеси виробництв сахаридів : монографія / Л. Д. Бобрівник, В. М. Логвін. – Київ : Експрес-Поліграф, 2014. – 268 с.
574. **Ван, Моурик С. В.** Мировой рынок пищевых добавок – современное состояние и перспективы / С. В. Ван Моурик // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 45–47.
575. **Гауптман, З.** Органическая химия : пер. с нем. / З. Гауптман, Ю. Грефе, Х. Ремане ; под ред. В. М. Потапова. – Москва : Химия, 1979. – 832 с.
576. **Глубіш, П. А.** Органічна хімія : навч. посібник Ч. 1 / П. А. Глубіш. – Київ : НМЦВО, 2002. – 296 с.
577. **Грандберг, И. И.** Органическая химия : учеб. пособие / И. И. Грандберг. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1980. – 463 с.
578. **Домбровський, А. В.** Органічна хімія : навч. посібник / А. В. Домбровський, В. М. Найдан. – Київ : Вища шк., 1992. – 503 с.

579. **Дробот, В.** Поговоримо ще раз про харчові добавки та їх функціональну роль в технологічному процесі / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 8–10.
580. **Дробот, В.** Харчові добавки та їх функціональна роль у технологічному процесі / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 7–9.
581. **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.
582. **Исупов В. П.** Пищевые добавки и пряности: История, состав и применение / В. П. Исупов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2000. – 176 с.
583. **Кононський, О. І.** Органічна хімія : підручник / О. І. Кононський. – Київ : Дакор, 2003. – 568 с.
584. **Кукин, М. Ю.** Изучение растворимости пищевой добавки глюконо-дельта-лактона / М. Ю. Кукин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 1. – С. 8–9.
585. **Кукин, М. Ю.** Получение и физико-химические свойства пищевой добавки E329 – лактата магния / М. Ю. Кукин, Т. А. Никифорова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2011. – Т. 54, № 4. – С. 86–89.
586. **Ластухін, Ю. О.** Органічна хімія : підручник / Ю. О. Ластухін, С. А. Воронов. – 2-е вид., перероб. і доп. – Львів : Центр Європи, 2001. – 864 с.
587. **Органічна хімія** : підручник / В. Я. Чирва, С. М. Ярмолук, Н. В. Толкачова, О. Є. Земляков. – Львів : БаК, 2009. – 996 с.
588. **Ластухін, Ю. О.** Органічна хімія : підручник / Ю. О. Ластухін, С. А. Воронов. – вид. 4-те, стер. – Львів : Центр Європи, 2009. – 868 с.
589. **Ластухін, Ю. О.** Хімія природних органічних сполук : навч. посіник / Ю. О. Ластухін ; Львів. політех. – Львів : Львів. політех., 2005. – 560 с.
590. **Миронович, Л. М.** Біоорганічна хімія: скорочений курс : навч. посібник / Л. М. Миронович. – 2-ге вид. – Київ : Каравела, 2010. – 184 с.
591. **Нечаев, А. П.** Органическая химия : учебник / А. П. Нечаев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Высш. шк., 1988. – 319 с.
592. **Нечаев, А. П.** Пищевые добавки : учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев. – Москва : Колос, 2002. – 256 с.
593. **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.

594. **Никифорова, Т. А.** Цитраты – пищевые добавки XXI века / Т. А. Никифорова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 38–39.
595. **Никоноров, М.** Вещества, специально добавляемые к пищевым продуктам, и технические примеси / М. Никоноров. – Москва : Пищ. пром-сть, 1968. – 104 с.
596. **Опыт** разработки и использования добавок (на основе растительного и минерального сырья), обогащающих хлебобулочные изделия важными микро- и макронутриентами / Т. А. Мадзиевская, П. К. Траханов, Г. П. Асютин, И. О. Крот // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 99–100.
597. **Органічна** хімія : навч. посібник / Ю. В. Білокопитов, Т. А. Гаєвська, О. А. Спаська, С. В. Іванов ; Національний авіаційний університет ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НАУ, 2011. – 344 с.
598. **Органічна** хімія : підручник / В. Я. Чирва, С. М. Ярмолук, Н. В. Толкачова, О. Є. Земляков. – Львів : БаК, 2009. – 996 с.
599. **Особенности** способа получения пищевой добавки из пивной дробины и осадочных дрожжей / С. Т. Антиров, Е. Д. Фараджева, С. В. Шахов, Р. В. Кораблин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 9. – С. 59–61.
600. **Петров, А. А.** Органическая химия : учебник / А. А. Петров, Х. В. Бальян, А. Т. Трощенко ; под ред. М. Д. Стандничука. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Альянс, 2012. – 624 с.
601. **Петров, Б. Ф.** Применение концентратов жирных кислот из жировых отходов и низкосортных рыбных жиров в качестве поверхностно-активных веществ / Б. Ф. Петров // Пищевая промышленность. – 2011. – № 1. – С. 64–65.
602. **Пищевая** химия : Курс лекций : в 2-х ч. Ч. 1 / А. П. Нечаев, А. П. Попов, М. П. Траубенберг, А. А. Кочеткова. – Москва : МГУПП, 1998. – 131 с.
603. **Пищевая** химия : лаб. практикум. Пособие / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2006. – 304 с.
604. **Пищевая** химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. ; под ред. А. П. Нечаева. – 4-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2007. – 640 с.
605. **Пищевая** химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. ; под ред. А. П. Нечаева. – 5-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 672 с.

606. **Пищевая химия** : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 640 с.
607. **Пищевая химия** : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. ; под ред. А.П. Нечаева. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2001. – 592 с.
608. **Пищевая химия: Курс лекций** : в 2-х ч. Ч. 2 / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, И. Б. Кобелева. – Москва: МГУПП, 1998. – 155 с.
609. **Пищевые добавки из гречишной лузги** / И. Н. Алейников, В. Н. Сергеев, А. В. Русаков, В. Е. Аганян // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2001. – № 1. – С. 30–31.
610. **Потапов, В. М.** Органическая химия : учебник / В. М. Потапов, С. Н. Татаринчик. – Москва : Химия, 1989. – 446 с.
611. **Разработка** технологии производства пищевой добавки из вторичных ресурсов переработки яблок / Н. Н. Корнен, В. В. Лисовой, Г. А. Купин, А. Н. Матвиенко // Пищевая промышленность. – 2015. – № 11. – С. 36–38.
612. **Разработка** комплексной биодоступной кальцисодержащей пищевой добавки на основе лактатов / В. В. Евелева, И. Б. Новицкая, О. А. Иванова, И. Н. Филимонова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 67–70.
613. **Ракша-Слюсарева О. А.** Проблемні питання термінології і класифікації харчових добавок [Електронний ресурс] / О. А. Ракша-Слюсарева // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2012. – Вип. 42 (2). – С. 395–398. – – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42\(2\)_97](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42(2)_97) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
614. **Росивал, Л.** Посторонние вещества и пищевые добавки в продуктах : пер. с нем. / Л. Росивал, Р. Энгст, А. Соколай ; под ред. А. Н. Зайцева, И. М. Скурихина. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1982. – 264 с.
615. **Румянцева, Г. Н.** Биокаталический способ получения натуральных пищевых красителей из растительного сырья / Г. Н. Румянцева, М. Т. Ампаду // Пищевая промышленность. – 2012. – № 8. – С. 58–60.
616. **Сарафанова, Л. А.** Пищевые добавки : энциклопедия / Л. А. Сарафанова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 776 с.
617. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в молочной промышленности / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 224 с.

618. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. – 256 с.
619. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок: Технические рекомендации / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 1999. – 80 с.
620. **Сімахіна, Г. О.** Розроблення та вдосконалення технологій цукристих речовин та цукромістких харчових добавок : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Г. О. Сімахіна. – Київ, 1999. – 48 с.
621. **Скоробогатий, Я. П.** Харчова хімія : навч. посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. – Львів : Новий Світ-2000, 2012. – 514 с.
622. **Стеценко, О. В.** Біоорганічна хімія / О. В. Стеценко, Р. П. Виноградова. – Київ : Вища шк., 1992. – 327 с.
623. **Сумм, Б. Д.** Коллоидная химия : учебник / Б. Д. Сумм. – 4-е изд., перераб. – Москва : Академия, 2013. – 240 с.
624. **Сухенко В. Ю.** Розробка комплексної харчової добавки на основі тваринної та рослинної сировини для м'ясних продуктів [Електронний ресурс] / В. Ю. Сухенко, О. А. Штонда, Н. М. Сосько, Л. М. Шевчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 226–232. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_5_26 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
625. **Терней, А.** Современная органическая химия : в 2-х т. : пер. с англ. Т. 1 / А. Терней ; под ред. Н. Н. Суворова. – Москва : Мир, 1981. – 678 с.
626. **Терней, А.** Современная органическая химия : в 2-х т. : пер. с англ. Т. 2 / А. Терней ; под ред. Н. Н. Суворова. – Москва : Мир, 1981. – 651 с.
627. **Технологія харчових добавок на основі СО₂-екстрактів** / І. С. Гулий, А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, І. В. Солов'янчик // Харчова промисловість. – 2001. – №1. – С. 132–133.
628. **Тихонова, Н. О.** Роль харчових добавок та їх сприйняття споживачами / Н. О. Тихонова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 39. – С. 153–156.
629. **Ткачова Д. Л.** Харчові добавки – невід'ємна складова продуктів харчування [Електронний ресурс] / Д. Л. Ткачова, О. М. Дуган // Проблеми екологічної та медичної генетики і клінічної імунології. – 2009. – Вип. 5. – С. 381–391. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/remgki_2009_5_41 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

630. **Удосконалення** технології комбінованих харчових продуктів з високоякісних інгредієнтів і харчових добавок / Л. В. Баль-Прилипка, Ю. П. Венглюк, С. П. Залеток, О. М. Мосієнко // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 80–81.
631. **Фадєєва, О. Г.** Ефективність організації виробництва харчових добавок у спиртовій промисловості України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.01 / О. Г. Фадєєва ; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 1996. – 21 с.
632. **Фалик, Т.** Хміль-природний консервант / Т. Фалик // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 74–75.
633. **Физер, Л.** Органическая химия: Углубленный курс : пер. с англ. Т. 1 / Л. Физер, М. Физер ; под ред. Н. С. Вульфсона. – 2-е доп. изд. – Москва : Химия, 1989. – 688 с.
634. **Физер, Л.** Органическая химия: Углубленный курс : пер. с англ. Т. 2 / Л. Физер, М. Физер ; под ред. Н.С. Вульфсона. – 2-е доп. изд. – Москва : Химия, 1970. – 799 с.
635. **Фридрихсберг, Д. А.** Курс коллоидной химии : учебник / Д. А. Фридрихсберг. – 2-е изд, перераб. и доп. – Ленинград : Химия, 1984. – 368 с.
636. **Фролов, Ю. Г.** Курс коллоидной химии. Поверхностные явления и дисперсные системы : учебник / Ю. Г. Фролов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1989. – 464 с.
637. **Швехгеймер, М.-Г. А.** Органическая химия : учебник / М.-Г.А. Швехгеймер, К. И. Кобраков. – Москва : Высш. шк., 1994. – 543 с.
638. **Шульга, С. І.** Органічна хімія : практикум : навч. посібник / С. І. Шульга ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2007. – 384 с.
639. **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.
640. **Щукин, Е. Д.** Коллоидная химия : учебник / Е. Д. Щукин, А. В. Перцов, Е. А. Амелина. – 6-е изд. – Москва : Юрайт, 2012. – 444 с.

2.3. Застосування харчових добавок в виробництвах харчових продуктів

2.3.1. Харчові добавки, які поліпшують смак та аромат продуктів

641. **Адамчук, Т. В.** Регламенти використання підсолоджувачів в Україні та деякі питання їхньої безпечності / Т. В. Адамчук // Довкілля та здоров'я. – 2014. – № 2 (69). – С. 41–45.
642. **Багатурия, Н. Ш.** Пищевой ароматизатор из эвгенольного базилика / Н. Ш. Багатурия, Л. З. Которашвили // Пиво и напитки. – 2007. – № 6. – С. 34–35.
643. **Бала, К.** Ваниль – ароматизатор, популярный во всем мире / К. Бала // Молочная промышленность. – 2000. – № 11. – С. 38–39.
644. **Борисенко, А. В.** Жидкие ароматизаторы для кондитерских изделий / А. В. Борисенко, Ю. И. Алексеева, Л. А. Кокина // Пищевая промышленность. – 2001. – № 10. – С. 60–61.
645. **Вербицкий, С. Б.** Використання харчових ароматизаторів згідно з нормативними документами ЄС / С. Б. Вербицкий, Т. В. Шейко // Мясной бизнес. – 2015. – № 2 (141). – С. 22–25.
646. **Вербицкий, С. Б.** Підсолоджувачі та норми щодо їх використання, запроваджені у ЄС / С. Б. Вербицкий, Т. В. Шейко // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 10 (118). – С. 39.
647. **Використання** цукрозамінників у молочній промисловості / А. Г. Пухляк, В. О. Ромоданова, Т. А. Скорченко та ін. // Харчова промисловість. – 2003. – Вип. 2. – С. 22–23.
648. **Високоінтенсивні** підсолоджувачі і перспективи їх використання в дієтичному харчуванні / Н. В. Сімурова, Н. Ю. Зінченко, А. І. Кушнір, Я. Г. Бальон // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 204–211.
649. **Воробьева, З. К.** Ароматизаторы для кондитерских изделий из дикорастущих трав / З. К. Воробьева, О. К. Пашенных // Пищевая промышленность. – 1997. – № 2. – С. 28–29.
650. **Гайдук, Ю. М.** Одержання підсолоджувачів мікробним синтезом / Ю. М. Гайдук, Ю. М. Пенчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 4. – С. 29–40.
651. **Галкина, Г. В.** Получение пищевых ароматизаторов из растительного сырья / Г. В. Галкина, В. И. Илларионова, Е. В. Горбатова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2004. – № 2. – С. 21–23.

652. **Герасимова, В.** Подробнее о свойствах сахаров, заменителей и подсластителей / В. Герасимова, Е. Белокурова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 16–19.
653. **Голубев, В. Н.** Ресурсосберегающая технология природного подсластителя пищевых продуктов – стевииозида / В. Н. Голубев, М. Г. Гедрих, И. А. Русакова // Пищевая промышленность. – 1997. – № 5. – С. 10–11.
654. **Григоренко, Н.** Натуральний цукрозамінник із цукрового сорго / Н. Григоренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 3-5.
655. **Губаненко, Г. А.** Натуральные ароматизаторы / Г. А. Губаненко, Л. П. Рубчевская, С. М. Репях // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 1. – С. 39–40.
656. **Гуров, А. В.** Ванилин – самый важный ароматизатор / А. В. Гуров // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 54–55.
657. **Добавки-подсластители для создания новых продуктов** / Е. И. Мельникова, С. И. Нифталиев, М. О. Фисенко, Е. В. Богданова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 11. – С. 36–37.
658. **Долматов, В. А.** Получение пищевых ароматизаторов микробиологическим путем / В. А. Долматов, А. В. Герасимов, Д. А. Успенская // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 1. – С. 42.
659. **Дорохович, А. М.** Традиційні та нового покоління цукри та цукрозамінники, доцільність їх використання при виробництві кондитерських виробів / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1 (74), февр. – С. 28–31.
660. **Дорохович, А. М.** Цукри, цукрозамінники, підсолоджувачі / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 6 (49). – С. 28–30 ; № 7 (50). – С. 26–28.
661. **Дорохович, А.** Новий цукрозамінник лактитол / А. Дорохович, О. Яременко // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 10 (350). – С. 16–17.
662. **Дорохович, В. В.** Використання цукрозамінників нового покоління в технології бісквітів спеціального призначення [Електронний ресурс] / В. В. Дорохович, А. Г. Абрамова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 153–157. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13704> (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

663. **Дробот, В. І.** Цукрозамінники: джерела одержання та перспективи використання / В. І. Дробот, В. Ф. Доценко, О. А. Герасименко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1993. – №1. – С. 186–190.
664. **Дрожжевые** экстракты – здоровая альтернатива усилителям вкуса и аромата синтетического происхождения / О. Н. Красуля, Т. Н. Баулина, Т. Н. Панова, Ю. А. Шумский // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 22–26.
665. **Евелева, В. В.** Лактаты – полуфункциональные пищевые добавки / В. В. Евелева, Г. А. Кесоян // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 38.
666. **Ермольев, А.** Регуляторы кислотности / А. Ермольев // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 20–21.
667. **Ермольев, А.** Специи, экстракты специй, ароматизаторы и усилители вкуса / А. Ермольев // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 6–10.
668. **Зобкова, З. С.** Ароматизаторы и красители в молочных продуктах / З. С. Зобкова, И. Р. Шелагинова // Молочная промышленность. – 1999. – № 3. – С. 9–12.
669. **Иванова, Н. В.** Комплексный подход к выбору ароматизаторов и красителей / Н. В. Иванова, М. Ю. Перлович // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 64–66.
670. **Капрельянц, Л. В.** Биотехнология функционального подсластителя из зернового сырья / Л. В. Капрельянц, Е. Г. Иоргачева, С. В. Киселев // Хранение и переработка зерна. – 2002. – № 11 (41). – С. 38–39.
671. **Касьянов, Г. И.** Натуральные пищевые ароматизаторы – CO₂ – экстракты / Г. И. Касьянов, А. В. Пехов, А. А. Таран. – Москва : Пищ. пром-сть, 1978. – 176 с.
672. **Кошечая, В. М.** Подбор натуральных ароматизаторов для приготовления безалкогольных напитков [Электронный ресурс] / В. М. Кошечая, З. М. Романова // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 75–76. – Режим доступа к электронному архиву Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9725> (дата обращения: 22.04.2021). – Названик с экрана.
673. **Кудряшова, О. А.** Антиокислительные свойства коптильного ароматизатора Жидкий дым плюс / О. А. Кудряшова, С. П. Савин, Т. Н. Крыженовская // Мясная индустрия. – 2004. – № 3. – С. 41–43.
674. **Магомедов, Г. О.** Стевиозид- натуральный подсластитель / Г. О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова, А. Я. Олейникова // Кондитерское производство. – 2004. – № 1. – С. 14–15.

675. **Многокомпонентные** ароматизаторы нового поколения / Е. Ю. Зарубина, Д. А. Успенская, А. В. Герасимов, Д. Х. Кулев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 11. – С. 47–49.
676. **Моисеева, Е. Н.** Применение ароматизаторов комбината химико-пищевой ароматики в производстве спредов и маргаринов / Е. Н. Моисеева // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 3. – С. 22–23.
677. **Молин, Р.** Технологические ароматизаторы / Р. Молин, Я. Панек // Пищевая промышленность. – 2006. – № 7. – С. 66–67.
678. **Натуральные** и искусственные подсластители. Свойства и экспертиза качества : монография / К. К. Полянский, О. Б. Рудаков, Г. К. Подпороина и др. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 252 с.
679. **Нечаев, А. П.** Пищевые ароматизаторы / А. П. Нечаев, Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 2. – С. 8–10.
680. **Никифорова, Т. А.** Биотехнология пищевых ароматизаторов (обзор) / Т. А. Никифорова, А. В. Герасимов, В. А. Долматов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 8. – С. 15–18.
681. **Новый** природный подсластитель – биокорректор пищевых рационов / Е. И. Мельникова, С. И. Нифталиев, М. О. Ширунов, Ю. С. Грибанова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 52–54.
682. **Ойола, Х. К.** Ароматизаторы для мясной промышленности / Х. К. Ойола // Пищевая промышленность. – 2004. – № 4. – С. 86–88.
683. **Оліференко, С. В.** Смакоароматичні суміші і ароматизатори для виробництва плавлених і твердих сичужних сирів / С. В. Оліференко // Молочное дело. – 2008. – № 11 (71). – С. 14–15.
684. **Пивоваров, Ю. В.** Контроль использования ароматизаторов в пищевой продукции / Ю. В. Пивоваров, Е. В. Иванова, В. А. Зенин // Пиво и напитки. – 2003. – № 4. – С. 46–49.
685. **Получение** подсластителя из растительного сырья / А. Е. Чусова, Н. И. Алексеева, Н. Д. Верзилина, К. К. Полянский // Пиво и напитки. – 2013. – № 1. – С. 24–27.
686. **Почицкая, И. Н.** Идентификация компонентного состава пищевых ароматизаторов / И. Н. Почицкая, В. П. Субоч, В. Л. Рослик // Пиво и напитки. – 2016. – № 6. – С. 24–28.
687. **Рудометова, Н. В.** Получение натуральных пищевых ароматизаторов методами биотехнологии / Н. В. Рудометова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 5. – С. 35–38 ; 2011. – № 10. – С. 39–42.

688. **Сафонова, О. М.** Теоретичні передумови та практичні аспекти використання добавок- регуляторів кислотності зі спиртами для поліпшення борошна / О. М. Сафонова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 13–15.
689. **Селюк, Л.** Регуляторы кислотности / Л. Селюк // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 5 (124). – С. 7.
690. **Силаев, А. В.** Низкокалорийный подсластитель. Вопросы практического применения в пищевой промышленности / А. В. Силаев, И. В. Тихонова, Ю. Г. Сметанина // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 88–90.
691. **Силка, І. М.** Удосконалення технології ароматизаторів з ефіроолійної сировини для харчових продуктів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / І. М. Силка ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ, 2011. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/silka.pdf> (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.
692. **Смирнов, Е. В.** Идентичные натуральные вкусоароматические вещества – важнейшие компоненты пищевых ароматизаторов / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 46–52.
693. **Смирнов, Е. В.** Натуральные вкусоароматические вещества из растительных материалов в производстве ароматизаторов / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2004. – № 1. – С. 37–43.
694. **Смирнов, Е. В.** Пищевые ароматизаторы / Е. В. Смирнов // Пищевая промышленность. – 2005. – № 5. – С. 10–15.
695. **Смирнов, Е. В.** Пищевые ароматизаторы. Классификация, сырьё, применение : справочник : монография / Е. В. Смирнов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 725 с.
696. **Смирнов, Е. В.** Пищевые ингредиенты со свойствами ароматизатора / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 2. – С. 51–55.
697. **Смирнов, Е. В.** Технологические ароматизаторы / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 2. – С. 36–40.
698. **Смирнов, Е. В.** Экстракты и ароматизаторы ванили / Е. В. Смирнов // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 14–17.
699. **Технологии** производства пищевых ароматизаторов и кислот // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 28–29.

700. **Тондера, М.** Найбільш ефективні методи використання ароматизаторів в харчовій промисловості / М. Тондера, О. Недзвецький // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 6 (33). – С. 12–13.
701. **Топникова, Е. В.** О рациональности применения ароматизаторов в производстве спредов / Е. В. Топникова, Т. П. Кустова, А. В. Дунаев // Сыроделие и маслоделие. – 2008. – № 4. – С. 50–52.
702. **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.
703. **Усилители и модификаторы запаха и вкуса** / Т. А. Мишарина, Е. А. Ващук, И. Б. Медведева, А. Н. Полшков // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 1. – С. 44–46.
704. **Ферментация** – уникальная технология производства натуральных ароматизаторов // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 21.
705. **Фролова, Н.** Ринок харчових ароматизаторів / Н. Фролова // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 11-12 (363-364). – С. 8–10.
706. **Фруктоза** – перспективний цукрозамінник в технології діабетичних хлібобулочних виробів / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, О. Д. Тесля // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4 (48). – С. 24–27.
707. **Харчові добавки та цукристі речовини в технології хлібобулочних виробів** : монографія / В. І. Дробот, О. А. Білик, Н. І. Савчук, Ю. В. Бондаренко ; за ред. В. І. Дробот ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : АртЕк, 2017. – 253 с.
708. **Чепель, Н. В.** Удосконалення технології перероблення ефірних олій з отримання харчових натуральних ароматизаторів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. В. Чепель ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ, 2009. – 20 с.
709. **Штангеева, Н. І.** Використання натуральних цукрозамінників у харчовій промисловості / Н. І. Штангеева, Н. О. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 53–55.
710. **Штепа, С. В.** Натуральні ароматизатори для безалкогольної промисловості – СО₂-екстракти / С. В. Штепа, І. В. Солов'янчик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. № 15. – С. 59–60.
711. **Шубина, О.** Подсластители и сахарозаменители. Определение и основные качества / О. Шубина, А. Кочеткова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 11 (36). – С. 38–42.

712. **Яременко, В. В.** Розробка технологій цукрозамінників та харчових продуктів дієто-профілактичного призначення : автореф. дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.01 / В. В. Яременко ; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 1998. – 48 с.

2.3.2. Харчові добавки, які поліпшують колір продуктів

713. **Аналитическая химия синтетических красителей** / ред. К. Венкатараман : пер. с англ. Л. Н. Захарова. – Ленинград : Химия, 1979. – 574 с.

714. **Архипова, А. Н.** Пищевые красители: свойства и применение / А. Н. Архипова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 1. – С. 38–41.

715. **Бетанін** – натуральний суперкорисний барвник // Пекарня та кондитерська. – 2020. – № 6 (256). – С. 14–15.

716. **Білоніжка, Н.** Характеристика барвників, які використовуються у харчовій промисловості / Н. Білоніжка // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 1-2. – С. 12–15.

717. **Бриттон, Г.** Биохимия природных пигментов : пер. с англ. / Г. Бриттон ; под ред. М. Н. Запрометова. – Москва : Мир, 1986. – 422 с.

718. **Бутова, С. Н.** Применение красителей в масложировой и парфюмерно-косметической отраслях промышленности / С. Н. Бутова, В. В. Митеролва, Ю. В. Махова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 5. – С. 46–49.

719. **Венкатараман, К.** Химия синтетических красителей : пер. с англ. Т. 1 / К. Венкатараман. – Ленинград : Госхимиздат, 1956. – 803 с.

720. **Григоренко, А. М.** Дослідження ІЧ-спектрів сухих плівок комбінованих драглеутворювачів різної природи / А. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 48–49.

721. **Гудвин, Т.** Сравнительная биохимия каротиноидов : пер. с англ. / Т. Гудвин ; Евстигнеева В. Б.; под ред. А. В. Благовещенского. – Москва : ИИЛ, 1954. – 395 с.

722. **Гурвич, Я. А.** Химия и технология промежуточных продуктов и органических красителей : учеб. пособие / Я. А. Гурвич, С. Т. Кумок. – Москва : Высш. шк., 1968. – 360 с.

723. **Дишкантюк, О. В.** Вдосконалення процесу екстракції натуральних харчових барвників / О. В. Дишкантюк, О. М. Кондрацька // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 38–40.
724. **Доманская, Ж. Ю.** Синтетические пищевые красители нового тысячелетия: лаковые красители / Ж. Ю. Доманская // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 60–61.
725. **Ефимов, А. А.** Технология получения фикоцианина из термофильных синезеленых водорослей как пищевой добавки / А. А. Ефимов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5-6 (300-301). – С. 43–45.
726. **Коваленко, Н. А.** Карамельні барвники та нові напрямки у технології їх виробництва / Н. А. Коваленко, О. П. Чагаровський // Молочна промисловість. – 2005. – № 10 (25). – С. 38–40.
727. **Коган, И. М.** Химия красителей : учеб. пособие / И. М. Коган. – изд. 3-е. – Москва : Госхимиздат, 1956. – 696 с.
728. **Коллинс, П.** Пищевые окрашивающие продукты – наиболее эффективная альтернатива искусственным красителям / П. Коллинс, П. Озиемковски // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 22–23.
729. **Красникова, Е. В.** Получение пищевого красителя из краснокочанной капусты / Е. В. Красникова, В. И. Филиппов, М. И. Кремневская // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 58–59.
730. **Кричман, Е.** Для предания блеска и глянца кондитерским изделиям надо правильно выбрать глазирователи / Е. Кричман // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 9 (46). – С. 33–34.
731. **Луцкая, Б. П.** Получение красителей из растительного сырья / Б. П. Луцкая, Н. И. Славуцкая. – Москва : ЦНИИпищепром, 1977. – 30 с.
732. **Ляшенко, Е. С.** Пищевой краситель из зернового сырья / Е. С. Ляшенко, А. Е. Мелетьев, А. Г. Демиденко // Пищевая промышленность. – 1989. – № 3. – С. 37–38.
733. **Новий** барвник-наповнювач із столового буряка та молочні вироби на його основі імуномодулюючої дії / Р. Ю. Павлюк, В. В. Яницький, Я. А. Саті та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. №15. – С. 55-56.
734. **Пасичный, В. Н.** Получение красителей для использования при производстве мясопродуктов / В. Н. Пасичный, И. В. Кремешная // Мясное дело. – 2009. – № 5. – С. 40–43.
735. **Пасічий, В. М.** Дослідження фізико-хімічних властивостей барвника на основі бурякового соку / В. М. Пасічий, І. В. Кремешна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2005. – № 16. – С. 32–34.

736. **Пасічний, В. М.** Дослідження мікробіологічних показників натуральних барвників з бурякової сировини / В. М. Пасічний, Н. М. Грегірчак, І. В. Тимошенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 56–59.
737. **Перспективы** использования сафлора как источника натуральных пищевых красителей / Н. В. Рудометова, Е. В. Красникова, А. Г. Дубовская, Т. Е. Вахрушева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 9. – С. 49–51.
738. **Пигменты** пищевых производств (меланоидины) : монография / В. Ф. Селеменев, О. Б. Рудаков, Г. В. Славинская, Н. В. Дроздова. – Москва : ДеЛи принт, 2008. – 246 с.
739. **Пигменты.** Введение в физическую химию пигментов : пер. с англ. / под ред. Д. Паттерсона. – Ленинград : Химия, 1971. – 176 с.
740. **Поваляева, Н. А.** Каротиноидные красители / Н. А. Поваляева // Пищевая промышленность. – 2003. – № 5. – С. 52–53.
741. **Получение** натурального смесового красителя для производства функциональных напитков / Е. С. Шичкина, А. Е. Чусова, В. М. Болотов, Е. В. Комарова // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 22–24.
742. **Розроблення** технології виробництва натурального харчового барвника з виноградних вичавок при використанні віброекстрагування [Електронний ресурс] / Н. В. Попова, П. М. Немирович, В. Л. Зав'ялов, Т. Г. Мисюра // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 102–104. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1601> (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.
743. **Сімахіна, Г. О.** Отримання харчових барвників із зеленої маси буряків / Г. О. Сімахіна // Цукор України. – 2012. – № 1 (73). – С. 19–24.
744. **Степанов, Б. И.** Введение в химию и технологию органических красителей : учебник / Б. И. Степанов. – изд. 2-е, перераб. – Москва : Химия, 1977. – 487 с.
745. **Тамова, М. Ю.** Физико-химические свойства каррагинана – пищевой добавки из красных водорослей / М. Ю. Тамова, Е. В. Барашкина, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 4 (269). – С. 18–19.
746. **Тюрікова, І. С.** Розробка технології консервованих антоціанових барвників з ягід бузини чорної : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 "Технологія консервованих продуктів" / І. С. Тюрікова ; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса, 1999. – 19 с.

747. **Удосконалення** процесу концентрування рідких антоціанових барвників / О. І. Черевко, Л. В. Кіптела, О. Є. Загорулько, І. В. Іванова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 159–162.
748. **Фирц-Давид, Г. Э.** Основные процессы синтеза красителей : пер. с нем. В. Р.Скварченко, Ю. С. Шабарова, Н. П. Шушериной / Г. Э. Фирц-Давид, П. Бланже ; Под ред. С. В. Богданова, И.В.Фодимана. – Москва : ИИЛ, 1957. – 382 с.
749. **Шампетье, Г.** Химия лаков, красок и пигментов : пер. с фр. Т. 1 / Г. Шампетье, Г. Рабатэ ; под ред. А. А. Беловицкого. – Москва. : Госхимиздат, 1960. – 584 с.

2.3.3. Харчові добавки, які змінюють структуру і фізико-хімічні властивості продуктів

750. **Абрамзон, А. А.** Поверхностно-активные вещества: свойства и применение / А. А. Абрамзон. – Ленинград : Химия, 1975. – 248 с.
751. **Аймесон, А.** Пищевые загустители, стабилизаторы, гелеобразователи : пер. с англ. / А. Аймесон. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 408 с.
752. **Алешин, В.** Стабилизаторы – эмульгаторы для мороженого. Что происходит на рынке. / В. Алешин // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 2. – С. 24–27.
753. **Антиоксидантная** и антирадикальная активность сапонинсодержащего сырья, используемого в производстве растительного эмульгатора / Т. Юдина, Е. Цыбулько, Т. Ершова и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 45–46.
754. **Бинарные** системы структурообразователей в рецептуре майонеза пониженной калорийности / З. Т. Бухтоярова, Н. А. Бугаец, Н. А. Сеаерина, А. С. Кичкарь // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 39–40.
755. **Бурова, Т. Е.** Молочная сыворотка – природный эмульгатор для изготовления соусов / Т. Е. Бурова, В. В. Александрова, Б. А. Гнатенко // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 50–51.
756. **Бурова, Т. Е.** Расширение ассортимента загустителей для соусов, пригодных для замораживания / Т. Е. Бурова, О. Е. Рачевская // Пищевая промышленность. – 2015. – № 12. – С. 60–62.

757. **Бутина, Е. А.** Использование отечественных жидких лецитинов при создании комплексных эмульгаторов-стабилизаторов / Е. А. Бутина, И. А. Дубровская, А. Н. Харченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 5-6. – С. 50–52.
758. **Використання білкових наповнювачів у виробництві напівкопчених ковбас** / А. І. Українець, В. М. Пасічний, О. О. Мороз, І. В. Неводюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 2. – С. 226–233.
759. **Влияние условий сушки на состав и качество сапонинсодержащего эмульгатора из корней *Saponaria officinalis* L.** / Г. М. Фролова, С. А. Новак, О. В. Беспалова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 12–14.
760. **Гайдар, Н. М.** Натуральні фруктові та овоче-фруктові наповнювачі для молочних продуктів / Н. М. Гайдар, Л. П. Сергєєва // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 130–131.
761. **Гранатова, В. П.** Теория и практика получения и применения натуральных структурообразователей / В. П. Гранатова, А. А. Запорожский, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 5–8.
762. **Григоренко, А. М.** Дослідження ІЧ-спектрів сухих плівок комбінованих драглеутворювачів різної природи / А. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 48–49.
763. **Гуляев-Зайцев, С. С.** Исследование процессов эмульгирования растительных жиров в роторно-вихревом эмульгирующем устройстве / С. С. Гуляев-Зайцев, С. А. Нарижный // Молочна промисловість. – 2007. – № 2 (37). – С. 37–41.
764. **Гуляев-Зайцев, С. С.** Концентрация поверхностно-активных веществ как основной фактор получения технологически стойких жировых эмульсий / С. С. Гуляев-Зайцев, С. А. Нарижный // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 4 (46). – С. 52–54.
765. **Гуреева, В. С.** Эмульгаторы для улучшения консистенции и потребительских свойств пищевой продукции / В. С. Гуреева // Молочное дело. – 2007. – № 11 (60). – С. 44–45.
766. **Гутник, С.** Емульгатори для шоколаду й шоколадної глазури / С. Гутник // Пекарня та кондитерська. – 2017. – № 6. – С. 12–13.
767. **Добржицкий, А. А.** Применение льняной муки в качестве эмульгатора и загустителя пищевых эмульсий / А. А. Добржицкий, А. М. Евтушенко, И. Г. Крашенинникова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 8. – С. 61–62.

768. **Дослідження** складу харчових емульгаторів ацилгліцеринної природи методом інфрачервоної спектроскопії / Н. Мурликіна, М. Янчева, О. Упатова та ін. // *Ukrainian journal of food science*. – 2014. – vol. 2, issue 2. – С. 182–188.
769. **Дослідження** фізико-хімічних властивостей зернових вуглеводів як структуроутворювачів у виробництві морозива / Г. Є. Поліщук, В. В. Мартич, Є. І. Ковалевська, Т. І. Янюк // *Хранение и переработка зерна*. – 2011. – № 6 (144). – С. 56–58.
770. **Дослідження процесу** структуроутворення під час виробництва зефіру / Ю. І. Єфремов, Д. М. Одарченко, А. М. Одарченко, М. О. Карев // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 411–418.
771. **Дробот, В. І.** Вплив структуроутворювачів на якість безглютенового хліба із суміші рисового та кукурудзяного борошна / В. І. Дробот, Л. А. Михонік, А. М. Грищенко // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2017. – Т. 23, № 6. – С. 169–175.
772. **Ебралідзе, І. І.** Технологія м'яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / І. І. Ебралідзе ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2002. – 20 с.
773. **Егорова, Е. Ю.** Новый вид загустителя для майонезных соусов / Е. Ю. Егорова, Е. А. Скиба, Е. В. Алемасова // *Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2010. – № 11-12 (116-117). – С. 13–16.
774. **Елисеев, С. А.** Поверхностно-активные вещества и биотехнология / С. А. Елисеев, Р. В. Кучер ; под ред. В. П. Кухарь. – Киев. : Наук. думка, 1991. – 116 с.
775. **Ефіри** сахарози жирних кислот (У473)- емульгатор № 1 у виробництві різних видів морозива// *Продукты & ингредиенты*. – 2011. – № 3 (78). – С. 46–47.
776. **Єгоров, Б.** Наповнювачі для комплексних преміксів ефективно готувати за передовими технологіями / Б. Єгоров, А. Макаринська, В. Браженко // *Зерно і хліб*. – 2010. – № 2 (58). – С. 45–46.
777. **Иоргачева, Е. Г.** Влияние структурообразователей на прочностные свойства жележных изделий / Е. Г. Иоргачева, Л. А. Золотарева, К. В. Аветисян // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2006. – Т. 2, вип. 29. – С.186–189.

778. **Использование** математического моделирования при разработке композиционных структурообразователей / Н. А. Бугаец, С. В. Усатиков, М. Ю. Тамова, И. А. Бугаец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 55–56.
779. **Іванюта, А. О.** Споживні властивості структуроутворювачів на основі вторинної рибної сировини з товстолика : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / А. О. Іванюта ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2014. – 20 с.
780. **Іванюта, А.** Споживчі властивості нових структуроутворювачів з товстолика / А. Іванюта // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 5. – С. 26–28.
781. **Йовбак, У.** Вплив додаткових структуроутворювачів на властивості желейних начинок на основі морквяного та морквяно-яблучного пюре / У. Йовбак, В. Оболкіна, І. Крапивницька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 5–7.
782. **Камбулова, Ю. В.** Вивчення впливу комплексів структуроутворювачів на процес піноутворення яєчного білка / Ю. В. Камбулова, І. О. Соколовська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 50. – С. 113–118.
783. **Карпенко, О. В.** Наукові засади створення біотехнологій поверхнево-активних речовин з поліфункціональними властивостями [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 03.00.20 «Біотехнологія» / О. В. Карпенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 46 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20251> (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.
784. **Кисломолочні** напої з наповнювачем з пророщеного жита [Електронний ресурс] / С. І. Усатюк, Т. А. Королюк, А. В. Вознюк та ін. // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 28–30. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5144> (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

785. **Кишенько, І. І.** Наукове обґрунтування вибору структуроутворювачів для модельних м'ясних систем [Електронний ресурс] / І. І. Кишенько // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10-11. – С. 54–56. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21144> (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.
786. **Клавер, Ф.** Эмульгаторы в пищевой промышленности / Ф. Клавер // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 2. – С. 64–66.
787. **Колеснікова, М. Б.** Дослідження емульгуючої здатності білково-жирової емульсії продукту структурованого на основі сиру кисломолочного нежирного / М. Б. Колеснікова, М. Ф. Перцевий, П. В. Гурський // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 95–97.
788. **Конон, А.** Поверхнево-активні речовини / А. Конон, Т. Пирог // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 3 (367). – С. 25–27.
789. **Кочеткова, А. А.** Пищевые эмульсии и эмульгаторы: некоторые научные сообщения и практические подробности / А. А. Кочеткова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 8–13.
790. **Кравченко, Э. Ф.** Белковые структурообразователи – загустители / Э. Ф. Кравченко, В. П. Захлестных // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 51.
791. **Крижов, И.** Проанализируем функциональные свойства эмульгаторов / И. Крижов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8(104-105). – С. 40–42.
792. **Кучерук, З.** Як же впливає структуроутворююча добавка ксантан на реологічні показники та рухливість води в тісті для дієтичного безбілкового хліба / З. Кучерук, О. Луньова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 45–47.
793. **Кушнір, Ю.** Эмульгаторы и эмульсии / Ю. Кушнір // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 16–19.
794. **Лепилкина, О. В.** О роли эмульгаторов в повышении качества сырных продуктов / О. В. Лепилкина, И. Т. Смыков, И. В. Логинова // Сыроделие и маслоделие. – 2016. – № 2. – С. 44–45.
795. **Мицеллообразование, солюбилизация и микроэмульсии** : пер. с англ. / К. Л. Миттел, П. Мукерджи, Л. М. Принс и др. ; под ред. К. Миттела. – Москва : Мир, 1980. – 598 с.
796. **Молекулярная структура загустителей и их использование при производстве мясопродуктов** / Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский, С. А. Левченко и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 5-6 (305-306). – С. 52–54.

797. **Мостепанюк, О. С.** Технологічні аспекти виробництва наповнювачів плодово-ягідних капсульних для десертної продукції / О. С. Мостепанюк, О. О. Гринченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 154–159.
798. **Мохонько, В. А.** Химия эмульгирующих смесей / В. А. Мохонько // Мясное дело. – 2006. – № 1. – С. 13.
799. **Наливайко, Н.** Подбираем эмульгаторы и учитываем их влияние на готовые пищевые продукты / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 13–15.
800. **Невмывака, Д. В.** Новые технологии получения некоторых классов поверхностно-активных веществ / Д. В. Невмывака, И. М. Демидов // Масложировой комплекс. – 2014. – № 3 (46). – С. 37–41.
801. **Новицкая, Е.** Пенообразователи и эмульгаторы муки из целого зерна ржи / Е. Новицкая, А. Шваякова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 45–46.
802. **Обгрунтування** доцільності використання природних наповнювачів у технології масляних паст / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. В. Яценко, Н. М. Ющенко та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 143–151.
803. **Оболкіна, В.** Комплексные структурообразователи и нетрадиционное сырье / В. Оболкіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 26–28.
804. **Оболкіна, В.** Дослідження впливу комплексних структуроутворювачів на формування піноподібних мас для цукерок з комбінованим корпусом / В. Оболкіна, Т. Каліновська, С. Кияниця // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 3–7.
805. **Оболкіна, В. І.** Комплексні суміші емульгаторів і стабілізаторів для кондитерських виробництв / В. І. Оболкіна, Л. С. Букшина, В. С. Гурєєва // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1-2, січ.-лют. – С. 8–9.
806. **Осипов, А. А.** Применение загустителей и стабилизаторов при производстве джемов и других фруктово-ягодных продуктов / А. А. Осипов // Кондитерское производство. – 2007. – № 4. – С. 20–21.
807. **Остаева, А. Е.** Пищевые синтетические эмульгаторы / А. Е. Остаева, Д. А. Чернышева. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1968. – 27с.
808. **Перцевой, Ф. В.** Дослідження емульгуючих властивостей білково-жирової емульсії на основі ядра насіння соняшнику / Ф. В. Перцевой, Д. О. Бідюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 371–378.

809. **Пищевые** эмульгаторы и их применение : пер. с англ. / под ред. Дж. Хазенхюттля, Р. Гартела. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 288 с.
810. **Поверхностные** явления и поверхностно-активные вещества : Справочник / А. А. Абрамзон, Л. Е. Боброва, В. Н. Зайченко и др. ; под ред. А. А. Абрамзона, Е. Д. Щукина. – Ленинград : Химия, 1984. – 392 с.
811. **Поиск** перспективного источника сапонинов для получения растительного эмульгатора / Т. П. Юдина, Е. И. Черевач, Е. И. Цыбулько, Ю. В. Бабин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 33–36.
812. **Получение** натурального смесового красителя для производства функциональных напитков / Е. С. Шичкина, А. Е. Чусова, В. М. Болотов, Е. В. Комарова // Пиво и напитки. – 2011. – № 6. – С. 22–24.
813. **Розробка** науково обґрунтованих технологій продукції підвищеної харчової цінності з використанням структуроутворювачів різного походження / В. В. Євлаш, Т. О. Кузнецова, М. В. Артамонова та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 115–123.
814. **Румянцева, Г. Н.** Структурообразователи и их композиции для мясных продуктов / Г. Н. Румянцева, Ю. Н. Лукашева // Мясная индустрия. – 2011. – № 10. – С. 60–62.
815. **Русанов, А. И.** Мицеллообразование в растворах поверхностно-активных веществ / А. И. Русанов. – Санкт-Петербург : Химия, 1992. – 280 с.
816. **Садовой, В. В.** Многокомпонентная пищевая добавка-эмульгатор / В. В. Садовой, А. Н. Силантьев, О. Н. Васюкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 58–60.
817. **Свириденко, Г. М.** Эмульгирующая соль как фактор риска, влияющий на хранимоспособность и микробиологическую безопасность плавленых сыров / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова, Н. Г. Бабкина // Сыроделие и маслоделие. – 2016. – № 4. – С. 32–35.
818. **Сидоренко, О. В.** Харчова цінність та безпечність сировини для виробництва функціональних структуроутворювачів / О. В. Сидоренко, А. О. Туніцька // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 57–60.
819. **Синтез** и исследование новых поверхностно-активных веществ на основе растительных масел и диэтилентриамин / З. Г. Асадов, Г. А. Ахмедова, Р. А. Рагимов и др. // Украинский химический журнал. – 2014. – Т. 80, № 5-6. – С. 90–94.
820. **Стейлс, Й.** Эмульгирующие и стабилизирующие системы / Й. Стейлс // Пищевая промышленность. – 2004. – № 10. – С. 74.

821. **Табакаева, О. В.** Получение стабильных эмульсий на основе на основе комплексного эмульгатора из обезжиренной соевой муки и отходов переработки кукумарии / О. В. Табакаева, Т. К. Каленик, Л. В. Ленцова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С.77–79.
822. **Табакаева, О. В.** Применение новых растительных эмульгаторов в производстве соусов майнезных / О. В. Табакаева, А. Г. Черных // Масложировая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 30–32.
823. **Тамова, М. Ю.** Композиционные натуральные структурообразователи для продуктов функционального назначения / М. Ю. Тамова, Г. И. Касьянов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 7. – С. 47–48.
824. **Тимошенко, Ю. А.** Синергетические свойства природных фосфолипидов как эффективных эмульгаторов и биологически активных ингредиентов для нового поколения диетических продуктов / Ю. А. Тимошенко // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 2. – С. 35–37.
825. **Фошан, А. Л.** Обґрунтування удосконалення технологій оздоблених кондитерських виробів з використанням гелеутворювачів різної природи / А. Л. Фошан, А. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 98–100.
826. **Черкашина, Н. А.** Новый эмульгатор – лучший результат / Н. А. Черкашина, А. А. Чаптиева // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 11–12.
827. **Чугунова, О. В.** Использование ксантановой камеди в качестве структурообразователя при производстве бисквитного полуфабриката / О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина, Д. С. Мысаков // Кондитерское производство. – 2015. – № 2. – С. 14–17.
828. **Эмулекс** – универсальный эмульгатор-стабилизатор // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 4 (5). – С. 18–19.
829. **Эмульгаторы** в составе аэрированных молочных продуктов / В. Д. Харитонов, О. Б. Федотова, Е. Ю. Агаркова и др. // Молочная промышленность. – 2016. – № 10. – С. 56–57.
830. **Эмульгаторы** на основе корня мыльнянки / Т. П. Юдина, К. И. Сафонова, Е. И. Черевач, Е. И. Цыбулько // Масложировая промышленность. – 2006. – № 4. – С. 20–21.
831. **Эмульгирующие** свойства экстракта корней *Saponaria officinalis* L. / Г. М. Фролова, С. А. Новак, Г. Х. Кудрякова, К. Ч. Фан // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 68–70.

832. **Эмульгирующие соли** для плавленого сыра // Молочная промышленность. – 2000. – № 8. – С. 20.
833. **Яичные продукты** – ценные пищевые компоненты и природные эмульгаторы / В. П. Агафонов, Т. И. Петрова, С. С. Кругалёв, И. С. Дмитриенко // Масла и жиры. – 2012. – № 3 (132). – С. 24–25.
834. **Яковлев, Е. А.** Влияние эмульгаторов на вязкость кондитерской глазури / Е. А. Яковлев, О. С. Бережная // Кондитерское производство. – 2010. – № 2. – С. 27–28.

2.3.4. Харчові добавки, які сповільнюють мікробне та окислювальне псування сировини та подовжують термін збереження якості продуктів

835. **Горлов, И. Ф.** Влияние консервантов зеленых кормов на уровень содержания вредных веществ в молоке / И. Ф. Горлов, Е. Ю. Злобина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 12. – С. 25–27.
836. **Данилова, Л.** Рослинні консерванти для стабілізації маргарину / Л. Данилова, З. Толстолуг, Т. Немцова // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 3 (282). – С. 16–17.
837. **Демченко, С. В.** Физические и биохимические процессы в корнеплодах моркови, обработанной консервантом / С. В. Демченко, Ю. Ф. Росляков, Р. А. Оганянц // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 4 (269). – С. 28–30.
838. **Ильина, А. М.** Природный консервант- комплексный биологически активный препарат Лицозим-лактопероксидаза / А. М. Ильина, Г. С. Комолова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 12–14.
839. **Космачова, М. Ф.** Сорбат натрию як консервант томатного пюре і кисло-солодких маринадів / М. Ф. Космачова, М. І. Чернявська, В. Я. Дидоренко // Харчова промисловість. – 1961. – № 4. – С. 66–70.
840. **Космачова, М. Ф.** Сорбіновокислий натрій як консервант / М. Ф. Космачова, М. І. Чернявська, В. Я. Дидоренко // Харчова промисловість. – 1961. – № 3. – С. 77–79.
841. **Кузнецова, Л. С.** Исследование эффективности пищевых консервантов на микробиологическом анализаторе " Биоскрин " / Л. С. Кузнецова, А. Г. Снежко, Э. Г. Розанцев // Мясная индустрия. – 2000. – № 4. – С. 36–38.
842. **Кузнецова, Л. С.** О свойствах перспективных пищевых консервантов / Л. С. Кузнецова, А. Г. Снежко, О. И. Ходоровская // Мясная индустрия. – 2001. – № 1. – С. 26–28.

843. **Кузнецова, Л. С.** Перспективность использования пищевого консерванта в колбасном производстве / Л. С. Кузнецова // Мясная индустрия. – 2001. – № 2. – С. 35–38.
844. **Кузнецова, Л. С.** Перспективный консервант для защиты поверхности пищевых продуктов / Л. С. Кузнецова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2001. – № 1. – С. 32–35.
845. **Лемешек-Ходоровская, К.** Химические консерванты для пищевых продуктов : пер. с пол. / К. Лемешек-Ходоровская ; под ред. Т. П. Овчаровой. – Москва : Пищ. пром-сть, 1969. – 104 с.
846. **Леонова, Б.** Актуальність використання консервантів / Б. Леонова // М'ясна індустрія. – 2018. – № 3-4, бер.-квіт. – С. 13.
847. **Люк, Э.** Консерванты в пищевой промышленности : пер. с нем. / Э. Люк, М. Ягер. – 3-е изд. – Санкт-Петербург : Гиорд, 1998. – 256 с.
848. **Махметова, Ж. К.** Пищевые консерванты / Ж. К. Махметова // Мясное дело. – 2006. – № 4. – С. 24–25 ; № 5. – С. 34.
849. **Моїсеєнко І. Є.** Сорбінова і бензойна кислоти – харчові добавки і природні консерванти [Електронний ресурс] / І. Є. Моїсеєнко, Н. Л. Ємченко, Л. С. Любарська // Гігієна населених місць. – 2019. – Вип. 69. – С. 172–181. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gnm_2019_69_23 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
850. **Науменко, О. В.** Селекція біологічно-активних штамів-продуцентів як альтернатива штучним консервантам і згущувачам / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель, А. О. Бовкун // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 29–35.
851. **Овчарова, Т. П.** Сорбиновая кислота – консервант пищевых продуктов / Т. П. Овчарова ; Центр. ин-т науч.-техн. информ. пищ. пром-сти гос. ком. по пищ. пром-сти при госплане СССР. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1964. – 46 с.
852. **Подлесный, А. И.** Консерванты в плодоовощной промышленности / А. И. Подлесный, В. А. Ломачинский, О. И. Квасенков // Пищевая промышленность. – 2006. – № 2. – С. 54–55.
853. **Полякова, И. А.** Эффективный натуральный консервант / И. А. Полякова // Молочное дело. – 2012. – № 1-2 (104). – С. 10.
854. **Полякова, І.** Натуральні консерванти для м'яса – натаміцин / І. Полякова // М'ясна індустрія. – 2018. – № 3-4, бер.-квіт. – С. 14.
855. **Полякова, І.** Природний консервант E202 – сорбат калію / І. Полякова // М'ясна індустрія. – 2015. – № 4. – С. 10–11.

856. **Полякова, І.** Природний та безпечний консервант / І. Полякова // Пекарня та кондитерська. – 2018. – № 1-2, січ.-лют. – С. 27.
857. **Применение** химических консервантов, антиокислителей, стабилизаторов и ионообменных смол в мясной промышленности / Ю. Н. Лясковская, Н. Н. Крылова, В. П. Воловинская и др. – Москва : Пищ. пром-сть, 1967. – 183 с.
858. **Разумовский, М. В.** Антиоксиданты и консерванты – рука об руку / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 21.
859. **Сапронов, Н. М.** Хранение сахарной свеклы современных гибридов с применением полуфункциональных консервантов / Н. М. Сапронов, А. С. Бердигов, Г. С. Косулин // Сахар. – 2011. – № 8. – С. 26–28.
860. **Сарафанова, Л. А.** Несколько слов в защиту консервантов / Л. А. Сарафанова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 1. – С. 47–49.
861. **Селюк, Л.** Низин и натамицин – эффективные натуральные консерванты / Л. Селюк // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 4 (123). – С. 8–9.
862. **Сорбиновая** кислота как консервант безалкогольных напитков / Н. М. Леонари, З. Г. Михайленко, Л. А. Маркина и др. // Пищевая промышленность (пивоваренная, безалкогольная, винодельческая, спиртовая и ликеро-водочная)). – 1962. – № 8. – С. 12–14.
863. **Татулов, Ю. В.** Использование консервантов при хранении натуральных колбасных оболочек / Ю. В. Татулов, Н. М. Крехов, И. В. Сусь // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 10. – С. 42–44.
864. **Фалик, Т.** Хміль-природний консервант / Т. Фалик // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 74–75.
865. **Фридманн, Н.** Органические консерванты нового поколения / Н. Фридманн // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 46–47.
866. **Чагаровский, А. П.** Использование консервантов в молочной промышленности / А. П. Чагаровский, Л. В. Сердюк, О. А. Кручек // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 140–144.
867. **Чередніченко, О. О.** Удосконалення технології зберігання м'яса та м'ясних продуктів за допомогою консервантів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. О. Чередніченко ; Український державний університет харчових технологій. – Київ, 1997. – 26 с.

2.3.5. Технологічні харчові добавки

2.3.5.1. Харчові добавки, які подовжують термін збереження якості продуктів

868. **Антиокислительные** и антимикробные биопротекторы из растительного сырья / О. Н. Кожевникова, Л. И. Барыбина, Н. П. Оботурова и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 2. – С. 25–27.
869. **Антиоксидантная** пищевая добавка из ягодной кожуры красного винограда / В. В. Садовой, Т. В. Щедрина, С. Н. Шлыков и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 68–70.
870. **Ароматизация** натуральных консервантов из пресноводных рыб коптильными препаратами / О. А. Рудзик, Т. Г. Родина, В. П. Сагалович, Т. А. Мишарина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 33–37.
871. **Базарнова, Ю. Г.** Определение антиокислительных фитодобавок в жиросодержащих продуктах / Ю. Г. Базарнова, В. С. Колодязная // Пищевая промышленность. – 2000. – № 6. – С. 20–21.
872. **Борисова, А. В.** Специи как антиоксидантная добавка к пищевым продуктам / А. В. Борисова, Н. В. Макарова // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 82–83.
873. **Бурачевский, И. И.** Исследование влияния натуральных антиокислителей на стабильность полуфабрикатов и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский, Е. В. Воробьева, Л. П. Галлямова // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 9–10 (154). – С. 18–20.
874. **Веретов, Л. А.** Эффективность нанотехнологичных форм антиокислителей для мясной продукции / Л. А. Веретов // Мясная индустрия. – 2014. – № 7. – С. 8–11.
875. **Влияние** антиокислителей и консервантов / Ф. А. Вышемирский, Е. Ю. Гордеева, О. И. Смирнова и др. // Сыроделие и маслоделие. – 2003. – № 3. – С. 37–40.
876. **Влияние** антиокислителей на стойкость жиров комбинированных молочных продуктов при хранении // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 7. – С. 26–27.
877. **Грюнер, В. С.** Применение антиокислителей в кондитерских изделиях / В. С. Грюнер, М. И. Соболева, М. Г. Воскобойникова. – Москва : ЦИНТИПИЩЕПРОМ, 1961. – 28 с.

878. **Данилова, Л.** Вплив добавок антиоксидантів з рослинної сировини на стійкість пастеризованого пива / Л. Данилова, Т. Березка, В. Домарецький // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 9-10 (361-362). – С. 18–20.
879. **Дегтярьов, Л.** Окислення та добавки антиоксидантів / Л. Дегтярьов // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 1(317). – С. 22–24.
880. **Димань, Т. М.** Антиоксидантний потенціал рослинних добавок у молочному жирі / Т. М. Димань, Л. П. Загоруй // Молочное дело. – 2008. – № 9 (70). – С. 50–51.
881. **Жиранд, К. В.** поиске натуральных питательных веществ. Антиоксиданты на рынке функциональных продуктов / К. Жиранд // Пищевая промышленность. – 2007. – № 11. – С.10–11.
882. **Использование** антиокислительных добавок в производстве мучных кондитерских изделий / З. Мингалеева, О. Старовойтова, С. Борисова и др. // Хлебопродукты. – 2007. – № 11. – С. 52–53.
883. **Козлова, А.** Использование экстрактов чеснока как антиокислителя пищевых продуктов / А. Козлова // Масла и жиры. – 2003. – № 8 (30). – С. 1–4.
884. **Кудряшова, О. А.** Антиокислительные свойства коптильного ароматизатора Жидкий дым плюс / О. А. Кудряшова, С. П. Савин, Т. Н. Крыженковская // Мясная индустрия. – 2004. – № 3. – С. 41–43.
885. **Левадченко, М. К.** Изучение влияния антиоксидантных добавок на процесс окисления липидов рубленых кулинарных продуктов из мяса кур-несушек при хранении в замороженном состоянии / М. К. Левадченко, А. Х. Амирханлу, Н. В. Долганова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 36–41.
886. **Леонова Н. В.** Влияние антиокислителей растительного происхождения на качество мясных продуктов / Леонова, Н. В // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 30–34.
887. **Ломач, Ю. Л.** Применение хитозана как стабилизатора пива при кололоидных помутнениях / Ю. Л. Ломач, Г. Г. Няникова, Т. Э. Маметнабиев // Пиво и напитки. – 2007. – № 2. – С. 18–20.
888. **Лызова, В. Ю.** Антиокислительные свойства композиционной добавки "компакт-бп" при хранении ферментированных колбас / В. Ю. Лызова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 22–26.
889. **Мартынов, А. А.** Активаторы пищевого брожения "ВИТОЛ" и антиокислитель "ВИТОЛ" в производстве пива и хлебопекарных дрожжей / А. А. Мартынов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 1. – С. 38–41.

890. **Михайлик, В. М.** Сировина та добавки антиоксидантної дії у виробництві печива / В. М. Михайлик, А. М. Сесь, Л. В. Даниленко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 383–391.
891. **Новинюк, Л. В.** Отечественная технология получения антиокислителя аскорбата натрия / Л. В. Новинюк, М. Ю. Кукин, И. Б. Новицкая // Пищевая промышленность. – 2016. – № 1. – С. 42–44.
892. **Новые** уплотнительные материалы для технологических процессов ликероводочного производства / Г. Г. Григорьева, Л. А. Костина, Н. К. Романова и др. // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2003. – № 1. – С. 19–21.
893. **Новый** межгосударственный стандарт на антиокислитель дигидрокверцитин / И. А. Радаева, А. Г. Галстян, С. Н. Туровская и др. // Молочная промышленность. – 2016. – № 4. – С. 57–59.
894. **Осьмак, Т. Г.** Дослідження пінних характеристик молочних коктейлів з композицією натуральних стабілізаторів / Т. Г. Осьмак, М. А. Федонюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 3. – С. 211–216.
895. **Перковец, М. В.** Натуральные антиокислители для продления срока годности продуктов / М. В. Перковец // Масла и жиры. – 2014. – № 3-4 (155-156). – С. 12–13.
896. **Полякова, А. В.** Використання рослинних добавок антиоксидантної дії в технології виробів з листового тіста : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / А. В. Полякова. – Донецьк, 2008. – 20 с.
897. **Применение** антиоксидантной пищевой добавки в производстве хлеба и хлебобулочных изделий / Г. Ф. Дремучева, Л. И. Гусева, Л. А. Шлепенко, М. И. Лазарев // Хлебопечение России. – 1999. – № 1. – С. 16–17.
898. **Применение** химических консервантов, антиокислителей, стабилизаторов и ионообменных смол в мясной промышленности / Ю. Н. Лясковская, Н. Н. Крылова, В. П. Воловинская и др. – Москва : Пищ. пром-сть, 1967. – 183 с.
899. **Роганова, Е. Е.** Возможности использования пряностей в качестве антиокислителей / Е. Е. Роганова, Н. В. Макарова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 74–76.
900. **Роздова, В. Ф.** Пищевые добавки с антиокислительным действием для увеличения сроков годности плавящихся сыров / В. Ф. Роздова, Т. А. Кулаков, Н. Н. Ожгихина // Сыроделие и маслоделие. – 2009. – № 4. – С. 20–22.

901. **Сажина, Н. Н.** Суммарное содержание фенольных антиоксидантов в экстрактах чая, растительных добавок и их смесей / Н. Н. Сажина, В. М. Мисин, А. Е. Ордян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 51–53.
902. **Самойлов, А. В.** Исследования влияния антиокислителей в мицеллированной форме на устойчивость к окислению майонеза / А. В. Самойлов // Масла и жиры. – 2016. – № 11-12 (187-188). – С. 17–19.
903. **Сравнительная** оценка антиокислительной активности и содержания прооксидантных факторов у различных групп пищевых продуктов / И. М. Быков, А. А. Басов, М. И. Быков, Р. А. Ханферьян // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 4. – С. 75–81.
904. **Стабілізація** ефірних олій і харчових ароматизаторів антиоксидантами з рослинної сировини / Л. Данилова, Т. Немцова, М. Осейко, Г. Кащенко // Харчова і переробна промисловість. – 1999. – № 9. – С. 24.
905. **Стабілізація** каротиноїдів у порошкоподібних добавках із використанням натуральних антиоксидантів / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, Н. П. Максимова, О. О. Савченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 71–79.
906. **Туниева, Е. К.** Возможности применения натуральных антиокислителей / Е. К. Туниева, Н. А. Горбунова // Мясная индустрия. – 2015. – № 9. – С. 40–43.
907. **Удалова, Л. П.** Разработка добавок с антиокислительными свойствами на основе лекарственно-технического сырья / Л. П. Удалова // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 6 (15). – С. 64–65.
908. **Функціональні** комбіновані добавки з молочної сироватки, каротиноїдів із гарбуза та рослинних антиоксидантів / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, А. А. Берестова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 20–25.
909. **Юрчак, В.** Оптимізація технологічних режимів виробництва макаронних виробів з добавками антиоксидантної дії / В. Юрчак, Т. Левадна, В. Хрутьба // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 2-3. – С. 30–31.

2.3.5.2. Харчові добавки, які полегшують ведення технологічного процесу

910. **Горбань, Н.** Химические разрыхлители теста / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 39–42.
911. **Евелева, В. В.** Пищевые добавки на основе молочной кислоты и лактатов в технологии йогурта / В. В. Евелева, Л. А. Забодалова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 58–61.
912. **Ермольев, А.** Регуляторы кислотности / А. Ермольев // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 20–21.
913. **Лисенко, В.** Разновидности разрыхлителей. Особенности действия каждого из них / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 22–25.
914. **Нахапетян, Л. А.** Молочная кислота и ее соли в пищевой промышленности / Л. А. Нахапетян // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 64–66.
915. **Никифорова, Т. А.** Приоритетные направления развития отечественной технологии пищевой лимонной кислоты / Т. А. Никифорова, И. Б. Новицкая, Т. И. Минина // Пищевая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 53–54.
916. **Новинюк, Л. В.** Соли лимонной и молочной кислот для обогащения пищевых продуктов железом и магнием / Л. В. Новинюк, М. Ю. Кукин // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 22–23.
917. **Овчарова, Т. П.** Применение сорбиновой кислоты в пищевой промышленности / Т. П. Овчарова. – Москва : Пищ. пром-сть, 1966. – 112 с.
918. **Овчарова, Т. П.** Сорбиновая кислота – консервант пищевых продуктов / Т. П. Овчарова ; Центральный институт научно-технической информации пищевой промышленности государственного комитета по пищевой промышленности при госплане СССР. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1964. – 46 с.
919. **Очарова, Т. П.** Применение сорбиновой кислоты в пищевой промышленности / Т. П. Очарова, Р. Е. Горбунова // Консервная и овощесушильная промышленность. – 1958. – № 11. – С. 13–14.
920. **Пищевые кислоты:** Лимонная, молочная, винная / В. А. Смирнов. – Москва : Лег. и пищ. пром-сть, 1983. – 264 с.
921. **Производство** пищевых кислот / Г. И. Журавский, Л. В. Новоселова, М. И. Елисеев, А. А. Вулихман ; под ред. Е. И. Журавлевой. – Москва : Пищепромиздат, 1953. – 233 с.

922. **Пропионовая** кислота и пропионаты в пищевой промышленности / Д. Х. Кулев, Т. М. Черепанова, В. В. Евелева, Л. Н. Ковалёва // Переработка молока. – 2014. – № 8 (179). – С. 68–70.
923. **Сафонова, О. М.** Теоретичні передумови та практичні аспекти використання добавок-регуляторів кислотності зі спиртами для поліпшення борошна / О. М. Сафонова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 13–15.
924. **Селюк, Л.** Регуляторы кислотности / Л. Селюк // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 5 (124). – С. 7.
925. **Технологии** производства пищевых ароматизаторов и кислот // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 28–29.
926. **Филимонова, И. Н.** Новый стандарт на кислоту молочную пищевую / И. Н. Филимонова, В. В. Евелева, Д. Х. Кулев // Пищевая промышленность. – 2007. – № 12. – С. 14–15.
927. **Чайка, И.** Разновидности разрыхлителей, особенности действия каждого из них / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 26–29.
928. **Шапавалов, О.** Химические разрыхлители теста делятся на три группы / О. Шапавалов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 14–16.
929. **Яценко, В.** Хімічні розпушувачі / В. Яценко, О. Кобилінська // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 2 (342). – С. 16.

2.3.5.3. Харчові добавки, які прискорюють ведення технологічного процесу

930. **Ацидолиз** подсолнечного масла с применением судбфокислотного полиамида в качестве катализатора / Т. Г. Филинская, О. В. Черваков, М. А. Ростокіна, К. О. Герасименко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 51–54.
931. **Білик, О. А.** Розробка комплексних хлібопекарських поліпшувачів для хлібобулочних виробів подовженого терміну зберігання [Електронний ресурс] / О. А. Білик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 2. – С. 239–247. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/28907/1/Sboarkhpdhvptz.pdf> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

932. **Верещагин, А. Г.** Температура кипения масляных мисцелл с различными растворителями / А. Г. Верещагин, Е. П. Кошевой // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 63–65.
933. **Використання** комплексного хлібопекарського поліпшувача "Свіжість +" у технології булочних виробів / О. А. Білик, Г. М. Грищенко, Е. Ф. Халікова, А. І. Маринін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 1. — С. 233–242.
934. **Влияние** состава питательных сред на биосинтез ароматических веществ / Н. В. Рудометова, Н. Ю. Шарова, Т. А. Выборнова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 1. – С. 40–42.
935. **Вовнянко, Є. К.** Розробка біотехнології і харчових добавок з радіозахисними властивостями на основі безвідходної переробки дріжджів *Saccharomyces cerevisiae* : автореф. дис. ... д-ра біотехнол. наук : 03.00.23 / Є. К. Вовнянко ; Держхарчопром України. Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих продуктів. – Київ, 1996. – 45 с.
936. **Главарданов, Р.** Ферменты микробиологического происхождения – улучшители фильтруемости суслу и пива / Р. Главарданов // Пиво и напитки. – 2004. – № 1. – С. 32–34.
937. **Голодняк, В. А.** Анализ систем конденсации и рекуперации растворителя в маслоэкстракционном производстве / В. А. Голодняк, В. В. Гирман, Л. А. Музыка // Масложировой комплекс. – 2013. – № 1 (40). – С. 57–61.
938. **Горбань, Н.** Рассмотрим действие добавок и улучшителей в хлебопечении / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 12 (49). – С. 42–46.
939. **Демучева, Г. Ф.** Влияние улучшителей окислительного действия и композиционных добавок на белковый комплекс пшеничной муки с пониженными хлебопекарными свойствами / Г. Ф. Демучева, О. Е. Карчевская, Р. Д. Поландова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 1. – С. 17–19.
940. **Диспергированные** крахмалы улучшители качества хлеба / П. Я. Мазур, Л. И. Столярова, Л. В. Мурашкина, В. А. Дятлов // Пищевая промышленность. – 1988. – № 3. – С. 29–30.
941. **Дорохович, А. Н.** Шоколад и 5% -я замена масла-какао на жири – еквіваленті и улучшители масла-какао / А. Н. Дорохович // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 20–21.

942. **Досвід** впровадження вітчизняного піногасника в цукровій промисловості / В. А. Дорошенко, О. М. Анісімова, О. К. Мехтієв, К. Д. Скорик // Цукор України. – 2006. – № 1-2 (45). – С. 24–27.
943. **Дослідження** процесу набухання інуліну в органічних розчинниках [Електронний ресурс] / Н. Ю. Зінченко, Н. В. Сімурова, Л. М. Мазур, Н. С. Кучер // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 236–241. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24864> (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.
944. **Дубова, Г. Е.** Роль ферментов в образовании аромата пищевых продуктов / Г. Е. Дубова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 42–44.
945. **Еремеева, Н. Б.** Влияние используемого растворителя на антиоксидантную активность экстрактов вишни / Н. Б. Еремеева, Н. В. Макарова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 4. – С. 26–29.
946. **Журавлѐв, Р. А.** Влияние технологических факторов на процесс капсулирования пищевых масс / Р. А. Журавлѐв, М. Ю. Тамова, Е. С. Франченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 52–55.
947. **Застосуйте** порошкоподібні комплексні поліпшувачі [Електронний ресурс] // Зерно і хліб. – 2000. – № 2. – С. 28–29. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7026> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
948. **Зобкова, З. С.** Пищевые добавки – улучшители консистенции молочных продуктов / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова // Молочная промышленность. – 1998. – № 7-8. – С. 19–23.
949. **Зюзько, А. С.** Разработка комплексного улучшителя для повышения качества хлеба из пшеничной муки / А. С. Зюзько, Е. В. Коростова, В. И. Бондаренко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 24–25.
950. **Использование** зерна гречихи в качестве основы для комплексного хлебопекарного улучшителя / Л. О. Коршенко, О. Г. Чижикова, Н. Н. Абдулаева, Е. А. Коршенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 46–48.

951. **Исследование** процесса гидрирования растительных масел с использованием палладиевого катализатора на уклеродном носителе / Г. В. Садовничий, З. П. Федякина, Т. М. Безверхая и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1994. – № 1-2 (218-219). – С. 47–49.
952. **Казанська, Л.** Полікомпонентні поліпшувачі / Л. Казанська, Н. Беяніна // Зерно і хліб. – 2000. – № 3. – С. 32.
953. **Капрельянц, Л. В.** Ферменты в пищевых технологиях : монография / Л. В. Капрельянц. – Одеса : Друк, 2009. – 468 с.
954. **Капрельянц, Л.** За допомогою біотехнології зернопродуктів одержують поліфункціональні харчові добавки – замінники жиру, цукру, поліпшувачі хліба, стабілізатори смаку та аромату / Л. Капрельянц // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 45–46.
955. **Капсулированные** ароматические добавки для продуктов нового поколения // Пищевая промышленность. – 2000. – № 10. – С. 18–20.
956. **Карнаушенко, Л.** Поліпшувачі для борошна й дріжджів / Л. Карнаушенко // Зерно і хліб. – 1999. – № 1. – С. 34–35.
957. **Катализатор** созидания: ферменты для создания новых видов пива и напитков / П. Биршбах, Н. Фиш, У. Хендерсон и др. // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 78–79.
958. **Ким, Г. Н.** Пищевые эмульсии на основе ферментированных молок тихоокеанской сельди / Г. Н. Ким, Н. В. Дементьева, В. Д. Богданов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 24–29.
959. **Кислухина, О. В.** Ферменты в производстве пищи и кормов / О. В. Кислухина. – Москва : ДеЛи принт, 2002. – 336 с.
960. **Климкин, В.** Использование аскорбиновой кислоты в качестве хлебопекарного улучшителя / В. Климкин // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 2 (25). – С. 22.
961. **Ключкин, В. В.** Новое в области экстракции растворителем растительных масел / В. В. Ключкин // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 12–13.
962. **Колпакова, В.** Сухая пшеничная клейковина-эффективный улучшитель муки / В. Колпакова, Т. Юдина, С. Севериненко // Хлебопродукты. – 2006. – № 10. – С. 50–53.

963. **Коренман, Я. И.** Экстракция фруктозы бинарными смесями гидрофильных растворителей / Я. И. Коренман, Н. Я. Мокшина, А. А. Бычкова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 3. – С. 29–32.
964. **Корячкина, С. Я.** Совершенствование технологии зернового хлеба с использованием закваски-улучшителя "Лнзисауер" / С. Я. Корячкина, О. В. Тарабанька // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 4 (27). – С. 47–50.
965. **Кулиненко, О.** Улучшители качества хлеба: ферментные препараты различного принципа действия / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 21–22.
966. **Литвиненко, Л. М.** Органічні каталізатори / Л. М. Литвиненко, В. А. Савьолова. – Київ : Знання, 1979. – 64 с.
967. **Лысенко, Т.** Применение липолитических ферментных препаратов как улучшителей качества макаронных изделий [Электронный ресурс] / Т. Лысенко, Т. Голикова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 27. – Режим доступа к электронному архиву Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1947> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.
968. **Макарова, Н. В.** Зависимость антиоксидантной активности экстрактов черной смородины от используемого растворителя / Н. В. Макарова, Н. Б. Еремеева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 8. – С. 40–42.
969. **Мамченко, Т.** Комплексний поліпшувач- для здобних сухарів / Т. Мамченко, Р. Єркінбаєва // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 3 (331). – С. 13.
970. **Матвеева, И. В.** Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий : учеб. пособие / И. В. Матвеева, И. Г. Белявская. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ООО Издат. Дом Синергия, 2001. – 116 с.
971. **Мачихин, Ю. А.** Таблетирование пищевых материалов / Ю. А. Мачихин, Г. Г. Зурабишвили. – Москва : Пищ. пром-сть, 1978. – 136 с.
972. **Методы** исследования катализаторов : пер. с англ. / Дж. Томас, К. Синг, Т. Эдмондс и др. ; под ред. Д. Томаса, Р. Лемберта. – Москва : Мир, 1983. – 304 с.
973. **Наливайко, Н.** Хлебопекарные улучшители. Консерванты, минеральные вещества и другие добавки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 36–37.

974. **Научные** аспекты экстракции в режимах, приближенных к температуре кипения растворителя / П. Ф. Петик, Ю. И. Нечитайло, Н. Г. Катасонова, В. Ю. Папченко // Масложировой комплекс. – 2017. – № 1 (56). – С. 41–44.
975. **Нефедова, Н. В.** Ферментированные пищевые добавки и их использование в мясных продуктах / Н. В. Нефедова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 31–33.
976. **Никоноров М.** Вещества, специально добавляемые к пищевым продуктам и технические примеси / пер. с польск. канд. техн. наук В. М. Каца. – Москва: Пищевая пром-сть, 1968. – 103 с.
977. **Никоноров, М.** Вещества, специально добавляемые к пищевым продуктам, и технические примеси / М. Никоноров. – Москва : Пищ. пром-сть, 1969. – 104 с.
978. **Новые** биополимерные композиции для получения капсулированных пищевых добавок / И. А. Глотова, Е. Н. Макаркина, Е. Е. Курчаева, М. В. Проняева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 13–16.
979. **О некоторых** способах изучения физических свойств растворителей / В. Н. Марков, Ш. К. Тачиев, А. В. Ефимов, А. Н. Лисицын // Пищевая промышленность. – 2016. – № 4. – С. 12–14.
980. **Обоснование** использования гречевого солода при разработке композиции хлебопекарного улучшителя / Л. О. Коршенко, О. Г. Чижикова, Т. В. Танашкина, С. М. Доценко // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 49–53.
981. **Переработка** жиросодержащего сырья с использованием гетерогенных катализаторов / Т. Н. Филинская, О. В. Черваков, К. О. Герасименко и др. // Масложировой комплекс. – 2015. – № 4 (51). – С. 29–32.
982. **Перспективи** використання комплексного хлібопекарського поліпшувача "свіжість К+" у технології хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / О. А. Білик, Е. Ф. Халікова, Н. М. Грегірчак, А. І. Мариніна // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 90–97. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23399> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
983. **Петік, П. Ф.** Використання альтернативних розчинників для екстракції рослинних олій / П. Ф. Петік // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2014. – № 2. – С. 77–85.

984. **Получение ферментоллизатов мицелиальной биомассы для создания пищевых и кормовых биодобавок** / Е. М. Серба, Л. В. Римарева, М. Б. Овчаренко и др. // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 20–23.
985. **Природный цеолит в качестве пеногасителя** / О. Е. Барановская, О. Г. Дидык, В.М. Жизневский и др. / О. Е. Барановская, О. Г. Дидык, В. М. Жизневский, А. Н. Погасий // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 4. – С. 42–44.
986. **Пулатов, А.** Улучшители и пищевые добавки в хлебопечении / А. Пулатов, М. Худайбердиев, М. Дадамирхаев // Питание и общество. – 2014. – № 3. – С. 19–20.
987. **Райхардт, Х.** Растворители в органической химии : пер. с нем. / Х. Райхардт. – Ленинград : Химия, 1973. – 150 с.
988. **Рид, Дж.** Ферменты в пищевой промышленности : пер. с англ. / Дж. Рид ; ред. Р. В. Фениксовая. – Москва : Пищ. пром-сть, 1971. – 414 с.
989. **Рябцева, С. А.** Классификация катализаторов реакции изомеризации лактозы в лактулозу и их влияние на энергию активации / С. А. Рябцева // Сыроделие. – 2000. – № 4. – С. 31–32.
990. **Семак, Т.** Ферменты, эмульгаторы и ферментноактивное сырье / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 44–45.
991. **Смольникова, В. В.** Компост из растительного сырья с использованием молочной сыворотки в качестве ферментирующей добавки / В. В. Смольникова, С. А. Емельянов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 67–70.
992. **Сокол, Н. В.** Пектиновые вещества как улучшитель хлебопекарных свойств муки и качества хлеба / Н. В. Сокол // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 37–38.
993. **Солод, как улучшитель** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 31–34.
994. **Солодовые экстракты – улучшители от природы** // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 3 (30). – С. 24–25.
995. **Технологии производства и использования ферментных препаратов и пищевых добавок** // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 26–27.
996. **Топникова, Е. В.** Рациональность использования улучшителей качества в производстве масла из коровьево молока и комбинированого / Е. В. Топникова, В. А. Стаховский // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 22–23.

997. **Улучшители** для ускоренных способов тестоведения / Л. Карнаушенко, А. Салавелис, Т. Новичкова, С. Павловский // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 9 (34). – С. 11–13.
998. **Улучшители** муки окислительного и восстановительного действия // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 1 (24). – С. 20-21.
999. **Улучшители** сахарного печенья- пребиотики и кальций / А. Кочеткова, М. Левачева, Л. Ипатова, О. Шубина // Хлебопродукты. – 2006. – № 8. – С. 31–33.
1000. **Ферментные** добавки вместо химических агентов в тесте // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 28–30.
1001. **Ферментные** препараты амилазы новосил и фунгамил в пищевых добавок / А. Подобедов, Р. Поландрова, В. Кузнецов и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 31–32.
1002. **Ферментные** препараты в пищевой промышленности / В. Л. Кретович, В. Л. Яровенко, Г. Г. Микеладзе, Б. А. Устинников ; под ред. В. Л. Кретовича, В.Л. Яровенко. – Москва : Пищ. пром-сть, 1975. – 536 с.
1003. **Ферменты**-многогранные улучшители муки // Хлебопродукты. – 2007. – № 3. – С. 43–44.
1004. **Халікова, Е. Ф.** Забезпечення тривалості зберігання хлібобулочних виробів з пшеничного борошна застосуванням комплексних поліпшувачів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Е. Ф. Халікова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2018. – 21 с.
1005. **Хлібопекарські** поліпшувачі для виробництва хліба із суміші житнього та пшеничного борошна / Т. Сильчук, В. Кулініч, В. Цирульнікова, С. Паливода // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 8–9.
1006. **Чехлатий, О.** Сучасні тістоміси, поліпшувачі борошна, солодовий екстракт / О. Чехлатий // Зерно і хліб. – 2004. – № 2 (34). – С. 42–43.
1007. **Швед, С. М.** Система підтримки прийняття рішення при виборі поліпшувачів для покращення показників якості борошна [Електронний ресурс] / С. М. Швед, І. В. Ельперін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 46. – С. 5–10. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4706> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

1008. **Юкало, В. Г.** Отримання біоактивних казеїнових фосфопептидів з використанням різних розчинників / В. Г. Юкало, Л. А. Сторож // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 109–114.

2.3.5.4. Допоміжні матеріали. Осушувачі. Харчові добавки, що полегшують фільтрування

1009. **Бадылькес, И. С.** Свойства холодильных агентов / И. С. Бадылькес. – Москва : Пищ. пром-сть, 1974. – 174 с.

1010. **Бурдо, О. Г.** Моделирование процессов жизнедеятельности микроорганизмов в молочных продуктах в микроволновом поле / О. Г. Бурдо, О. Б. Рыбина // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 45–48.

1011. **Використання** пелобішофіту як екологічно чистого екстрагенту в технології отримання пектиновмісних харчових екстрактів / А. М. Строй, О. О. Худайкулова, А. Є. Подрушняк // Харчова промисловість. – 2007. – Вип. 5. – С. 37–39.

1012. **Використання** сульфованих вуглецевих протонних каталізаторів для інверсії сахарози / В. В. Стрелко, Л. А. Купчик, Н. В. Сич та ін. // Цукор України. – 2015. – № 8 (116). – С. 26–29.

1013. **Влияние** свойств экстрагента на выход красящих веществ из дикорастущего сырья // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 9. – С. 26–28.

1014. **Вплив** електромембранної активації на властивості екстрагента для екстрагування сахарози із бурякової стружки / Т. М. Захарченко, М. П. Купчик, В. В. Манк, О. І. Сидорченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2007. – № 20. – С. 12–13.

1015. **Дергунов, А. В.** Зависимость биохимического состава и качества ликерных вин от сортовых особенностей винограда и природы спиртующего агента А. В. Дергунов // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 4. – С. 30–34.

1016. **Драговоз, І. В.** Антагоністична активність штамів *Bacillus amyloliquefaciens* - перспективних агентів біоконтролю зернових культур / І. В. Драговоз, Л. А. Пасічник, Д. А. Жукова // Мікробіологічний журнал. – 2014. – Т. 76, № 5. – С. 15–19.

1017. **Зависимость** технологических свойств гидролизатов коллагена от концентрации катализатора / В. Е. Куцакова, С. В. Фолов, М. И. Кременевская, Е. В. Москвичева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 12. – С. 20–22.
1018. **Карамарина, В. А.** Применение природных цеолитов в качестве осветляющих агентов для производства соков / В. А. Карамарина, Т. Н. Иванова // Пищевая промышленность. – 1997. – № 11. – С. 58–59.
1019. **Касьянов, Г. И.** Техника и технология использования диоксида углерода в качестве экстрагента / Г. И. Касьянов, Н. Л. Малащенко, С. М. Силянская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 6–10.
1020. **Коренман, Я. И.** Разделение тройных смесей витаминов группы В с применением гидрофильных экстрагентов / Я. И. Коренман, А. В. Зыков, Н. Я. Мокшина // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2011. – Т. 54, № 6. – С. 47–50.
1021. **Кричман, Е. С.** Глазирующие и полирующие агенты Саpо1 для кондитерских изделий / Е. С. Кричман // Пищевая промышленность. – 2005. – № 3. – С. 78–79.
1022. **Кузнецов, Д. В.** Влияние концентрации и природы гидролизующего агента на степень этерификации свекловичного пектина / Д. В. Кузнецов, А. И. Шестакин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 17–19.
1023. **Купчик, М. П.** Виробництво пектинопродуктів з використанням електротехнології підготовки гідролізуючого агента / М. П. Купчик, В. В. Чук, Є. С. Богданов // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 20–21.
1024. **Купчик, М. П.** Розробка способу підготовки екстрагента з використанням електромембранної технології для вилучення сахарози із бурякової стружки [Електронний ресурс] / М. П. Купчик, О. І. Сидоренко, Т. М. Захарченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 37-38. – С. 82–87. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20178> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1025. **Лаврова, В. Л.** Усовершенствование технологии пива путем воздействия на жизнедеятельность некоторых видов микроорганизмов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / В. Л. Лаврова ; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1980. – 26 с.

1026. **Перспективні агенти у системах ожолодження** // М'ясна індустрія. – 2019. – № 7-8 (248) : лип.-серп. – С. 39.
1027. **Рациональная организация сушки хлебопекарных дрожжей с использованием рециркуляции отработанного сушильного агента** / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, С. В. Шахов Д. А. Бляхман // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 4. – С. 47–49.
1028. **Савченко, С. В.** Термоустойчивость зерна пшеницы при сушке агентом различного влагосодержания / С. В. Савченко // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 2 (104). – С. 35–36.
1029. **Сорочинський, В.** Зневоднення зерна за різних схем утилізації сушильного агента й охолоджуючого повітря може бути доволі ефективним / В. Сорочинський // Зерно і хліб. – 2015. – № 1 (77). – С. 33–34.
1030. **Цветков, О. Б.** Энергоэкологические парадигмы холодильных агентов / О. Б. Цветков // Молочная промышленность. – 2011. – № 9. – С. 16–18.

2.3.5.5. Дієтичні харчові добавки

1031. **Kazimirova I. A.** Харчовий продукт – дієтична добавка [Електронний ресурс] / I. A. Kazimirova. // Terminolohichnyi visnyk. – 2013. – Vol. 2 (2). – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/termv_2013_2\(2\)__43](http://nbuv.gov.ua/UJRN/termv_2013_2(2)__43) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1032. **Антоненко, А. В.** Технологічні аспекти виготовлення фруктових соусів на основі рослинних гідоколоїдів та дієтичних добавок / А. В. Антоненко, М. Ф. Кравченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 32. – С. 89–92.
1033. **Антоненко, А. В.** Технологія соусів з дієтичними добавками функціонального призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / А. В. Антоненко ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2011. – 21 с.
1034. **Визначення оптимальних умов отримання дієтичної добавки комплексної дії з печериці двоспорової** / Н. К. Черно, Г. М. Станкевич, С. О. Озоліна, О. В. Нікітіна // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 2 (27). – С. 20–24.

1035. **Використання** дієтичної добавки "Глюкорн-100" у прискореній технології одержання хліба підвищеної харчової цінності / Г. Лисюк, С. Олійник, О. Кравченко, П. Карпенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 36–39 ; № 2 (63). – С. 42–44.
1036. **Використання** дієтичної добавки "шрот зародків пшениці харчовий" для підвищення харчової цінності пшеничного хліба / О. І. Кравченко, Г. М. Лисюк, С. Г. Олійник, П. О. Карпенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 195–200.
1037. **Головко М. П.** Медико-біологічні дослідження добавки дієтичної селен-білкової та соусу з її використанням [Електронний ресурс] / М. П. Головко, Т. М. Головко, В. Г. Применко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2018. – Вип. 2. – С. 45–55. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_2_5 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1038. **Головко, М. П.** Аналіз технологічного процесу одержання добавок дієтичних селен-білкових / М. П. Головко, Т. М. Головко, В. Г. Применко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2018. – № 1 (85), лист. – С. 87–95..
1039. **Грушецький Р. І.** Дієтична добавка "Інулін з момординою харантія" [Електронний ресурс] / Р. І. Грушецький, І. Г. Гриненко, Л. М. Хомічак // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2018. – Вип. 1. – С. 325–332. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_1_29 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1040. **Данилова, Е. И.** Получение пищевых добавок диетической направленности с введением водорастворимых полисахаридов / Е. И. Данилова, С. П. Решта, Н. А. Денисюк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 47–50.
1041. **Дієтична** добавка з адаптогенною активністю на основі біополімерів печериці двоспорової (*Agaricus bisporus*) / Н. Черно, Л. Шафран, С. Озоліна та ін. // Ukrainian food journal. – 2014. – vol. 3, issue 4. – С. 577–586.
1042. **Євлаш, В. В.** Дослідження гігроскопічних властивостей залізовмісних дієтичних добавок для визначення умов їх зберігання/ В. В. Євлаш, В. О. Акмен, О. Г. Дьяков // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. –2010. – Вип. 2 (12). – С. 418–423.

1043. **Казими́рова І. А.** Харчовий продукт – дієтична добавка [Електронний ресурс] / І. А. Казими́рова // Термінологічний вісник. – 2013. – Вип. 2 (2). – С. 190–191. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/terv_2013_2\(2\)__43](http://nbuv.gov.ua/UJRN/terv_2013_2(2)__43) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1044. **Капустя́н А. І.** Дієтична добавка імунотропної дії на основі продуктів переробки пробіотичних бактеріальних культур [Електронний ресурс] / А. І. Капустя́н, Н. К. Черно // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, вип. 1. – С. 108–115. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2018_82_1_23 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1045. **Кравче́нко М.** Технологія борошняних кулінарних напівфабрикатів із дієтичними добавками [Електронний ресурс] / М. Кравче́нко, М. Демі́чківська // Товари і ринки. – 2009. – № 1. – С. 44–50. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2009_1_8 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1046. **Кравче́нко О. І.** Використання дієтичної добавки "Шрот зародків пшениці харчовий" для підвищення харчової цінності пшеничного хліба [Електронний ресурс] / О. І. Кравче́нко, Г. М. Лисюк, С. Г. Олійник, П. О. Карпенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38 (1). – С. 195–200. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38\(1\)__48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__48) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1047. **Лисюк, Г. М.** Дослідження якості заварних пряників із використанням дієтичної добавки "клітковина ядер волоського горіха" / Г. М. Лисюк, О. Г. Шидакова-Каменюка // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 233–238.
1048. **Мидии** и рапаны – новая диетическая добавка / Г. Дейниченко, В. Рябушко, Д. Крамаренко и др. // Питание и общество. – 2010. – № 7. – С. 26–27.
1049. **Оптимізація** умов виділення дієтичної добавки з адаптогенною активністю з печериці двоспорової (*Agaricus bisporus*) / Н. Черно, Г. Станкевич, С. Озоліна, О. Нікітіна // Ukrainian journal of food science. – 2014. – vol. 2, issue 1. – С. 43–51.

1050. **Пересичный, М. И.** Технология самбуков с использованием диетических добавок для легкоатлетов юниоров / М. И. Пересичный, О. В. Бондарь // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 2 (27). – С. 3–6.
1051. **Пересічний М. І.** Поживна цінність круп'яних страв з дієтичними добавками геродієтичного призначення [Електронний ресурс] / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, Ю. І. Калашнік // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38 (1). – С. 218–220. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38\(1\)_53](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_53) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1052. **Пересічний, М. І.** Поживна цінність круп'яних страв в дієтичними добавками геродієтичного призначення / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, Ю. І. Калашнік // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 218–220.
1053. **Погожих, М. І.** Технология дієтичних добавок на основі крові великої рогатої худоби і рослинної сировини / М. І. Погожих, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 15–20.
1054. **Самохвалова О. В.** Використання дієтичної добавки "Шрот зародків пшениці харчовий" у технології бісквітного напівфабрикату [Електронний ресурс] / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова, С. Г. Олійник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2. – С. 255–261. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_40 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1055. **Самохвалова, О. В.** Використання дієтичної добавки "шрот зародків пшениці харчовий" у технології бісквітного напівфабрикату / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова, С. Г. Олійник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 255–261.
1056. **Сімахіна, Г. О.** Дієтичні добавки:сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 22. – С. 23–28.
1057. **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.

1058. **Українець, А. І.** Перспективні технологічні процеси виробництва нових продуктів та дієтичних добавок : підручник / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2018. – 336 с.
1059. **Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценка, Л. Ю. Арсеньєва, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.**
1060. **Черно Н. К.** Визначення оптимальних умов отримання дієтичної добавки комплексної дії з печериці двоспорової (*Agaricus bisporus*) [Електронний ресурс] / Н. К. Черно, Г. М. Станкевич, С. О. Озоліна, О. В. Нікітіна // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 2. – С. 20–24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2014_2_7 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1061. **Чумак, Н. Е.** Современные подходы к выбору диетических добавок-пробиотиков в рациональном питании детей и взрослых / Н. Е. Чумак // Масложировой комплекс. – 2014. – № 4 (47). – С. 39–41.
1062. **Шаповалова Н.** Вплив дієтичної добавки "Ламідан" на черствіння пастильних виробів [Електронний ресурс] / Н. Шаповалова // Товари і ринки. – 2012. – № 1. – С. 123–131. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2012_1_17 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1063. **Шидакова-Каменюка О. Г.** Вплив дієтичної добавки "клітковина О. Г. Шидакова-Каменюка, А. Л. Рогова, І. Місюля // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (2). – С. 128–134. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1\(2\)_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(2)_22) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1064. **ЯМР-дослідження** вологоутримуючих властивостей добавок ксантану та гуару в безбілковому тісті для виробництва дієтичного хліба / О. І. Торяник, О. Г. Дьяков, З. І. Кучерук, О. С. Луньова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип.1 (11). – С. 388–395.

2.4. Хімія та технологія косметичних засобів

2.4.1. Хімія та технологія сировини косметичних засобів

1065. **Адсорбция** из растворов на поверхностях твердых тел = Adsorption from solution at the solid : монографія : пер. с англ. / Ч. Джайлс, Б. Инграм, Дж. Ключи и др. ; ред. Г. Парфит и К. Рочестер. – Москва : Мир, 1986. – 488 с.
1066. **Актуальність** і шляхи перероблення вітчизняної ефіроолійної сировини в харчові ароматизатори / Н. Е. Фролова, А. І. Українець, І. М. Силка та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 2. – С. 220–228.
1067. **Аністратенко, В. О.** Нова технологія виділення ефірних олій хмелю з використанням мембран / В. О. Аністратенко, О. А. Антонов, Ю. Г. Юров // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1993. – №1. – С. 129–135.
1068. **Антиокислювальні** властивості олій, отриманих з різних сортів виноградного насіння / Є. О. Котляр, Н. А. Ткаченко, К. С. Здоренко, І. Г. Радзієвська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 187–196.
1069. **Бабенко, В. І.** Розроблення рецептур купажованих олій з використанням ріпакових олій / В. І. Бабенко, А. О. Велика, Л. С. Пещера // Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія : Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), № 2. – Ч. 2. – С. 68–72.
1070. **Беззубов, Л. П.** Химия жиров : учебник / Л. П. Беззубов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищ. пром-сть, 1975. – 279 с.
1071. **Бондаренко, Е. Ю.** Анализ кориандрового эфирного масла, полученного с использованием физико-химических методов активации процесса / Е. Ю. Бондаренко, В. Е. Тарасов, Д. С. Браславец // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 35–36.
1072. **Бондаренко, Е. Ю.** Влияние обработки плодов кориандра электроактивированными жидкостями на выход и качественный состав эфирного масла / Е. Ю. Бондаренко, В. Е. Тарасов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 61–64.
1073. **Бондаренко, Е. Ю.** Методика определения массовой доли эфирного масла в сырье / Е. Ю. Бондаренко, В. Е. Тарасов, А. Ю. Мельникова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 38–39.
1074. **Братус, И. Н.** Химия душистых веществ : учеб. пособие / И. Н. Братус. – Москва : Пищ. пром-сть, 1979. – 304 с.

1075. **Бутова, С. Н.** Применение красителей в масложировой и парфюмерно-косметической отраслях промышленности / С. Н. Бутова, В. В. Митеролва, Ю. В. Махова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 5. – С. 46–49.
1076. **Використання** продуктів перероблення харчової промисловості як сировини для виробництва дерматологічних захисних косметичних засобів / М. Г. Проданчук, О. В. Гудзь, О. М. Роїк та ін. // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 72–75.
1077. **Вилламо, Х.** Косметическая химия / Х. Вилламо ; пер. с фин. С. Л. Давыдовой. – Москва : Мир, 1990. – 286 с.
1078. **Возможность** новообразования эфирного масла в плодах кориандра под влиянием СВЧ-поля / С. К. Мустафаев, С. Ю. Ксандупуло, Т. П. Бажина, Д. А. Солонников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 1 (254). – С. 95–96.
1079. **Войткевич, С. А.** Эфирные масла для парфюмерии и ароматерапии / С. А. Войткевич. – Москва : Пищ. пром-сть, 1999. – 282 с.
1080. **Войцеховская, А. Л.** Химия для вас. Косметика сегодня / А. Л. Войцеховская, И. И. Вольфензон. – Москва : Химия, 1988. – 176 с.
1081. **Воюцкий, С. С.** Курс коллоидной химии : учебник / С. С. Воюцкий. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1976. – 512 с.
1082. **Гаттауллина, Ю. Р.** Технологические свойства низкомолекулярных эмульгаторов / Ю. Р. Гаттауллина, О. Ю. Соломахина // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 11 (104). – С. 16–17.
1083. **Гінзбург М.** "Ефірна олія" чи "есенція"? : наукове обґрунтування вибору терміна [Електронний ресурс] / М. Гінзбург, Ю. Іщук, Є. Кобилянський та ін // Вісник Національної академії наук України. – 2005. – № 11. – С. 59–63. Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vnanu_2005_11_8 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1084. **Дец Н. О.** Экстракти fructus rosae як фітосировина для виробництва косметичних продуктів [Електронний ресурс] / Н. О. Дец, Л. О. Ланженко, О. А. Кручек та ін // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2017. – Т. 81, вип. 2. – С. 99–104. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2017_81_2_14 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1085. **Джашиашвили, М. Ш.** Выход эфирного масла эвкалипта / М. Ш. Джашиашвили, М. А. Хеладзе // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 36–37.
1086. **Дослідження** пряноароматичної сировини як джерела ароматичних речовин у технології натуральних ароматизаторів / Н. Е. Фролова, С. І. Усатюк, В. О. Усенко, І. М. Мацко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 42–45.
1087. **Дослідження** способу концентрування оптично активних ізомерів з виділенням вузьких фракцій ефірних олій / Н. В. Чепель, Н. Е. Фролова, В. О. Усенко та ін. // Наука та інновації. – 2012. – Т. 8, № 3. – С. 57–63.
1088. **Дослідження** способу препаративного виділення ароматичних компонентів з ефірної олії кропу / Н. В. Чепель, К. А. Науменко, Н. Е. Фролова та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 47. – С. 117–122.
1089. **Егорова, Е. Ю.** Биохимические предпосылки использования кедрового масла при разработке косметических средств / Е. Ю. Егорова // Масложировая промышленность. – 2006. – № 6. – С. 33–35.
1090. **Житнецький, І. В.** Визначення проникності та селективності мембран при ультрафільтрації розчину ефірної олії м'яти перцевої / І. В. Житнецький, В. Л. Яровий, В. М. Таран // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2005. – № 16. – С. 171–172.
1091. **Житнецький, І. В.** Удосконалення виробництва ефірної олії м'яти-сирцю з застосуванням мембранних процесів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / І. В. Житнецький ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 20 с.
1092. **Застосування** ефірної олії троянди та грінделії в емульсіях прямого типу та вивчення їх консервуючих властивостей [Електронний ресурс] / В. Й. Бондарева, О. Г. Макаренко, О. М. Мірошников та ін. // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 17–19. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11263> (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.
1093. **Застосування** первапорації для вилучення компонентів із ефірної олії м'яти перцевої / І. В. Житнецький, О. В. Журавков, О. І. Кравчук, В. Л. Яровий // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 254–259.
1094. **Каратун, О. Н.** Выделение ароматических углеводородов методом экстракционной деароматизации / О. Н. Каратун, Н. Б. Капизова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2011. – Т. 54, № 12. – С. 93–96.

1095. **Константинова, Е. П.** Пенообразующая способность олигоэфирфосфатных поверхностно-активных веществ / Е. П. Константинова, П. В. Николаев, Е. П. Рожкова // Известия высших учебных заведений. Химия и химическая технология. – 2012. – Т. 55, № 9. – С. 56–59.
1096. **Коренева, О. В.** Использование липидных продуктов в косметических средствах для выпрямления волос / О. В. Коренева, В. Е. Тарасов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 75–78.
1097. **Кравцова, С. С.** Оценка содержания углеводов, флавоноидов и антиоксидантной активности мыла с растительными добавками / С. С. Кравцова, О. В. Бочкарева, В. В. Хасанов // Химия растительного сырья. – 2014. – № 2. – С. 249–253.
1098. **Крапивина, М. Г.** Новые антиоксиданты для косметических изделий / М. Г. Крапивина, В. Е. Тарасов, И. В. Чурилова // Масла и жиры. – 2003. – № 2 (24). – С. 4-5.
1099. **Крапивина, М. Г.** Ферменты в косметических средствах и их стабилизация / М. Г. Крапивина, В. Е. Тарасов // Масложировая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 35–39.
1100. **Кустова, С. Д.** Справочник по эфирным маслам / С. Д. Кустова. – Москва : Пищ. пром-сть, 1978. – 208 с.
1101. **Кухтенко Г. П.** Сравнительный анализ карбомерных полимеров для фармацевтической и косметической практики [Электронный ресурс] / Г. П. Кухтенко, Т. В. Попова, Е. В. Гладох, А. С. Кухтенко // Запорожский медицинский журнал. – 2020. – Т. 22, № 3. – С. 431–436. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zmzh_2020_22_3_23 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1102. **Ладыгин, В. В.** Эфирные масла: химический состав, терапевтическое действие и антирадикальная активность / В. В. Ладыгин, В. Н. Григорьева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 10. – С. 34–36.
1103. **Лосева, Н. В.** Использование вторичных продуктов переработки винограда в рецептурах косметических средств с эффектом пилинга / Н. В. Лосева, В. Е. Тарасов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3(332-333). – С. 83–85.
1104. **Любченко, В.** Ефірні олії / В. Любченко // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 2 (282). – С. 18–19.

1105. **Любченко, В. Я.** Розробка технології та устаткування для виробництва ефірної олії хмелю і її застосування в фармацевтичній та бродильній промисловостях. в 2-х т. : дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.07, 05.18.06. Т. 2 / В. Я. Любченко. – Житомир, 1994. – 124 с.
1106. **Манк, В. В.** Склад композицій рослинних олій для косметичних засобів / В. В. Манк, Т. А. Полонська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 217–223.
1107. **Масло** из виноградных косточек – биологически активный компонент для косметической отрасли / Б. Гаина, Г. Кобирман, Р. Стурза и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 1 (66). – С. 44–47.
1108. **Натуральні** ароматизатори / Н. Фролова, Т. Баленко, В. Усенко, Н. Чепель // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 7 (335). – С. 18–20.
1109. **Обґрунтування** принципів основ способу розділення і виділення домішкових оптично активних ізомерів ефірних олій як ароматоформуєчих складових натуральних ароматизаторів / Н. В. Чепель, Н. Е. Фролова, В. О. Усенко та ін. // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 63–65.
1110. **Обґрунтування** принципів основ способу розділення і виділення домішкових оптично активних ізомерів ефірних олій як ароматоформуєчих складових натуральних ароматизаторів / Н. В. Чепель, Н. Е. Фролова, В. О. Усенко та ін. // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 63–65.
1111. **Особливості** складу олії із насіння ненаркотичних конопель вітчизняної селекції / Т. Т. Носенко, О. С. Музика, Г. А. Циганкова, І. В. Левчук, І. О. Маринченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 173–180.
1112. **Особенности** состава и свойств СО₂-экстрактов хмеля как компонентов рецептур косметических средств / Т. В. Пелипенко, О. В. Кожевникова, Н. В. Ильчишина, К. С. Мелешина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3(332-333). – С. 50–53.
1113. **Отримання** натурального ароматизатора з ефірної олії кропу як функціональної складової продуктів оздоровчого харчування / Н. Е. Фролова, В. М. Кошова, Н. В. Чепель, В. О. Усенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 40–42.
1114. **Оцінка** імуноотоксичної дії поверхнево-активних речовин та ензимів-складових нових синтетичних мийних засобів / О. І. Волощенко, О. В. Раєцька, О. І. Винарська, З. Ю. Майстренко // Довкілля та здоров'я. – 2010. – № 4 (55). – С. 12–16.

1115. **Пальмовое** масло как функциональный компонент косметических средств / Л. В. Терещук, Е. А. Тыщенко, М. С. Куракин, Е. Г. Павельева // Масложировая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 40–41.
1116. **Парфюмерный** феноксиэтанол / Л. К. Андреева, Л. Т. Григорьева, В. П. Москвина, Л. А. Хейфиц // Пищевая промышленность. – 1992. – № 4. – С. 24.
1117. **Петик, И. П.** Вторичные продукты нейтрализации масел селективными растворителями как основа для жидких моющих средств / И. П. Петик, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 3 (62), сент. – С. 39–41.
1118. **Петрова, Л. Н.** Анализ синтетических душистых веществ и эфирных масел / Л. Н. Петрова, А. А. Зеленецкая, А. Б. Скворцова. – Москва : Пищ. пром-сть, 1972. – 334 с.
1119. **Препаративна** хроматографія у вивченні компонентів ефірних олій / А. І. Українець, Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, В. О. Чепель // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 106.
1120. **Препаративне** виділення індивідуальних ароматичних компонентів ефірної олії кмину [Електронний ресурс] / О. М. Усатюк, К. А. Науменко, Н. В. Чепель та ін. // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 1. – С. 62–66. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1181> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1121. **Применение** ароматизаторов-новые решения // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 5 (121). – С. 20–21.
1122. **Радзієвська І. Г.** Дослідження складу олійної фази косметичних засобів [Електронний ресурс] / І. Г. Радзієвська, Т. А. Полонська // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2015. – № 62. – С. 150–154. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2015_62_27 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1123. **Рецептуры** косметических средств с красным пальмовым маслом по уходу за кожей / Е. А. Тыщенко, Л. В. Терещук, Л. А. Яковлева, В. М. Позняковский // Масложировая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 34–35.

1124. **Розробка** оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості / В. М. Пасічний, І. Г. Радзівська, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 24, № 3. – С. 199–207.
1125. **Розроблення** методики газохроматографічного аналізу ефірних олій на капілярних колонках / Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, Н. В. Чепель, Т. В. Кубрак // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 80–82.
1126. **Рубель М. О.** Використання пробіотичних мікроорганізмів у косметичних лікарських засобах [Електронний ресурс] / М. О. Рубель, І. М. Волошина // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 23–29. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npukht_2014_20_2_4 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1127. **Сабадаш, Н. І.** Розроблення рецептури крему для ніг з бензойною кислотою / Н. І. Сабадаш, М. І. Арлачова, В. О. Бахмач // Наука, исследование, развитие. – № 18. – С. 21–23.
1128. **Стабілізація** ефірних олій і харчових ароматизаторів антиоксидантами з рослинної сировини / Л. Данилова, Т. Немцова, М. Осейко, Г. Кащенко // Харчова і переробна промисловість. – 1999. – № 9. – С. 24.
1129. **Сумм, Б. Д.** Физико-химические основы смачивания и растекания / Б. Д. Сумм, Ю. В. Горюнов. – Москва : Химия, 1976. – 231 с.
1130. **Ткаченко, Н. А.** Перспективы использования экстрактов и шрота *Tagetes patula* в производстве парфюмерно-косметических средств / Н. А. Ткаченко, Я. А. Гончарук, П. А. Некрасов // Масложировой комплекс. – 2016. – № 4 (55). – С. 32–35.
1131. **Толкунова, Н. Н.** Бактерицидная эффективность консервирующих добавок на основе жирного шалфейного масла и композиций эфирных масел пряноароматических растений / Н. Н. Толкунова, В. И. Криштафович, И. А. Жебелева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 3. – С. 57–60.
1132. **Тыщенко, Е. А.** Оценка потребительских свойств серии косметических средств с красным пальмовым маслом / Е. А. Тыщенко, Г. А. Гореликова, Л. А. Яковлева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 42–43.
1133. **Тыщенко, Е. А.** Разработка косметических средств с красным пальмовым маслом. Характеристика компонентов / Е. А. Тыщенко // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 27–28.

1134. **Удосконалення** автоматизованої установки вакуумного фракціонування з одержання вузьких фракцій ефірних олій [Електронний ресурс] / Н. В. Чепель, Н. Е. Фролова, В. О. Усенко та ін. // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 68–72. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11985> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1135. **Українець, А. І.** Аналітична інформація про стан використання ароматизаторів у світі і в Україні та можливості розвитку вітчизняного виробництва / А. І. Українець, Н. Е. Фролова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 251–260.
1136. **Українець, А. І.** Теоретичне обґрунтування параметрів фракційної розгонки ефірних олій [Електронний ресурс] / А. І. Українець, Н. Е. Фролова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 54–58. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1181> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1137. **Флавоноиды** и эфирное масло цветков лаванды колосовой / М. Ламрини, В. А. Куркин, П. Г. Мизина, М. В. Беляева // Фармація. – 2008. – № 1. – С. 16–19.
1138. **Фракціонування** ефірної олії коріандру з вивченням якісного складу / Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, Т. Л. Баленко, Н. В. Чепель // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 82–84.
1139. **Фролова, Н. Е.** Ідентифікація компонентів ефірних олій в режимі препаративного виділення / Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, І. М. Мацко // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 79–82.
1140. **Фролова, Н. Е.** Інструментальний комплекс розпізнавання і планування органолептичного образу ароматизатора / Н. Е. Фролова, А. І. Українець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2005. – № 16. – С. 93–96.
1141. **Фролова, Н. Е.** Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій натуральних концентрованих ароматизаторів із ефіроолійної сировини [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.06 / Н. Е. Фролова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 46 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25437> (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

1142. **Фролова, Н.** Ринок харчових ароматизаторів / Н. Фролова // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 11-12(363-364). – С. 8–10.
1143. **Фролова, Н.** Розділення ароматичних речовин різних класів для розробки комбінаційних натуральних ароматизаторів / Н. Фролова, Н. Чепель, В. Усенко // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 6 (334). – С. 24–26.
1144. **Химия** и технология душистых веществ : учебник / В. Н. Белов, Т. А. Дильман, Н. Г. Крохин и др. ; под ред. В. М. Родионова. – Москва : Гизлегпищепром, 1953. – 300 с.
1145. **Химия** синтетических красителей. Т. 4 / ред. Л. С. Эфроса. – Ленинград : Химия, 1975. – 488 с.
1146. **Хімічний** склад ефірної олії із шавлії (*Salvia aethiopsis* L.), вирощеної в Болгарії / С. Дамянова, А. Стоянова, Т. Атанасова, П. Бозов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 5. – С. 250–255.
1147. **Чепель, Н. В.** Використання композиційних ароматизаторів із ефірних олій кропу та коріандру у виробництві особливих горілок / Н. В. Чепель // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 42. – С. 117–121.
1148. **Чепель, Н. В.** Удосконалення технології перероблення ефірних олій з отримання харчових натуральних ароматизаторів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. В. Чепель ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2009. – 20 с.
1149. **Шеманська, Є. І.** Технології рослинних олій, жирових і косметичних продуктів : навч. посібник / Є. І. Шеманська, І. Г. Радзівська ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2020. – 182 с.
1150. **Шулов, Л. М.** Душистые вещества и полупродукты парфюмерно-косметического производства : справочник / Л. М. Шулов, Л. А. Хейфиц ; под ред. С. А. Войткевича. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 208 с.
1151. **Шулов, Л. М.** Справочник по душистым веществам и другим синтетическим продуктам парфюмерно-косметической промышленности: По данным ВНИИСНДВ и "Союзпарфюмерпрома" / Л. М. Шулов, А. С. Лещинер ; под ред. С.А. Войткевича. – Москва : Пищ. пром-сть, 1972. – 152 с.
1152. **Эмелло, Г. Г.** Поверхностно активные вещества – основа гигиенических моющих средств / Г. Г. Эмелло, Ж. В. Бондаренко, Н. В. Черная // Масложировая промышленность. – 2013. – № 4. – С. 32–34.

2.4.2. Технологія косметичних засобів

1153. **Байцар Р. І.** Актуальні проблеми та перспективи розвитку косметичної галузі [Електронний ресурс] / Р. І. Байцар, Ю. М. Кордіяка // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Автоматика, вимірювання та керування. – 2015. – № 821. – С. 44–49. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULP_2015_821_10 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1154. **Бахмач, В.** Розробка крему для обличчя з використанням перспективних добавок / В. Бахмач // Вчені записки ТНУ ім. В. І. Вернадського. Серія : Технічні науки. – 2020. – Т. 31 (70), № 2. – Ч. 2. – С. 79–84
1155. **Беляева, О. Н.** Применение протеолитических ферментов в суспензиях косметических изделий / О. Н. Беляева, А. П. Нечаев, Ю. П. Гуськин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 5. – С. 37–40.
1156. **Вайнштейн, В. А.** Двухфазная экстракция в получении лекарственных и косметических средств / В. А. Вайнштейн, И. Е. Каухова. – Санкт-Петербург : Пр-т Науки, 2010. – 104 с.
1157. **Едаменко Д. В.** Разработка и описание валидационных характеристик методики определения парабенов в косметической продукции методом мицеллярной тонкослойной хроматографии [Електронний ресурс] / Д. В. Едаменко, Л. П. Логинова // Методи та об'єкти хімічного аналізу. – 2015. – Т. 10, № 1. – С. 29–34. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mosa_2015_10_1_7 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1158. **Єфімова В.** Розробка рецептури емульсійного косметичного продукту на основі колоїдних закономірностей [Електронний ресурс] / В. Єфімова, Т. Пилипенко, О. Нікора, П. Невпряга // Технічні науки та технології. – 2018. – № 1. – С. 178–187. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt_2018_1_21 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1159. **Изменение** реологических свойств зубной пасты в зависимости от температуры и свойств загустителя / Е. В. Матвеева, А. Ю. Кривова, О. В. Романычева, Е. В. Лантух // Масложировая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 32–33.

1160. **Карабаза І. А.** Конкуренція позиції вітчизняних компаній на косметичному ринку України: маркетинговий аспект [Електронний ресурс] / І. А. Карабаза, К. В. Бондаренко // Торгівля і ринок України. – 2020. – № 1. – С. 72–77. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tiru_2020_1_10 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1161. **Каспаров, Г. Н.** Основы производства парфюмерии и косметики : учебник / Г. Н. Каспаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 287 с.
1162. **Каспаров, Г. Н.** Парфюмерно-косметическое производство : учебник / Г. Н. Каспаров, А. М. Журавлев. – Москва : Пищ. пром-сть, 1977. – 320 с.
1163. **Киреев, П. Ф.** Декоративная косметика и грим : учеб. пособие / П. Ф. Киреев. – Москва : Легкая индустрия, 1980. – 175 с.
1164. **Кононенко Я. В.** Моделі оцінки економічного ефекту та ефективності експортно-імпортних операцій (на прикладі парфюмерно-косметичних підприємств хімічної промисловості) [Електронний ресурс] / Я. В. Кононенко // Вісник Національного університету "Львівська політехніка". Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку. – 2015. – № 819. – С. 52–57. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VNULPM_2015_819_10 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1165. **Котвіцька А. А.** Дослідження маркетингових аспектів якості послуг як головного чинника конкурентоспроможності парфюмерно-косметичних підприємств сфери послуг [Електронний ресурс] / А. А. Котвіцька, О. М. Вороніна // Соціальна фармація в охороні здоров'я. – 2016. – Т. 2, № 1. – С. 70–78. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/sphhc_2016_2_1_13 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1166. **Кривова, А. Ю.** Технология производства парфюмерно-косметических продуктов : учебник / А. Ю. Кривова, В. Х. Паронян. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 668 с.

1167. **Кулдыркаева Е. В.** Актуальные аспекты разработки скраба косметического на основе микрокристаллов полиэтилена [Электронный ресурс] / Е. В. Кулдыркаева, И. И. Басакина // Український медичний альманах. – 2014. – Т. 17, № 1. – С. 90. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Uma_2014_17_1_56 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1168. **Матвеева, Т. В.** Разработка косметического крема на основе купажированных масел / Т. В. Матвеева, А. П. Белинская // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 31–33.
1169. **Матисон, В. А.** Разработка и ранжирование характеристик качества косметического изделия по уходу за волосами / В. А. Матисон, Н. А. Демидова // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 32–35.
1170. **Методология** создания косметических кремов функциональной направленности / Е. А. Тыщенко, В. М. Позняковский, Г. А. Гореликова и др. // Масложировая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 39–40.
1171. **Момчилова А. Г.** Формування системи менеджменту косметичної галузі [Електронний ресурс] / А. Г. Момчилова // Менеджер. – 2018. – № 2. – С. 207–214. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nzhm_2018_2_29 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1172. **Осецкий, А. И.** Криогенные технологии в производстве фармацевтических, косметических, агротехнических препаратов и биологически активных пищевых добавок [Электронный ресурс] / А. И. Осецкий, В. И. Грищенко, А. Н. Гольцев, М. А. Кравченко, Е. В. Стрючкова // Проблемы криобиологии. – 2009. – Т. 19, № 4. – С. 488–499. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/KrioBio1_2009_19_4_14 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1173. **Пешук, Л. В.** Технологія парфумерно-косметичних продуктів : навч. посібник / Л. В. Пешук, Л. І. Бавіка, І. М. Демідов ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : ЦУЛ, 2007. – 376 с.

1174. **Полонська, Т. А.** Технологія косметичного крему-пілінгу з мінеральними абразивами [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 "Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів" / Т. А. Полонська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2018. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/26707> (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1175. **Практикум з технології лікарських косметичних засобів** : навч. посібник / Т. Г. Калинюк, Є. В. Бокшан, С. Б. Білоус та ін. – Київ : Медицина, 2008. – 182 с.
1176. **Прядко О. М.** Маркетингові дослідження ринку мийних косметико-гігієнічних засобів [Електронний ресурс] / О. М. Прядко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2014. – Вип. 1. – С. 254–263. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2014_1_27 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1177. **Рецептуры косметических изделий с красным пальмовым маслом по уходу за кожей** / Е. А. Тищенко, Л. В. Терещук, Л. А. Яковлева, В. М. Позняковский // Масложировая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 40.
1178. **Розробка окситабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості** / І. Г. Радзівєвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 199–207.
1179. **Руженко-Мізовцова Н. О.** Електрохімічне визначення цетилпіридиній хлориду в косметично-гігієнічній продукції [Електронний ресурс] / Н. О. Руженко-Мізовцова, В. І. Ткач // Вопросы химии и химической технологии. – 2012. – № 1. – С. 106–110. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchem_2012_1_24 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1180. **Технології ефірних олій і парфумерно-косметичних продуктів** : лаб. практикум : навч. посібник / В. В. Манк, М. І. Осейко, В. І. Бабенко та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2018. – 139 с.
1181. **Тыщенко, Е. А.** Разработка косметических средств с красным пальмовым маслом. Характеристика компонентов / Е. А. Тыщенко // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 27–28.
1182. **Фридман, Р.** Парфюмерия / Р. Фридман. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищепромиздат, 1955. – 528 с.

2.5. Інновації в технології харчових добавок та косметичних засобів

1183. **Байцар Р. І.** Нанотехнології в косметичній галузі [Електронний ресурс] / Р. І. Байцар, Ю. М. Кордіяка // Технологический аудит и резервы производства. – 2014. – № 1 (3). – С. 15–17. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2014_1 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана

1184. **Баланчук І. С.** Інновації у косметичній індустрії: стислий огляд [Електронний ресурс] / І. С. Баланчук // Наука, технології, інновації. – 2020. – № 1. – С. 15–26. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/STI_2020_1_5 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1185. **Білоус С. Б.** Дослідження з розробки косметичних засобів на основі наночастинок срібла, золота і міді [Електронний ресурс] / С. Б. Білоус, С. М. Дибкова, Л. С. Резніченко // Фармацевтичний часопис. – 2018. – № 4. – С. 27–34. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Phch_2018_4_6 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1186. **Бурдо О. Г.** Неэнергоёмкие пищевые добавки, натуральные красители и ароматизаторы [Електронний ресурс] / О. Г. Бурдо, С. Г. Терзиев, Н. В. Ружицкая, Д. А. Харенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Вип. 45 (2). – С. 221–224. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_45\(2\)__51](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_45(2)__51) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1187. **Власова, К. В.** Поверхностно-активные вещества семян тыквы и их эмульгирующая способность / К. В. Власова, Е. Н. Артемова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 6 (41). – С. 28-33.

1188. **Воробець М. М.** Нанодисперсний TiO₂, допований сульфуром як добавка до упакувань харчової продукції [Електронний ресурс] / М. М. Воробець, І. М. Кобаса, О. І. Панімарчук // ScienceRise. – 2017. – № 8. – С. 33–36. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tech_2017_8_8 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1189. **Грушецький Р.** Інноваційні технології смакових харчових добавок [Електронний ресурс] / Р. Грушецький, І. Гриненко, van Klink Hans // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2019. – Т. 2, № 1. – С. 36–44. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/rhci_2019_2_1_5 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1190. **Евелева, В. В.** Инновационные пищевые добавки в производстве пресервов из замороженных морских рыб / В. В. Евелева, В. С. Колодязная, В. А. Демченко // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 22–23.
1191. **Євлаш В. В.** Актуальність використання харчових добавок водоростевого походження у технологіях продуктів харчування [Електронний ресурс] / В. В. Євлаш, С. П. Антоненко, О. Б. Гущина // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 1. – С. 42–48. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_9 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1192. **Єфімова В. Г.** Розробка складу косметичного емульсійного крему із застосуванням масла з кісточок гранату та вивчення його емульсійних властивостей [Електронний ресурс] / В. Г. Єфімова, Т. М. Пилипенко // Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. – 2019. – № 6. – С. 80–83. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_tekh_2019_6_17 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1193. **Іванова, Л. О.** Інноваційні технології і дизайн парфумерно-косметичних продуктів : навч. посібник / Л. О. Іванова, Т. Є. Шарахматова, Є. В. Іваненко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : Одеська національна академія харчових технологій ; Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, 2018. – 139 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1194. **Котляр Є. О.** Технологія косметичного лосьйону на основі водно-спиртового екстракту з м'ятки виноградного насіння [Електронний ресурс] / Є. О. Котляр, С. І. Вікуль, О. В. Севастьянова, Н. О. Дец, О. А. Кручек // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 156–169. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2020_26_5_20 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1195. **Летуновська Н. Є.** Упровадження стратегічних інновацій у діяльність підприємства парфумерно-косметичної промисловості [Електронний ресурс] / Н. Є. Летуновська, Т. В. Ващенко, В. О. Рудич // Бізнес-навігатор. – 2018. – Вип. 2-2. – С. 20–25. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2018_2-2_6 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1196. **Мироненко Л. С.** Перспективи використання олії насіння сафлору у харчових та косметичних продуктах [Електронний ресурс] / Л. С. Мироненко, В. К. Тимченко, Е. А. Криштоп // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". Серія: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів. – 2016. – № 29. – С. 62–65. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpiind_2016_29_12 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1197. **Никифорова, Т. А.** Инновационные технологии в производстве пищевых добавок и ароматизаторов / Т. А. Никифорова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7 (119). – С. 26–27.
1198. **Павлюк Р. Ю.** Перспективи використання інноваційних технологій харчових добавок з антоціановими властивостями у харчовій промисловості [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, М. Л. Павлишин // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (2). – С. 40–47. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1\(2\)__8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(2)__8) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1199. **Путятін Б. В.** Огляд ринку косметичної продукції anti-age та роль гіалуронової кислоти в процесах редермалізації шкіри [Електронний ресурс] / Б. В. Путятін, К. В. Куниця, І. В. Левчук, Є. В. Гладух // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2020. – № 1. – С. 101–105. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/vntuhpi_2020_1_16 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1200. **Радзієвська І. Г.** Розробка оксистабільних композицій аюрведичних сумішей прянощів для косметичної промисловості [Електронний ресурс] / І. Г. Радзієвська, В. М. Пасічний, Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 199–207. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_1_20 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1201. **Сабадаш Н. І.** Інтенсифікація технології вилучення хітозан-меланінового комплексу як інноваційної харчової добавки [Електронний ресурс] / Н. І. Сабадаш, А. Ю. Рубніковіч, І. В. Фесич // Молодий вчений. – 2019. – № 1 (2). – С. 278–281. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_1\(2\)__8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2019_1(2)__8) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

2.6. Безпека використання харчових добавок і косметичних засобів

2.6.1. Безпека використання харчових добавок

1202. **Адамчук Т. В.** Гармонізація регламентів використання харчових добавок в Україні з міжнародними вимогами [Електронний ресурс] / Т. В. Адамчук // Проблеми харчування. – 2013. – № 2. – С. 48–54. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pkh_2013_2_10 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1203. **Адамчук Т. В.** Регламенти використання фосфатовмісних харчових добавок в Україні та їх гармонізація з міжнародними вимогами [Електронний ресурс] / Т. В. Адамчук // Проблеми харчування. – 2014. – № 1. – С. 40–43. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pkh_2014_1_9 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1204. **Багрянцева, О. В.** Вопросы безопасного использования ферментных препаратов, пищевых добавок и ароматизаторов, полученных методом биотехнологии / О. В. Багрянцева, Г. Н. Шатров, О. В. Арнаутков // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 69–73.
1205. **Безпека** косметичних товарів в Україні. Медико-правові аспекти та сучасна кон'юнктура на внутрішньому ринку / О. М. Ковальова та ін. – Київ : СТ-Друк, 2017. – 446 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В.І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1206. **Бельтюкова С. В.** Определение метилпарабена в косметических средствах с использованием люминесцентного сенсора Тб (III) – 2,2'-дипиридил [Електронний ресурс] / С. В. Бельтюкова, Е. В. Малинка, Е. О. Ливенцова // Харчова наука і технологія. – 2016. – Т. 10, вип. 3. – С. 28–34. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2016_10_3_7 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1207. **Бессонов, В. В.** Система контроля использования красителей в пищевой промышленности. Минимизация рисков для производителей пищевой продукции / В. В. Бессонов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 72–75.
1208. **Бондар, І. В.** Оцінка мутагенної активності новосинтезованих харчових ароматизаторів з використанням про- та евкаріотичних тест-систем / І. В. Бондар, Л. С. Бондар // Довкілля та здоров'я. – 2012. – № 1 (60). – С. 70–75.
1209. **Бубела Т.** Методи виявлення фальсифікації харчових добавок [Електронний ресурс] / Т. Бубела, О. Воробець // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2011. – № 1. – С. 65–68. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2011_1_19 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1210. **Булдаков А. С.** Пищевые добавки : справочник / А. С. Булдаков. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва : ДеЛи принт, 2001. – 436 с.

1211. **Веретов, Л. А.** Экспертная методика оценки цветообразования для пищевых добавок и мясных продуктов / Л. А. Веретов // Мясная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 32–35.
1212. **Веретов, Л.** Разрешенные красители в производстве пищевых продуктов / Л. Веретов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 4. – С. 28–29.
1213. **Визначення** тіабендазолу в субстанції харчової добавки E233 і харчових продуктах електрохімічними методами / О. В. Волнянська, В. І. Ткач, О. В. Подобій, Ю. В. Толстенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 235–247.
1214. **Винникова, Л. Г.** Исследование показателей качества и безопасности диетических добавок антианемического действия / Л. Г. Винникова, Г. В. Шлапак, В. Г. Гарбуз // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 12–14.
1215. **Витол, И. С.** Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – Москва : ДеЛи Принт, 2013. – 352 с.
1216. **Волнянська О. В.** Визначення харчової добавки E-233 (тіабендазол) методом амперометричного титрування 12-молібдофосфатною гетерополікислотою [Електронний ресурс] / О. В. Волнянська, Н. М. Лех, Ю. В. Толстенко, В. І. Ткач // Вопросы химии и химической технологии. – 2013. – № 1. – С. 127–129. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchem_2013_1_25 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1217. **Гигиенические** аспекты использования пищевых добавок / Е. В. Цапко, А. Е. Подрушняк, Т. Л. Макаручук, З. Л. Волощенко // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 4 (5). – С. 8–10.
1218. **Гриффит В.** Витамины, травы, минералы и пищевые добавки : справочник : пер. с англ. / В. Гриффит. – Москва : ФАИР-ПРЕСС, 2000. – 1056 с.
1219. **ДСТУ CODEX STAN 192-1995, REV.9-2008, IDT Н CODEX STAN 192:2014** Харчові добавки. Номенклатура та загальні вимоги. – Чинний від 2015-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2016. – IV, 242 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

1220. **Екотрофологія.** Основи екологічно безпечного харчування : навч. посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський, О. В. Власенко ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра Терра, 2006. – 302 с.
1221. **Запольський, А. К.** Екологізація харчових виробництв : підручник / А. К. Запольський, А. І. Українець. – Київ : Вища школа, 2005. – 428 с.
1222. **Иванова, Т. Н.** Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский. – Москва : Академия, 2004. – 304 с.
1223. **Кудряшева, А. А.** Пищевые добавки и продовольственная безопасность / А. А. Кудряшева // Пищевая промышленность. – 2000. – № 7. – С. 36–37.
1224. **Методи контролю харчових продуктів** / Т. А. Королюк та ін. – Київ : НУХТ, 2017. – 146 с.
1225. **Методи контролю якості харчової продукції** : навч. посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. М. Крайнюка ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : Кондор, 2016. – 512 с.
1226. **Мироненко, И. М.** Поговорим об антибиотиках... Часть 2. Низин. Проблемная пищевая добавка E234* / И. М. Мироненко // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 33–36.
1227. **Новинюк, Л. В.** Соли лимонной и молочной кислот для обогащения пищевых продуктов железом и магнием / Л. В. Новинюк, М. Ю. Кукин // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 22–23.
1228. **Новый** метод высокоэффективной жидкостной хроматографии совместного определения натуральных и синтетических пищевых красителей / В. В. Бессонов, О. И. Передеряев, Ю. В. Ведищева, М. Н. Богачук // Вопросы питания. – 2010. – Т.79, № 3. – С. 73–77.
1229. **Определение** токсичности растительного эмульгатора – водного экстракта из корней мыльнянки лекарственной *Saponaria officinalis* L / Т. П. Юдина, Е. И. Черевач, Е. И. Цыбулько и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5-6 (300-301). – С. 28–29.
1230. **Основи експертизи продовольчих товарів** : навч. посібник / В. Малигіна та ін. – Київ : Кондор, 2009. – 295 с.

1231. **Павлоцкая, Л. Ф.** Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учебник / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – Київ : Инкос, 2007. – 287 с
1232. **Пашинова О. В.** Визначення штучного підсолоджувача аспартам (харчова добавка Е-951) методом прямої потенціометрії [Електронний ресурс] / О. В. Пашинова, В. І. Ткач // Методы и объекты химического анализа. – 2012. – Т. 7, № 3. – С. 143–152. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Moca_2012_7_3_7 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1233. **Пашинова О. В.** Прямое потенціометричне визначення синтетичного підсолоджувача аспартам (харчова добавка Е-954) в безалкогольних напоях [Електронний ресурс] / О. В. Пашинова, В. І. Ткач // Вопросы химии и химической технологии. – 2012. – № 1. – С. 102–106. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchem_2012_1_23 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1234. **Пилипенко Т.** Дослідження фізико-хімічних показників якості піномийних косметичних засобів [Електронний ресурс] / Т. Пилипенко, О. Чигиринець, В. Воробйова, В. Єфімова // Технічні науки та технології. – 2016. – № 1. – С. 222–228. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt_2016_1_35 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1235. **Пищевые красители в современной индустрии пицци: безопасность и контроль** / В. В. Бессонов, О. И. Передеряев, М. Н. Богачук, А. Д. Малинкин // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 20–23.
1236. **Полова Ж. М.** Використання нанотехнологій у косметичних засобах – великий потенціал чи потенційний ризик? [Електронний ресурс] / Ж. М. Полова, І. С. Чекман // Запорожский медицинский журнал. – 2013. – № 5. – С. 95–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zmzh_2013_5_28 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1237. **Применение** метода ТСХ для оценки качества антоцианового красителя Т. С. Ломова, В. М. Болотов, В. Ф. Селеменев и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 86–88.

1238. **Про** внесення змін до деяких законів України у сфері охорони здоров'я щодо посилення контролю за обігом лікарських засобів, харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів та дієтичних добавок : закон України від 20 грудня 2011 року № 4196-VI // Відомості Верховної Ради України. – 2012. – № 30. – С. 1207–1210.

1239. **Ракша-Слюсарєва О. А.** Механізми радіомодифікуючої дії нових дієтичних харчових добавок рослинного походження при пролонгованому опроміненні [Електронний ресурс] / О. А. Ракша-Слюсарєва, О. А. Слюсарєв, В. О. Круль // Наукові праці Чорноморського державного університету ім. Петра Могили. Серія : Техногенна безпека. – 2010. – Т. 139, вип. 126. – С. 69–73. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npchdutr_2010_139_126_15 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1240. **Савчук Т. І.** Сенсор для визначення харчової добавки Е-315 [Електронний ресурс] / Т. І. Савчук // Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Хімія. – 2014. – Вип. 1. – С. 40–42. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuuchem_2014_1_11 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1241. **Смирнов, Е. В.** О научном заключении Европейского ведомства по безопасности пищевых продуктов касательно некоторых синтетических пищевых красителей / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 1. – С. 52–53.

1242. **Смирнов, Е. В.** О разработке общего технического регламента по пищевым добавкам: терминология и безопасность применения ароматизаторов и красителей / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2003. – № 1. – С. 42–47.

1243. **Смирнов, Е. В.** О разрешении в странах ЕС пищевых добавок, ферментов и ароматизаторов / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 1. – С. 49–51.

1244. **Смирнов, Е. В.** Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и пищевой прордукции с их использованием / Е. В. Смирнов // Пищевая промышленность. – 2015. – № 9. – С. 47–50.

1245. **Смирнов, Н. В.** Новое в европейском законодательстве по пищевым добавкам / Н. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 2. – С. 12–19.

1246. **Смоляр, В. І.** Токсичні ефекти харчових добавок / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2005. – № 1 (6). – С. 5–15.

1247. **Танирбергенов, Т. Б.** Исследование генотоксичности и цитотоксичности пищевых консервантов в SOS-хромостесте / Т. Б. Танирбергенов, Л. С. Кузнецова, А. Г. Снежко // Мясная индустрия. – 2000. – № 2. – С. 36–37.
1248. **Тіхонова, Н. О.** Роль харчових добавок та їх сприйняття споживачами / Н. О. Тіхонова [Електронний ресурс] // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – № 39. – С. 153. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11192> (дата звернення: 20.04.2021). – Назад з екрана.
1249. **Токсикологічна хімія харчових продуктів та косметичних засобів :** підручник / С. А. Воронов, Ю. Б. Стецишин, Ю. В. Панченко, В. П. Васильєв ; за ред. С. А. Воронова ; Національний університет "Львівська політехніка". – Львів : Львів. політехніка, 2010. – 316 с.
1250. **Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення :** підручник / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, Г. А. Селютіна та ін. ; Міністерство освіти і науки України, Харківський державний університет харчування і торгівлі. – Київ : Професіонал, 2007. – 384 с.
1251. **Токсичные элементы в пищевых добавках** / Л. И. Тетерева, Н. П. Захарова, В. Г. Долгощинова, А. Н. Толкачев // Сыроделие и маслоделие. – 2004. – № 3. – С. 42–45.
1252. **Труш А. М.** Експертне дослідження деяких харчових (ароматичних) добавок [Електронний ресурс] / А. М. Труш, О. О. Прокопенко, М. А. Труш // Теорія та практика судової експертизи і криміналістики. – 2012. – Вип. 12. – С. 267–270. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Trsek_2012_12_41 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1253. **Туниева, Е. К.** К вопросу безопасности пищевых добавок / Е. К. Туниева // Всё о мясе. – 2015. – № 4. – С. 10–13.
1254. **Цапко, Е. В.** Гигиенические аспекты применения пищевых добавок / Е. В. Цапко, Т. Л. Макапчук, Т. А. Щуцкая // Проблемы харчування. – 2003. – № 1. – С. 64–67.
1255. **Цымбал, М. В.** Содержание опасных пищевых добавок в некоторых продуктах / М. В. Цымбал, С. Л. Кузнецова, М. К. Чигвинцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 107–109.

1256. **Черпалова, Т. М.** Унифицированные требования к показателям качества и безопасности пищевых пропионатсодержащих добавок / Т. М. Черпалова, Л. Н. Ковалева, В. В. Евелева // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2013. – № 2. – С. 53–54.

1257. **Шатров, Г. Н.** О единых санитарно-эпидемиологических требованиях безопасности пищевых добавок и ароматизаторов / Г. Н. Шатров // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 3 (115). – С. 26–27.

1258. **Яловенко О. І.** Токсикологічні властивості найбільш поширених терпеноїдів у складі запашників для косметичних засобів та товарів побутової хімії [Електронний ресурс] / О. І. Яловенко, О. М. Голіченков, В. І. Ляшенко, О. В. Раєцька, Н. В. Останна, О. М. Кузнецова // Гігієна населених місць. – 2017. – Вип. 67. – С. 79–85. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/gnm_2017_67_17 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

2.6.2. Безпека використання косметичних засобів

1259. **Безпека** косметичних товарів в Україні. Медико-правові аспекти та сучасна кон'юнктура на внутрішньому ринку / О. М. Ковальова та ін. – Київ : СТ-Друк, 2017. – 446 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В.І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

1260. **Бельтюкова С. В.** Определение метилпарабена в косметических средствах с использованием люминесцентного сенсора Tb (III) – 2,2'-дипиридил [Електронний ресурс] / С. В. Бельтюкова, Е. В. Малинка, Е. О. Ливенцова // Харчова наука і технологія. – 2016. – Т. 10, вип. 3. – С. 28–34. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2016_10_3_7 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1261. **Газохроматографическое** определение метиловых эфиров жирных кислот в аналитическом контроле косметического сырья / Л. Н. Хатунцева, А. Ю. Кривова, Н. Н. Карататова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 10. – С. 51–54.

1262. **Головко Т. М.** Аспекти якості косметичних шампунів та практичні підходи додавання нових компонентів до їх складу [Електронний ресурс] / Т. М. Головко, В. В. Колесник, О. Г. Дьяков, Ю. О. Зотова // Молодий вчений. – 2017. – № 10. – С. 40–44. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2017_10_13 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1263. **Гудзь, О.** Критерії безпеки парфумерно-косметичної продукції / О. Гудзь // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 5-6. – С. 26–27.
1264. **ДСТУ 4093:2002** Лосьони та тоніки косметичні. Технічні умови / розроб. О. Гудзь. – Чинний від 2002.10.01. – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 2002. – III, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1265. **ДСТУ 4315:2004** Бальзами косметичні. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 5 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1266. **ДСТУ 4315:2004** Засоби косметичні для очищення шкіри та волосся. Загальні технічні умови / розроб. О. Гудзь та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2005. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – III, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1267. **ДСТУ 4764:2007** Скраби косметичні. Загальні технічні умови. – Чинний від 2007-10-01. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1268. **ДСТУ 4765:2007** Креми косметичні. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

1269. **ДСТУ 4766:2007** Маски косметичні. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1270. **ДСТУ 4767:2007** Олії косметичні. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1271. **ДСТУ 4772:2007** Вершки та молочко косметичні. Загальні технічні вимоги. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1272. **ДСТУ 4773:2007** Вироби косметичні для макіяжу порошкоподібні та компактні. Загальні технічні вимоги. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1273. **ДСТУ 4774:2007** Вироби косметичні для макіяжу на жировосковій основі. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1274. **ДСТУ 4821:2007** Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція парфумерно-косметична. Основні положення. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1275. **ДСТУ 5008:2008** Рідини парфумерно-косметичні. Методи визначання об'ємної частки етилового спирту. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 4 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

1276. **ДСТУ 5009:2008** Вироби парфумерно-косметичні. Правила приймання, відбирання проб, методи органолептичних випробувань. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 3 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1277. **ДСТУ 5010:2008** Продукція парфумерно-косметична. Терміни та визначення понять. – Вид. офіц. – На заміну ДСТУ 2472-94; чинний від 2007-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 66 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1278. **ДСТУ 5010:2008** Продукція парфумерно-косметична; Пакування, маркування, транспортування і зберігання. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1279. **ДСТУ ISO 21148:2005, IDT** Засоби косметичні. Мікробіологія. Загальні вимоги до мікробіологічних випробувань. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 16 с. : рис. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1280. **ДСТУ ISO 21149:2006, IDT** Засоби косметичні. Мікробіологія. Перелік та виявлення мезофільних аеробних бактерій. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2012. – V, 18 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1281. **ДСТУ ISO 21150:2006, IDT** Засоби косметичні. Мікробіологія. Виявлення *Escherschia coli*. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 11 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

1282. **ДСТУ ISO 22715:2019** Косметична продукція. Пакування та маркування. – Чинний від 2019-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2019. – IV, 4 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1283. **ДСТУ ISO 22717:2006, IDT** Засоби косметичні. Мікробіологія. Метод виявлення *Pseudomonas aeruginosa*. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 11 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1284. **ДСТУ ISO 22718:2006, IDT** Засоби косметичні. Мікробіологія. Метод виявлення *Staphylococcus aureus*. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 12 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1285. **Дуброва, М. А.** Характеристика качества душистых веществ методом парофазного газохроматографического анализа / М. А. Дуброва, М. М. Щедрина, Т. А. Рудольфи // Пищевая промышленность. – 1989. – № 10. – С. 64–65.
1286. **Захарчук В.** Товарознавча експертиза парфумерних товарів в контексті вимог європейських стандартів [Електронний ресурс] / В. Захарчук, Л. Неруца // Науковий вісник Одеського національного економічного університету. – 2015. – № 12. – С. 81–97. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nv_2015_12_9 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1287. **Калашник О. В.** Практичні аспекти використання інформаційних баз для ідентифікації косметичних засобів [Електронний ресурс] / О. В. Калашник, С. Е. Мороз, О. В. Кириченко // Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. – 2020. – № 1. – С. 110–116. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_tekh_2020_1_20 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1288. **Кононенко, Я. В.** Забезпечення стандартів якості української парфумерно-косметичної продукції / Я. В. Кононенко // Безпека життєдіяльності. – 2019. – № 5, трав. – С. 31–32.

1289. **ордіяка Ю.** Нормовані показники якості піномийних косметичних засобів, що забезпечують покращення їх реологічних властивостей [Електронний ресурс] / Ю. Кордіяка, М. Міхалева, Р. Байцар // Вимірювальна техніка та метрологія. – 2014. – Вип. 75. – С. 107–110. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/metrolog_2014_75_24 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1290. **Крюк Т.** Ідентифікація парфумерних рідинних виробів [Електронний ресурс] / Т. Крюк // Товари і ринки. – 2013. – № 2. – С. 154–161. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2013_2_18 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1291. **Пилипенко Т.** Дослідження фізико-хімічних показників якості піномийних косметичних засобів [Електронний ресурс] / Т. Пилипенко, О. Чигиринець, В. Воробйова, В. Єфімова // Технічні науки та технології. – 2016. – № 1. – С. 222–228. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt_2016_1_35 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1292. **Полова Ж. М.** Використання нанотехнологій у косметичних засобах – великий потенціал чи потенційний ризик? [Електронний ресурс] / Ж. М. Полова, І. С. Чекман // Запорозький медичний журнал. – 2013. – № 5. – С. 95–98. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zmzh_2013_5_28 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
1293. **Ткаченко, Н.** Добровільна сертифікація перукарських та косметичних послуг – гарантоване підтверження їхньої високої якості / Н. Ткаченко // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2012. – № 4 (77). – С. 63–65.
1294. **Токсикологічна хімія харчових продуктів та косметичних засобів :** підручник / С. А. Воронов, Ю. Б. Стецишин, Ю. В. Панченко, В. П. Васильєв ; за ред. С. А. Воронова ; Національний університет "Львівська політехніка". – Львів : Львів. політехніка, 2010. – 316 с.
1295. **Тыщенко, Е. А.** Оценка потребительских свойств серии косметических средств с красным пальмовым маслом / Е. А. Тыщенко, Г. А. Гореликова, Л. А. Яковлева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 42–43.

1296. **Харченко Т. Ф.** До обґрунтування альтернативного методу визначення токсичності парфумерно-косметичної продукції методом "in vitro" на короткочасній суспензійній культурі клітин – сперматозоїдах великої рогатої худоби (огляд літератури) [Електронний ресурс] / Т. Ф. Харченко, В. М. Левицька, О. А. Харченко, Г. В. Головащенко, С. О. Хомак, С. С. Ісаєва // Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки. – 2018. – № 2-3. – С. 92–95. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/spt_2018_2-3_12 (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

1297. **Яловенко, О. І.** Значимість методу корнеометрії у гігієнічній оцінці властивостей косметичних засобів / О. І. Яловенко // Довкілля та здоров'я. – 2010. – № 4 (55). – С. 51–53.

2.7. Обладнання для виробництва харчових добавок та косметичних засобів

1298. **Антипов, С. Т.** Технологическое оборудование для сушки пищевых продуктов : учеб. пособие / С. Т. Антипов, В. Я. Валуйский, И. Т. Кретов. – Воронеж : ВПИ, 1989. – 80 с.

1299. **Барышев, А. И.** Дипломное проектирование оборудования перерабатывающих и пищевых производств : учеб. пособие / А. И. Барышев, И. Н. Заплетников ; Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Донецк : ДонГУЭТ, 2004. – 211 с.

1300. **Безопасность** работ в химических производствах : сборник официальных материалов и методических указаний / Л. В. Емельянов, В. В. Косинов, П. Е. Котляр, Г. Г. Гордиенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Київ : Техніка, 1980. – 398 с.

1301. **Богомолов, О. В.** Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових підприємств : навч. посібник / О. В. Богомолов, П. В. Гурський, В. П. Богомолова. – Харків : Еспада, 2005. – 432 с.

1302. **Воронкин, Ю. Н.** Методы профилактики и ремонта промышленного оборудования : учебник / Ю. Н. Воронкин, Н. В. Поздняков. – Москва : Академия, 2002. – 240 с.

1303. **Гавва, О. М.** Сертифікація, гігієнічне забезпечення та метрологічна атестація пакувального обладнання : навч. посібник. / О. М. Гавва, А. П. Беспалько, С. В. Токарчук ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 268 с.
1304. **Гальперин, Д. М.** Технология монтажа, наладки и ремонта оборудования пищевых производств : учеб. пособие / Д. М. Гальперин, Г. В. Миловидов. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 399 с.
1305. **Драгилев, А. И.** Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК : учебник / А. И. Драгилев, В. С. Дроздов. – Москва : Колос, 2001. – 352 с.
1306. **Зайчик, Ц. Р.** Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств: Метод. руководство : учеб. пособие / Ц. Р. Зайчик, А. И. Драгилев, Б. Н. Федоренко ; под ред. Ц. Р. Зайчика. – 2-е изд., доп. и испр. – Москва : ДеЛи принт, 2004. – 152 с.
1307. **Закалов, О. В.** Технологічне обладнання харчових виробництв / О. В. Закалов, І. О. Закалов ; Міністерство освіти і науки України, Тернопільський державний технічний університет. – Тернопіль : Терноп. держ. техн. ун-т, 2000. – 406 с.
1308. **Заплетніков, І. М.** Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев ; Національний університет харчових технологій, Донецький національний університет економіки і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 344 с.
1309. **Интенсификация** процессов и защита оборудования пищевых производств : монографія / Г. П. Тищенко, Н. Д. Хоменко, В. Ю. Сухенко и др. ; под ред. Ю. Г. Сухенко. – Киев : Дія, 2006. – 224 с.
1310. **Кольман-Иванов, Э. Э.** Машины-автоматы химических производств : Теория и расчет: Учеб. / Э. Э. Кольман-Иванов. – Москва : Машиностроение, 1972. – 296 с.
1311. **Кретов, И. Т.** Технологическое оборудование предприятий пищевого концентратной промышленности : учебник / И. Т. Кретов, А. Н. Остриков, В. М. Кравченко. – Воронеж : Воронеж. гос. ун-т, 1996. – 448 с.
1312. **Лабораторный** практикум по технологическому оборудованию пищевых производств : учеб. пособие / С. Т. Антипов, А. М. Гавриленков, В. Е. Добромиров и др. ; Воронежская государственная технологическая академия. – Воронеж : ВГТА, 1999. – 440 с.

1313. **Леонтьева, А. И.** Оборудование химических производств : учебник / А. И. Леонтьева. – Москва : КолосС, 2008. – 479 с.
1314. **Маньковский, О. Н.** Теплообменная аппаратура химических производств: Инженерные методы расчета / О. Н. Маньковский, А. Р. Толчинский, М. В. Алесандров ; ред. П. Г. Романков, М. И. Курочкина. – Ленинград : Химия, 1976. – 367 с.
1315. **Машины** и аппараты пищевых производств : учебник : в 3-х кн. Кн. 1 / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др. ; под ред. В. А. Панфилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : КолосС, 2009. – 610 с.
1316. **Машины** и аппараты пищевых производств : учебник : в 3-х кн. Кн. 2 / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др. ; под ред. В. А. Панфилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : КолосС, 2009. – 847 с.
1317. **Машины** и аппараты пищевых производств : учебник : в 3-х кн. Кн. 3 / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др. ; под ред. В. А. Панфилова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : КолосС, 2009. – 551 с.
1318. **Машины** и аппараты химических производств : учебник / И. И. Поникаров, О. А. Перельгин, В. Н. Доронин, М. Г. Гайнуллин. – Москва : Машиностроение, 1989. – 368 с.
1319. **Механічні** процеси і обладнання переробного та харчового виробництва : навч. посібник Ч. 1 / П. С. Берник, З. А. Стоцько, І. П. Паламарчук, В. В. Яськов ; Національний університет "Львівська політехніка." – Львів : Львів. політех., 2004. – 336 с.
1320. **Монтаж** та технічний сервіс обладнання. Практикум : навч. посіб. / В. Г. Мирончук, Д. М. Люлька, О. А. Єщенко, О. І. Свідерська ; М-во освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 162 с.
1321. **Надійність** обладнання галузі: переробні та харчові виробництва: підручник / Ю. Г. Сухенко, І. П. Паламарчук, Р. І. Сивак, М. М. Жеплінська ; за ред. Ю. Г. Сухенка ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Інкос, 2018. – 484 с.
1322. **Обладнання** підприємств переробної і харчової промисловості : підручник / В. Г. Мирончук, І. С. Гулий, М. М. Пушанко та ін. ; за ред. В. Г. Мирончука. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Вінниця : Нова книга, 2007. – 648 с.
1323. **Оборудование** пищеконцентратного производства : справочник / В. А. Воскобойников, В. М. Кравченко, И. Т. Кретов и др. ; под ред. И. Т. Кретова, В. А. Воскобойникова. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 303 с.

1324. **Оборудование** производства парфюмерно-косметических изделий, синтетических душистых веществ и эфирных масел : учебник / А. М. Журавлев, В. С. Непомнящий, А. Е. Огарев, В. В. Осипов. – Москва : Пищ. пром-сть, 1980. – 263 с.
1325. **Оборудование** производства парфюмерно-косметических изделий, синтетических душистых веществ и эфирных масел : учебник / А. М. Журавлев, В. С. Непомнящий, А. Е. Огарев, В. В. Осипов. – Москва : Пищ. пром-сть, 1980. – 263 с.
1326. **Основные** процессы и аппараты химической технологии : учеб. пособие / Г. С. Борисов, В. П. Брыков, Ю. И. Дытнерский, С. З. Каган ; ред. Ю.И. Дытнерский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Химия, 1991. – 496 с.
1327. **Пакувальне** обладнання : підручник / О. М. Гавва, П. Беспалько, А. І. Волчко, О. О. Кохан. – Київ : Упаковка, 2010. – 744 с.
1328. **Поперечний, А. М.** Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник / А. М. Поперечний, В. О. Потапов, В. Г. Корнійчук ; Донецький національний університет економіки і торгівлі, Харківський держ. університет харчування і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 312 с.
1329. **Практикум.** Монтаж, ремонт, наладка обладнання харчових виробництв : навч. посібник / П. В. Гурський, Ф. В. Перцевий, І. С. Гулий, Л. М. Тіщенко ; Міністерство освіти і науки України, Харківський державний технічний університет сільського господарст. – Харків : Харк. держ. техн. ун-т. с./г., 2001. – 230 с.
1330. **Проектирование** процессов и аппаратов пищевых производств : учеб. пособие / В. Н. Стабников, П. П. Лобода, О. В. Стратиенко, П. М. Немирович ; под ред. В. Н. Стабникова. – Киев : Вища шк., 1982. – 199 с.
1331. **Процеси** і апарати харчових виробництв : підручник / І. Ф. Малезик, П. С. Циганков, П. М. Немирович, О. С. Марценюк ; ред. І. Ф. Малезик. – Київ : НУХТ, 2003. – 400 с.
1332. **Рвачов, В. В.** Технологічне обладнання харчових виробництв. Механічне обладнання : навч. посібник / В. В. Рвачов. – Одеса : Астропринт, 2001. – 320 с.
1333. **Розрахунки** обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посібник / В. Г. Мирончук, Л. О. Орлов, А. І. Українець та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Вінниця : Нова книга, 2004. – 288 с.

1334. **Самойленко Н. М.** Інтегральний екологічний критерій для вибору прогресивних проектних рішень при розробці обладнання для збагачення та очистки мінеральної сировини [Електронний ресурс] / Н. М. Самойленко, В. І. Аверченко, Д. Є. Самойленко // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія : Хімія, хімічна технологія та екологія. – 2013. – № 47. – С. 113–120. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vcpihx_2013_47_18 (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
1335. **Ситников, Е. Д.** Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищевого производства : учеб. пособие / Е. Д. Ситников. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2004. – 416 с.
1336. **Сухенко, Ю. Г.** Надійність і довговічність устаткування харчових і переробних виробництв : підручник / Ю. Г. Сухенко, О. А. Литвиненко, В. Ю. Сухенко. – Київ : НУХТ, 2010. – 547 с.
1337. **Тепломасообмінні** процеси та обладнання переробного та харчового виробництва : навч. посібник / І. П. Паламарчук, П. С. Берник, З. А. Стоцько, В. В. Яськов. – Львів : Бескид, 2006. – 368 с.
1338. **Теплообмінні** процеси та обладнання переробного та харчового виробництва : навч. посібник / І. П. Паламарчук та ін. – Львів: Видавництво "Бескид Біт", 2006. – 368 с.
1339. **Технологические** машины и аппараты пищевых производств : учебник / А. И. Драгилев, В. С. Дроздов. – Москва : Колос, 1999. – 376 с.
1340. **Технологическое** оборудование пищевых производств : учебник / Б. М. Азаров, Х. Аурих, С. Дичев, И. Ф. Александрова ; ред. Б. М. Азаров. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 463 с.
1341. **Технологічне** обладнання фармацевтичної та біотехнологічної промисловості : підручник / С. Т. Стасевич, А. О. Милянч, Л. С. Стрельников та ін. ; Національний університет "Львівська політехніка.", Національний фармацевтичний університет. – Львів : Новий світ-2000, 2017. – 500 с.
1342. **Технологічні** комплекси харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун, О. О. Губеня та ін. – Київ : Вид-во «Сталь», 2017. – 456 с.
1343. **Топтуненко, Е. Т.** Основы конструирования и расчета химических аппаратов и машин : учебник в 2-х ч.Ч. 1 : Общие основы конструирования, расчеты на прочность, жесткость и вибростойкость узлов и деталей / Е. Т. Топтуненко. – Харьков : Харьк. ун-т, 1968. – 276 с.

1344. **Топтуненко, Е. Т.** Основы конструирования и расчета химических аппаратов и машин : учебник в 2-х ч. Ч. 2. : Основы конструирования, расчеты на прочность узлов и деталей. Основы надежности и долговечности / Е. Т. Топтуненко. – Київ : Вища шк., 1974. – 219 с.
1345. **Хозяев, И. А.** Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учеб. пособие / И. А. Хозяев. – Санкт-Петербург : Лань, 2011. – 272 с.
1346. **Чепелюк, О. О.** Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О. О. Чепелюк, О. А. Єщенко, Ю. Ю. Доломакін ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 311 с.
1347. **Гігієна** праці у парфумерно-косметичному виробництві : навч. посібник / О. П. Яворовський, І. І. Солдак, С. Т. Брюханова, Л. В. Павлович ; за ред. О. П. Яворського, І. І. Солдака. – Київ : Медицина, 2007. – 256 с.
1348. **Трошина, С.** Пожежна безпека підприємств з переробки ефірно-олійної сировини / С. Трошина // Охорона праці і пожежна безпека. – 2015. – № 4. – С. 22–31.

Іменний покажчик

Kazimirova I. A.	1031	Амелин А. Г.	395
Klink van Hans	1189	Амелина Е. А.	640
Абдулаева Н. Н.	950	Аминов А. Ф.	255
Абраменков А. В.	102	Амирханлу А. Х.	885
Абрамзон А. А.	750, 810	Ампаду М. Т.	615
Абрамова А. Г.	662	Андреева Л. К.	1116
Авербух А. Я.	60-62	Андрианов А. П.	211
Аверченко В. І.	1334	Андрусишина И. Н.	182
Аветисян К. В.	777	Анжей Б.	403
Аганян В. Е.	609	Анісімова О. М.	942
Агаркова Е. Ю.	829	Аністратенко В. О.	1067
Агафонычев В. П.	833	Анохін В. В.	461
Агеев Е. П.	102	Антипина А. Д.	478
Адамчук Т. В.	641, 1202, 1203	Антипов С. Т.	599, 1027, 1298, 312, 1315-317,
Азаров Б. М.	1340		
Аймесон А.	751		1347
Айрапетова В. В.	183	Антоненко А. В.	1032,
Акмен В. О.	1042		1033
Аксельрод Л. С.	303, 304	Антоненко С. П.	1191
Аксіментьєва О. І.	358	Антонов О. А.	1067
Аксьонова О. Ф.	530	Антонов О. Н.	150
Акутин М. С.	482	Аранская О. С.	1
Албулов А. И.	565	Аристова Ю. В.	118
Алейников И. Н.	609	Арлачова М. І.	1127
Александрова В. В.	755	Арнаутов О. В.	1204
Александрова И. Ф.	1340	Арсеньева Л. Ю.	212, 1059
Алексеева Н. И.	685	Арсеньєва О. П.	386
Алексеева Ю. И.	644	Артамонова В. В.	551
Алексєв В. В.	439	Артамонова М. В.	813
Алексєв Д. А.	428	Артемова Е.	566
Алемасова Е. В.	773	Артемова Е. Н.	1187
Алесандров М. В.	1314	Архангельский В. В.	472
Алешин В.	752	Архангельский Л. К.	27
Альтман Е. І.	544	Архипова А. Н.	714
Аманназаров А. А.	254	Асадов З. Г.	151

Асадов З. Г.	819	Баленко Т. Л.	1138
Аскадский А. А.	462	Бальон Я. Г.	648
Асютина Г. П.	596	Баль-	630
Атанасова Т.	1146	Прилипко Л. В.	
		Бальян Х. В.	600
Атякшева Л. Ф.	102	Банацкая М. И.	478
Аурих Х.	1340		
Ахмедов М. Э.	257	Баранов А. В.	142
Ахмедов М. Э.	567	Барановская О. Е.	985
Ахмедова Г. А.	151	Барановский В. Ю.	478
Ахмедова Г. А.	819	Барановський М. М.	1220
Ахназарова С. Л.	2	Барашкина Е. В.	745
Ашауэр К.	312	Барбье М.	324
		Баринов С. М.	78
Бабайкин Д. В.	169	Баркан С. М.	466
Бабенко В. I.	1069,	Барыбина Л. И.	868
	1180	Барышев А. И.	1299
Бабенюк Ю. Д.	572	Басакина И. И.	1167
Бабин Ю. В.	811	Басов А. А.	903
Бабиченко Л. В.	543	Батунер Л. М.	440
Бабкина Н. Г.	817	Батцер Г.	464
Бабушкина М. П.	568	Баулина Т. Н.	664
Бавіка Л. I.	1173	Бахматюк Б. П.	358
Багатурия Н. Ш.	642	Бахмач В.	1154
Багдасарьян Х. С.	463	Бахмач В. О.	1127
Багрянцева О. В.	1204	Бевз В. В.	344
Бадикова А. Д.	180	Бегунова Р. Д.	489
Бадылькес И. С.	1009	Безверхая Т. М.	951
Бажина Т. П.	1078	Беззубов. Л. П.	1070
Бажулина В. И.	568	Безугла Л. С.	190
Базарнова Ю. Г.	871	Безусов А. Т.	277
Балаев Г. А.	474	Бейгельзимер Я. Е.	465
Байцар Р.	1289	Белогородская К. В.	483
Байцар Р. I.	1153,	Белецкая И. П.	445
	1183	Белинская А. П.	1168
Бакулина О. Н.	569	Белинская Ф. А.	27
Бала К.	643	Беличенко Ю. П.	3
Балаева Я. С.	357	Белов В. Н.	1144
Баланчук I. С.	1184	Белова Е. Н.	551
Баленко Т.	1108	Беловицкий А. А.	749

Белозерова А. С.	264	Білик О. А.	933
Белокопытов В. Г.	152	Білик О. А.	982
Белокурова Е.	652	Білогур І. С.	159
Белошенко В. А.	465	Білокопитов Ю. В.	597
Бельтюкова С. В.	1206	Білоніжка Н.	716
Бельтюкова С. В.	1260	Білоус С. Б.	1185
Белявская И. Г.	970	Білявський Г. О.	1220
Беляева М. В.	1137	Благовещенский А. В.	721
Беляева О. Н.	1155	Блажівський К. І.	438
Беляева С. С.	360	Бланже П.	748
Бенедек П.	4	Бляхман Д. А.	1027
Бензен-	345	Бобков С. П.	90
Спиридонов В. В.		Бобкова Е. С.	90
Бердиков А. С.	859	Бобрівник Л. Д.	573
Бердо Р. В.	160	Боброва Л. Е.	810
Бердо Р. В.	396	Бобух А. О.	397
Бережная О. С.	834	Бобух А. О.	402
Березин Б. Д.	570	Бобух А. О.	6
Березин Д. Б.	570	Бовкун А. О.	850
Березка Т.	878	Богачук М. Н.	1228
Беренгартен М. Г.	46	Богачук М. Н.	1235
Беренцвейг И. А.	213	Богданов В. Д.	958
Берестова А. А.	908	Богданов Є. С.	1023
Берлин А. А.	466	Богданов Р. В.	385
Берник П. С.	1319,	Богданов С. В.	748
	1337	Богданов С. Р.	73
Беспалова О. В.	759	Богданова Е. В.	657
Беспальк П.	1327	Богомоллов О. В.	1301
Беспалько А. П.	1303	Богомоллов О. В.	154
Бессонов В. В.	1207,	Богомоллова В. П.	1301
	1228	Богословский В. Н.	258
Бессонов В. В.		Боєчко Ф. Ф.	467
Бессонов В. В.	1235	Бозов П.	1146
Беун М.	153	Бойко В. В.	362
Беляніна Н.	952	Бойко В. С.	362
Биршбах П.	957	Бойченко С. В.	195
Бідюк Д. О.	808	Бокшан Є. В.	1175
Білецька Л. З.	105	Болотов В. М.	741, 812,
Білик О. А.	931		1237
Білик О. А.	707	Бондар І. В.	1208

Бондар Л. С.	1208	Бубела Т.	1209
Бондар Н. П.	1059	Бугаец И. А.	778
Бондарева В. Й.	1092	Бугаец Н. А.	754
Бондарева Т. И.	46	Бугаец Н. А.	778
Бондаренко В. И.	949	Будников П. П.	155, 398
Бондаренко В. М.	483	Букатенко О. І.	422
Бондаренко Е. Ю.	1071- 1073	Букейханов Н. Р.	449
Бондаренко Ж. В.	1152	Букшина Л. С.	805
Бондаренко К. В.	1160	Булат А. Ф.	156
Бондаренко Ю. В.	706, 707	Булах В. Ю.	413
Бондарь А. Г.	7-9, 823	Булгаков Н.	491
Бондарь О. В.	1050	Булгаков Н. И.	490
Бордун І. М.	403	Булдаков А. С.	1210
Борзенко М. И.	102	Бунецкий В. А.	350
Борисенко А. В.	644	Бунецкий В. А.	468
Борисенко А. Л.	356	Бунько В. Я.	414
Борисов Г. С.	63, 64, 1326	Бурачевский И. И.	873
Борисова А. В.	872	Бурдо О. Г.	1010
Борисова І.	348	Бурдо О. Г.	1186
Борисова С.	882	Буренин В. В.	259
Бородай А. Б.	200	Буренин В. В.	260
Бородуля В. А.	115	Бурова Т. Е.	755, 756
Борсук П. С.	29	Буряченко Л. Ю.	196
Борук С. Д.	349	Буслаев С. С.	157
Ботштейн В. А.	377	Бутина Е. А.	757
Бочкарева О. В.	1097	Бутова С. Н.	718, 1075
Бояринов А. И.	10, 39	Бухкало С. І.	545
Браженко В.	776	Бухтоярова З. Т.	754
Брайнес Я. М.	116	Бухштаб З. И.	532
Брандт Б. Б.	456	Быков И. М.	903
Брановицкая С. В.	11	Быков М. И.	903
Браславец Д. С.	1071	Бычкова А. А.	963
Братус И. Н.	1074	Вайнштейн В. А.	1156
Бриттон Г.	717	Вакал С. В.	158
Брыков В. П.	1326	Вакал С. В.	436
Брыков В. П.	63	Вакал С. В.	437
Брыков В. П.	64	Вакуліч А. М.	340
Брюханова С. Т.	1347	Валуйко Г. Г.	492
		Валуйский В. Я.	1298

Ван Моурик С. В.	574	Винникова Л. Г.	1214
Варешина Е. А.	551	Виноградова А. А.	548
Варламов Е. Н.	316	Виноградова Р. П.	572, 622
Варфоломеев С. Д.	112	Висоцька Т. І.	325
Варюхин В. Н.	465	Витол И. С.	1215
Василенко О. В.	385	Вікуль С. І.	1194
Василенко С. М.	351, 380, 393	Вінклер І. А.	354
Васильєв В. П.	1249, 1294	Власенко О. В.	1220
Васильківський К. В.	388	Власова К. В.	1187
Вассерман А. А.	261, 262	Власян С. В.	160
Васюкова О. Н.	816	Вовкодав Г. М.	216
Вахрушева Т. Е.	737	Вовнянко Є. К.	935
Ващенко Т. В.	1195	Вознюк А. В.	784
Ващук Е. А.	704	Войткевич С. А.	1079, 1150
Ващук Ю. П.	438	Войцеховская А. Л.	1080
Ведищева Ю. В.	1228	Волеваха М. М.	265
Велика А. О.	1069	Волжинский А. И.	125
Великая Е. И.	560	Волжинский А. И.	27
Величко О. В.	352	Волкова О. Б.	201
Венглюк Ю. П.	630	Волнянська О. В.	1213, 1216
Венкатараман К.	713	Воловик Ю. І.	382
Венкатараман К.	719	Воловинская В. П.	857, 898
Веприцкий А. А.	318	Волокитин О. Г.	161
Вербицкий С. Б.	645	Волошин М. Д.	160
Вербицкий С. Б.	646	Волошина І. М.	1126
Веретов Л.	1212	Волощенко З. Л.	1217
Веретов Л. А.	874, 1211	Волощенко О. І.	1114
Верещагин А. Г.	932	Волчко А. І.	1327
Верещагин В. И.	161	Вольтер Б. В.	117
Верзилина Н. Д.	685	Вольфензон И. И.	1080
Верхівкер Я. Г.	544	Воробець М. М.	1188
Ветохин В. Н.	36, 37, 39, 134	Воробець О.	1209
Вецнер Ю. І.	159	Воробйова В.	1234, 1291
Викуль С. И.	191	Воробьёва Е. В.	873
Вилламо Х.	1077	Воробьева З. К.	649
Вильямс Т. Дж.	130	Воронец Д.	266
Винарська О. І.	1114	Вороніна О. М.	1164,

	1165	Гарбуз В. Г.	1214
Воронкин Ю. Н.	1302	Гартвіг А. П.	185
Воронов С. А.	1249,	Гартел Р.	809
	1294	Гаряга О. В.	341
Воронов С. А.	586, 588	Гаряжа В. Т.	355
Воронцов В. Е.	493	Гаттаулина Ю. Р.	1082
Ворощук В. Я.	353	Гауптман З.	575
Ворощук В. Я.	354	Гедрих М. Г.	653
Воскобойников В. А.	1323	Гелетуха А. И.	378
Воскобойникова М. Г.	877	Гелетуха Г. Г.	378
Восторгов Б. Е.	78	Гельперин Н. И.	12, 13,
Воюцкий С. С.	469, 1081		52, 148
Всеволодов А. Н.	267, 268	Генель Л. С.	270
Вулихман А. А.	921	Герасименко К. О.	930, 981
Вульфсон Н. С.	633	Герасименко О. А.	663
Вульфсон Н. С.	634	Герасимов А. В.	658, 675,
Выборнова Т. А.	934		680
Высоцкая Л. Е.	496	Герасимова В.	652
Вышемирский Ф. А.	875	Герман К. Е.	356
		Гернет Е. В.	297
Габа А. М.	269	Герцберг Л. Я.	78
Гавва О. М.	1303,	Гинзбург А. С.	550
	1327,	Гирман В. В.	937
	1342	Гінзбург М.	1083
Гаврилей В. І.	572	Главарданов Р. Р.	936
Гавриленков А. М.	1312	Гладкий Ф. Ф.	532
Гаєвська Т. А.	597	Гладух Е. В.	1101
Гаина Б.	1107	Гладух Є. В.	1199
Гайдай С. С.	401	Гладушко В. И.	399
Гайдар Н. М.	760	Гладушняк А. К.	192, 267,
Гайдук Ю. М.	650		268
Гайнуллин М. Г.	1318	Глебов М. Б.	34
Галимова Л. В.	256	Глизманенко Д. Л.	271
Галкин М. Л.	270	Глизманенко Д. Л.	283
Галкина Г. В.	651	Глотова И. А.	978
Галлямова Л. П.	873	Глубіцька Т. В.	331
Галстян А. Г.	893	Глубіш П. А.	441, 442,
Гальперин Д. М.	1304		576
Гамилец А.	53	Глуценко Г. А.	276
Гарбар М. И.	482	Гнатенко Б. А.	755

Говоров Ф. П.	373	Гореликова Г. А.	1132,
Голикова Т.	967		1170,
Голіченков О. М.	1258		1295
Голова В. В.	326	Горлов И. Ф.	835
Голованчиков А. Б.	118	Горохов В. С.	165, 272,
Головащенко Г. В.	1296		400
Головко М. П.	1037,	Горштейн А. Е.	56
	1038	Горюнов Ю. В.	1129
Головко Т. М.	1037,	Горайнова Ю. А.	531
	1038,	Грааф де Д.	273
	1262	Грабовська О. В.	177, 183,
Головлева Л. А.	448		425
Головушкин Б. А.	127	Гранатова В. П.	761
Голодников Г. В.	443	Грандберг И. И.	577
Голодняк В. А.	937	Гребенюк С. М.	550
Голуб И. А.	182	Грегірчак Н. М.	736, 982
Голубев В. Н.	653	Грень А. И.	496
Голубов О. Г.	14	Грефе Ю.	575
Голубятников В. А.	88	Гречанников М. В.	317
Гольденберг М. Я.	100	Грибанова Ю. С.	681
Гольдштейн Р.	163	Грибова Н. Ю.	235, 236
Гольцев А. Н.	1172	Григоренко А. М.	720, 825
Гончаров А. І.	15, 16	Григоренко Н.	654
Гончаров. Ю. Г.	164	Григоренко Н. О.	709
Гончарук В. В.	218, 219,	Григорьева В. Н.	1102
	223	Григорьева Г. Г.	892
Гончарук Я. А.	1130	Григорьева Л. Т.	1116
Горбань Н.	938	Гриневич А. В.	170
Горбань Н.	910	Гриненко І.	1189
Горбатова Е. В.	651	Гриненко І. Г.	1039
Горбатова К. К.	494, 495	Гринченко О. О.	797
Горбенко Ю. Ю.	358	Гриффіт В.	1218
Горбунов А. А.	274	Грищенко А. М.	771
Горбунова Н. А.	906	Грищенко В. И.	1172
Горбунова Р. Е.	919	Грищенко Г. М.	933
Гордеева Е. Ю.	875	Грун Г.	57
Гордиенко Г. Г.	1300,	Грушак З. В.	485
	1132,	Грушецький Р.	1189
	1170,	Грушецький Р. І.	1039
	1295	Грюнер В. С.	877

Губаненко Г. А.	193, 655	Дашкевич А. Ф.	288
Губасова Т. Н.	593	Деветъяров А. Н.	120
Губеня О. О.	1342	Дегтярьов Л.	879
Гуглич С. І.	221	Дейниченко Г.	1048
Гудвин Т.	721	Дементьева Н. В.	958
Гудзь О.	1263	Демиденко А. Г.	732
Гудзь О. В.	1076	Демиденко Н. Д.	18
Гузій А. В.	524, 621	Демидов А. С.	361
Гузьова І. О.	105	Демидов И. М.	800
Гулий І. С.	626, 627, 1322, 1329	Демидов С. Ф.	360
Гуляев-Зайцев С. С.	763	Демидова Н. А.	1169
Гумен В. С.	85, 147	Демирова А. Ф.	257
Гумен Н. С.	85, 147	Демідов І. М.	1173
Гунькова П. И.	495	Демічковська М.	1045
Гупало Ю. П.	115	Демченко В. А.	1190
Гурвич Я. А.	722	Демченко С. В.	837
Гуревич А. Л.	65	Денесяк Д. І.	390
Гуревич Д. А.	17	Денисов Т.	91
Гуреева В. С.	765, 805	Денисюк Н. А.	1040
Гуров А. В.	656	Дергунов А. В.	1015
Гурський П. В.	787, 1301, 1329	Деревенко В. В.	276
Гурфейн Н. С.	122	Дец Н. О.	1084, 1194
Гусев В. М.	274, 314	Дешко И. И.	241
Гусева Л. И.	897	Джайлс Ч.	1065
Гусейнова С. Н.	429	Джашиашвили М. Ш.	1085
Гуськин Ю. П.	1155	Джованлли Дж.	497
Гущина О. Б.	1191	Джослин М. А.	528
Давидян Г. Г.	275	Дзевочко О. М.	402
Дадамирхаев М.	986	Дзевочко О. М.	6
Дамянова С.	1146	Дзязько О. Г.	186
Даниленко Л. В.	890	Дибкова С. М.	1185
Данилова Е. И.	1040	Дидикин Г. Г.	182
Данилова Л.	836, 878, 904, 1128	Дидоренко В. Я.	839, 840
Данильченко А. С.	263	Дидык О. Г.	985
		Дильман В. В.	19
		Дильман Т. А.	1144
		Димань Т. М.	880, 1220
		Дирда В. І.	166, 167
		Дичев С.	1340

Дишкантюк О. В.	723	Дробот В.	579, 580
Дмитренко В. І.	534	Дробот В. И.	549
Дмитрієва Е. А.	316	Дробот В. І.	663, 706,
Дмитриенко И. С.	833		707, 771
Дмитрієва Т.	365	Дроздов В. С.	1305,
Добржицкий А. А.	767		1339
Добрмян М. А.	253	Дроздова Н. В.	738
Добромиров В. Е.	1312	Дрюк В. Г.	571
Довгий М. Г.	189	Дубініна А. А.	1250
Додж Б. Ф.	20	Дубкова Н. З.	194
Долганова Н. В.	885	Дубова Г. Е.	277, 944
Долгощинова В. Г.	1251	Дубовская А. Г.	737
Долінський А. А.	185	Дуброва М. А.	1285
Долматов В. А.	658	Дубровская И. А.	757
Долматов В. А.	680	Дубцов Г. Г.	549
Доломакін Ю. Ю.	1346	Дуган О. М.	629
Доманская Ж. Ю.	724	Дуденко Н. В.	1231
Домарецкий В. А.	533	Дуленко Л. В.	531
Домарецький В.	357, 376,	Дулькина Н. А.	118
	878	Дунаев А. В.	702
Домарецький В. А.	5, 546,	Дупляк І. Я.	358
	578	Дьяков О. Г.	1042,
Донцова І. В.	498		1064,
Доронин В. Н.	1318		1262
Дорохов В. І.	323, 327	Дырда В. И.	156
Дорохов И. Н.	21, 131,	Дытнерский Ю. И.	63, 64,
	136		1326
Дорохович А.	661	Дыхно Н. М.	283
Дорохович А. М.	659, 660	Дэвис Д.	497
Дорохович А. Н.	941	Дюдіна І. А.	1083
Дорохович В. В.	659, 660,	Дятлов В. А.	940
	62	Дячок В. В.	220
Дорошенко В. А.	942	Дячок В. В.	221
Доценко В. Ф.	663, 1059		
Доценко С. М.	980	Ебралідзе І. І.	772
Драгиле А. И.	1305,	Евелева В. В.	612, 665,
	1306,		911, 922,
	1339		926,
Драговоз І. В.	1016		1190,
Дремучева Г. Ф.	897, 939		1256

Евлампиєв І. І.	72		1234,
Евлаш В. В.	1231		1291
Евстигнеева В. Б.	721	Єфімова В. Г.	1192
Евтушенко А. М.	767	Єфремов Ю. І.	770
Егорова Е. Ю.	773	Єщенко О. А.	1320,
Егорова Е. Ю.	1089		1346
Едаменко Д. В.	1157		
Ейвін П. С.	317	Жарик Б. Н.	564
Елисеєва В. І.	477	Жебелева І. А.	1131
Елисеєв М. І.	921	Жежеря В. А.	231
Елисеєв С. А.	774	Железная Т. А.	378
Ельперін І. В.	1007	Жеплінська М. М.	1321
Ельснер К.	273	Жидков Б. А.	23
Емельянов Л. В.	1300	Жизневский В. М.	985
Емельянов С. А.	991	Жирард К.	881
Елифанова В. І.	303, 304	Житкова А. С.	279
Еремеева Н. Б.	945, 968	Житнецький І. В.	1089,
Еремін Е. Н.	92		1090,
Ермольєв А.	666		1091,
Ермольєв А.	667		1093
Ермольєв А.	912	Житнецький І. В.	379
Ерофеева Е. В.	127	Жоров Ю. М.	128
Ершова Т.	753	Жукова Д. А.	1016
Ефимов А. А.	725	Журавков О. В.	1092,
Ефимов А. В.	979		1093
Ефимов В. А.	470	Журавлев А. М.	1162,
Ефимов В. Т.	22		1324,
Ефременко Д. В.	300		1325
Ефремов А. А.	404	Журавлєв Р. А.	946
		Журавский Г. И.	921
Євлаш В. В.	530, 813,		
	1042,	Забияка Н. А.	405
	1053,	Забодалова Л. А.	911
	1191	Забокрицкая М. Р.	249
Єгоров Б.	776	Заборски О.	347
Ємченко Н. Л.	849	Забродский С.С.	115
Єременко Б. В.	476	Заверуха О. М.	621
Єресько Г. О.	353, 354	Заворохина Н. В.	827
Єркінбаєва Р.	969	Зав'ялов В. Л.	742
Єфімова В.	1158,	Загоруй Л. П.	880

Загорулько О. Є.	747	Зильберман Е. Н.	471
Загустина Н. А.	318	Зинюк Р. Ю.	421
Задорожный И. В.	138	Зінченко Н. Ю.	446, 648, 943
Задорский В. М.	24, 132		
Зайвый А. Н.	280, 288, 592, 613	Злобина Е. Ю.	835
		Злобіна К. С.	222
Зайцев А. Н.	614	Зобкова З. С.	668, 948
Зайцев А. С.	204	Золотарева Л. А.	777
Зайцев В. Н.	217	Зотова Ю. О.	1262
Зайцев И. Д.	25	Зуй О. В.	218
Зайцева О. А.	300	Зурабишвили Г. Г.	971
Зайченко В. Н.	810	Зыков А. В.	1020
Зайчик Ц. Р.	1306	Зюзько А. С.	949
Закалов И. О.	1307		
Закалов О. В.	1307	Иванечко Я. С.	231
Залеток С. П.	630	Иванов В. Г.	141
Занков Г. Е.	93	Иванова Е. В.	684
Заплетников И. Н.	1299	Иванова Л. А.	201
		Иванова Н. В.	669
		Иванова О. А.	612
		Иванова О. М.	217
Заплетніков І. М.	1308	Иванова Т. Н.	1018, 1222
Запольський А. К.	1221		
Запорожский А. А.	761, 796	Игнатов А. А.	26
Запрометов М. Н.	717	Игошин В. М.	150
Зарубина Е. Ю.	675	Илларионова В. И.	651
Захаров И. И.	415	Ильин А. А.	169
Захаров Л. Н.	713	Ильин А. П.	169
Захаров Р. И.	419	Ильина А. М.	838
Захарова М. Б.	817	Ильчишина Н. В.	1112
Захарова Н. П.	1251	Ильяшик А. В.	168
Захарченко Т. М.		Инграм Б.	1065
Захарчук В.	1286	Иноземцев Н. В.	94
Захлестных В. П.	790	Иоргачева Е. Г.	670
Здоренко К. С.	1068	Иоргачева Е. Г.	777
Зеленецкая А. А.	1118	Иоффе И. И.	95, 130
Зеленский В. Е.	547	Иоффе И. Л.	28
Зеленська Л. О.	341	Ипатова Л.	999
Земляков О. Є.	587, 598	Исагулянц В. И.	163
Зенин В. А.	684	Исаева А. В.	359

Исригова Т. А.	581	Каленик Т. К.	821
Исупов В. П.	582	Каленська І.	225
Ищенко И. Н.	224	Калинюк Т. Г.	1175
		Калініченко А. О.	212
Іваненко Є. В.	1193	Каліновська Т.	804
Іванов С. В.	97, 293, 294, 844, 855,	Калунянц К. А.	502
		Камбулова Ю. В.	782
Іванова І. В.	747	Каменев Е. И.	473
Іванова Л. О.	1193	Каминский В. А.	108
Іванюта А.	779	Канило П. М.	368
Іванюта А. О.	779	Капизова Н. Б.	1094
Іващенко О. Д.	534	Каплан С. Б.	184
Івіцький І. І.	486	Капрельянц Л.	954
Ільїн В. І.	154	Капрельянц Л. В.	670, 953
Ільїна Н. О.	154	Капустенко П. О.	386, 545
Ісаєва Л. Є.	96	Капустян А. І.	1044
Ісаєва С. С.	1296	Карабаза І. А.	1160
Іщенко К. О.	390	Карамарина В. А.	1018
Іщенко О. О.	361	Карататева Н. Н.	1261
		Каратун О. Н.	1094
		Кардашев Г. А.	30
Йовбак У.	781	Карев М. О.	770
		Карнаушенко Л.	956, 993
Кабанов В. А.	478	Карп І. Н.	280, 288
Кавицкая А. А.	219	Карпачева С. М.	31
Каган С. З.	1326	Карпенко О. В.	783
Каган С. З.	64	Карпенко П.	1035
Кагановський О. С.	177	Карпенко П. О.	1036, 1046
Казавчинский Я. З.	261		
Казако Е. Д.	500	Карпиленко Г. П.	501
Казаков Е. Д.	501	Карчевская О. Е.	939
Казанська Л.	952	Карякин А. И.	282
Казимиrowa І. А.	1043	Касабова К. Р.	1054, 1055
Казнина Н. И.	291		
Кайтуков А. М.	275	Касаткин А. Г.	32
Калакура М. М.	546	Касілова Л. О.	1225
Калашник О. В.	1287	Каспаров Г. Н.	1161, 1162
Калашникова А. Н.	419		
Калашнік Ю. І.	1051, 1052	Касьянов Г. И.	671, 745, 761, 796,

	823, 1019	Клименко Л. С.	703
Катаев В. М.	482	Климкин В.	960
Катасонова Н. Г.	974	Клюни Дж.	1065
Катишева В.	220	Ключкин В. В.	961
Каухова И. Е.	1156	Книпович Ю. Н.	149
Кафаров В. В.	2, 10, 21, 33-39, 47 131-136, 301	Кнорре Д. Г.	114
		Кнунянц И. Л.	450-455
Кацева С. А.	226	Кобаса І. М.	1188
Кацнельсон М. Ю.	474	Кобелева И. Б.	608
Качиашвили К. И.	301	Кобзар С. Г.	363
Кащенко Г.	1128	Кобзар С. Г.	97
Кащенко Г.	904	Кобилінська О.	929
Квасенков О. И.	852	Кобилянський Є.	1083
Квасов В. А.	316	Кобирман Г.	1107
Квитко И. В.	404	Кобозев А. И.	256
Кесоян Г. А.	665	Кобраков К. И.	637
Ким Г. Н.	958	Ковалев Н. И.	314
Кимачинський С. І.	353, 354	Ковалева Л. Н.	1256
Кипоренко О. Я.	186	Ковалёва Л. Н.	922
Киреева В. А.	20	Ковалевська Є. І.	769
Кириченко В. В.	195	Коваленко В. О.	530
Кириченко В. Н.	195	Коваленко І. В.	40
Кириченко Н. Г.	189	Коваленко К. Г.	471
Кириченко О. В.	1287	Коваленко Н. А.	726
Киселев А. А.	170	Коваленок А. В.	1215
Киселев С. В.	670	Коваль И. З.	215
Кисленко В. Н.	215	Ковальова О. М.	1205, 1259
Кислухина О. В.	959	Ковальская Л. П.	548, 549, 561, 562
Киттль М. К.	312	Ковальчук Л. Й.	233
Кичкаръ А. С.	754	Коган В. Б.	41
Кишенько І. І.	785	Коган И. М.	727
Кишковский З. Н.	503	Кожевникова О. В.	1112
Кияница С.	804	Кожевникова О. Н.	868
Кігель Н. Ф.	850	Козин Н. И.	504
Кіндзера Д. П.	104	Козич Д.	266
Кіптела Л. В.	747	Козлова А.	883
Клавер Ф.	786	Козьмина Н. П.	505
Клименко В. Г.	227	Кокина Л. А.	644

Кокоєва В. С.	204	Коростова Е. В.	949
Кокорин О. В.	323	Короткова Т. Г.	263
Кокорин О. Я.	258	Корчагин М. В.	137
Колесник В. В.	1262	Коршенко Е. А.	950
Колеснікова М. Б.	787	Коршенко Л. О.	950
Колісник А. В.	556	Коршенко Л. О.	980
Коллинс П.	728	Коршун М. Н.	42
Колодязная В. С.	1190	Корячкина С. Я.	964
Колодязная В. С.	871	Косинов В. В.	1300
Колпакова В.	962	Космачова М. Ф.	839
Колпакова В. В.	603	Космачова М. Ф.	840
Колпакова В. В.	606	Костеша Н. Я.	565
Кольман-Иванов Э. Э.	1310	Костина Л. А.	892
Колычева М. А.	284	Костяновский Р. Г.	450-454
Комарова Е. В.	741	Косулин Г. С.	859
Комарова Е. В.	812	Котвіцька А. А.	1164-
Комолова Г. С.	838		1165
Кондрацька О. М.	723	Котляр Є. О.	1068
Коновалов С. А.	506, 507	Котляр Є. О.	1194
Конон А.	788	Котляр П. Е.	1300
Кононенко Я. В.	1163,	Которашвили Л. З.	642
	1288	Коузов П. А.	287, 288
Кононський О. І.	537, 583	Кохан О. О.	1327
Конончук В. М.	212	Кочеткова А.	711, 999
Константинов Е. Н.	263	Кочеткова А. А.	592, 602-
Константинова Е. П.	1095		608
Кораблин Р. В.	599	Кочеткова А. А.	789
Кордіяка Ю.	1289	Кочубей-	802
Кордіяка Ю. М.	1153,	Литвиненко О. В.	
	1183	Кошевой Е. П.	932
Кордюков М.	285	Кошлякова Т. О.	228
Коренева О. В.	1096	Кошмак К. М.	234
Коренман И. М.	297	Кошова В. М.	1113
Коренман Я. И.	963, 1020	Кравцова С. С.	1097
Корнен Н. Н.	611	Кравченко В. М.	1311,
Корнієнко Б. Я.	406, 407		1323
Корнієнко Я. М.	401, 408	Кравченко М.	1045
Корнійчук В. Г.	1328	Кравченко М. А.	11721032
Король О. В.	373	Кравченко М. Ф.	
Королюк Т. А.	784, 1224	Кравченко О.	1035

Кравченко О. І.	1036,	Кричман Е. С.	1021
	1046	Криштафович В. И.	1131
Кравченко Э. Ф.	790	Криштоп Е. А.	1196
Кравчук А. Ф.	362	Крісілов А. Д.	233
Кравчук О. І.	1092,	Кроик А. А.	229
	1093	Кроїк Г. А.	222
Крайнюк Л. М.	1225	Крот И. О.	596
Крайнюков О. М.	330	Крот О. П.	334
Крамаренко Д.	1048	Кроу К.	53
Крапивина М. Г.	1098,	Крохин Н. Г.	1144
	1099	Кругалёв С. С.	833
Крапивина М. Г.		Круль В. О.	1239
Крапивницька І.	781	Кручек О. А.	866,
Красникова Е. В.	729, 737		1084,
Красножон М.	171		1194
Краснопольский А. Н.	246	Крыженовская Т. Н.	673, 884
Красуля О. Н.	664	Крылова Н. Н.	857, 898
Крашенинникова И. Г.	767	Крюк Т.	1290
Крашенников С. А.	409, 435	Ксандопуло С. Ю.	263, 1078
Кременевская М. И.	1017	Кубрак Т. В.	1125
Кремешна І. В.	735	Кудашева Ф. Х.	180
Кремешная И. В.	734	Кудрявцев В. М.	1308
Кремневская М. И.	729	Кудрякова Г. Х.	831
Кретов И. Т.	1027,	Кудряшева А. А.	1223
	1298,	Кудряшова О. А.	673
	1311,	Кудряшова О. А.	884
	1315-	Кузин А. М.	518
	1317,	Кузнецов В.	1001
	1323	Кузнецов Д. А.	59-62
Кретович В. Л.	497, 500,	Кузнецов Д. В.	1022
	508, 509,	Кузнецова И. В.	300
	1002	Кузнецова И. М.	141
Крехов Н. М.	863	Кузнецова Л. С.	841-844,
Кривицька І. А.	330		1247
Кривова А. Ю.	1159,	Кузнецова О. М.	1258
	1166,	Кузнецова С. Л.	1255
	1261	Кузнецова Т. О.	813
Кривошеев Н. П.	43	Кузурман В. А.	138
Крижов И.	791	Кузьмик У. Г.	1124,
Кричман Е.	730		1178,

	1200	Кучер Н. С.	943
Кузьмин М. Г.	112	Кучер Р. В. 774	
Куйбина Н. И.	209	Кучеренко М. Є.	572
Кукин М. Ю.	584, 585, 891, 916, 1227	Кучерук З.	792
		Кучерук З. І.	1064
Кулаков М. В.	44, 45	Кушнір Ю.	793
Кулаков Т. А.	900	Кушнір А. І.	648
Кулдыркаева Е. В.	1167	Кырлогану К.	121
Кулев Д. Х.	675, 922, 926	Кэмпбелл Д. П.	47
		Лабутин А. Н.	119, 120, 127
Кулиненко О.	965	Лаврова В. Л.	1025
Куличенко А. Н.	300	Ладыгин В. В.	1102
Кулініч В.	1005	Лазарев М. И.	897
Кульський Л. А.	230	Лазьян Ю. И.	128
Кумок С. Т.	722	Ламрини М.	1137
Куниця К. В.	1199	Ланженко Л. О.	1084
Куперман Л. И.	384	Лантух Е. В.	1159
Купин Г. А.	611	Лапшенков Г. И.	48
Купчик Л. А.	1012	Ларченко К. А.	364
Купчик М. П.	1014, 1023, 1024	Ласло А.	4
		Ластухін Ю. О.	586, 588, 589
Кураєва І. В.	222	Лебедев В. П. 99	
Куракин М. С.	1115	Лебедев Ю. А.	78
Курило С. М.	249	Лебедев Є.	365
Куркин В. А.	1137	Лебединець В. Т.	196, 498
Курочкина М. И.	76, 1314	Лебідь М.	171
Курчаева Е. Е.	978	Лев І. Ю.	96
Кустова С. Д.	1100	Левадна Т.	909
Кустова Т. П.	702	Левадченко М. К.	885
Кутепов А. М.	46	Левандовський Л. В.	571
Кухар В. Н.	362	Левачева М.	999
Кухар В. П.	444	Левинский М. И.	410
Кухарь В. П.	774	Левицкий А. А.	100
Кухтенко А. С.	1101	Левицька В. М.	1296
Кухтенко Г. П.	1101	Левко О. Б.	220, 221
Кухтин Б. А.	138	Левченко С.	366
Куц А. М.	5	Левченко С. А.	796
Куцакова В. Е.	1017		

Левчук І. В.	1111, 1199	Ловиц Т. Е.	51
Лейте В.	288	Логвин В. М.	244
Лемберт Р.	972	Логвин З. И.	244
Лемешек-	845	Логвін В. М.	573
Ходоровская К.		Логинова И. В.	794
Ленцова Л. В.	821	Логинова Л. П.	1157
Леонари Н. М.	862	Локтионова Ю. В.	168
Леонова Б.	846	Ломач Ю. Л.	887
Леонова Н. В.	886	Ломачинский В. А.	852
Леонтьева А. И.	1313	Ломова Т. С.	1237
Лепилкина О. В.	794	Лорія М. Г.	415
Лесничий В. В.	289	Лосева В. А.	404
Лесохин Е. И.	49	Лосева Н. В.	1103
Летуновська Н. Є.	1195	Лукашева Ю. Н.	814
Лех Н. М.	1216	Луньова О.	792
Лещинер А. С.	1151	Луньова О. С.	1064
Либерман С. Г.	197-199	Луцкая Б. П.	731
Ливенцова Е. О.	1206, 1260	Лызова В. Ю.	888
Лин С. Г.	113	Лысенко Т.	967
Лин С. М.	113	Любарська Л. С.	849
Линник П. Н.	231	Любека А. М.	401
Линник Р. П.	231	Любченко В.	1104
Липатов Л. Н.	50	Любченко В. Я.	1105
Лисенко В.	913	Люк Э.	847
Лисицын А. Н.	979	Люлька Д. М.	1320
Лисовой В. В.	611	Лясковско Ю. Н.	857, 898
Лисогор Т. А.	539	Ляшенко В. І.	1258
Лисюк Г.	1035	Ляшенко Е. С.	732
Лисюк Г. М.	1036, 1046, 1047	Мадзиевская Т. А.	596
Литвиненко И. И.	22	Мазанко А. Ф.	410
Литвиненко Л. Л.	237, 966	Мазур Л. М.	943
Литвиненко О. А.	1336	Мазур П. Я.	940
Ліпич Л. Г.	331	Мазуренко О. Г.	367
Лобанов В. Г.	541	Майстренко З. Ю.	1114
Лобода П. П.	1330	Майструк В. В.	103
Лобойко В. О.	397	Макапчук Т. Л.	1254

Макаренко О. Г.	1092	Маринченко І. О.	1111
Макаринська А.	776	Маркіна Л. А.	862
Макаркин Е. Н.	978	Марков А. В.	74
Макаров А. С.	383	Марков В. Н.	979
Макаров В. В.	33	Мартиненко Т. А.	1057
Макарова Н. В.	872	Мартинюк О. В.	401
Макарова Н. В.	899, 945, 968	Мартич В. В.	769
Макарчук Т. Л.	1217	Мартынов А. А.	889
Макогон Ю. Ф.	184	Мартюшин Е. И.	52
Максименко І. Ф.	388	Марх А. Т.	512
Максимова Н. П.	905	Марцевой Е. П.	280, 288
Максимович І. Є.	438	Марценюк О. С.	1331
Максин В. И.	236, 245	Марцулевич Н. А.	74
Малахов А. И.	59	Масленнікова Л. Д.	484, 485
Малашенко Н. Л.	1019	Масліков М. М.	369
Малежик І. Ф.	1331	Матвеев Ю. И.	462
Малигіна В.	1230	Матвеева Е. В.	1159
Малинка Е. В.	1206, 1260	Матвеева И. В.	970
Малинкин А. Д.	1235	Матвеева Т. В.	1168
Малиновський В. В.	40	Матвиенко А. Н.	611
Мальгин А. Д.	287	Матвиенко П. С.	355
Мальований М. С.	158	Матисон В. А.	1169
Мальований М. С.	414	Матіс Є. О.	334
Малюк Л. П.	1250	Матко С. В.	172
Маляпенко В. А.	368	Матреничева В. В.	201
Маметнабиев Т. Э.	887	Махметова Ж. К.	848
Мамченко А. В.	239, 241	Махова Ю. В.	1075
Мамченко Т.	969	Махова Ю. В.	718
Мамчук І. В.	332, 333	Мацелюк Є. М.	250
Мандельштам Т. В.	443	Мацко І. М.	1086, 1139
Манжос О. Ф.	200	Мачихин Ю. А.	971
Манк В. В.	1014, 1106, 1180	Машковцев М. Ф.	513
Манчук Н. М.	29	Маюрникова Л. А.	193
Маньковский О. Н.	1314	Медведев Р. Б.	11
Маринін А. І.	933	Медведева И. Б.	704
Мариніна А. І.	982	Мелетьев А. Е.	732

Мелешина К. С.	1112	Михаил Р.	121
Мелькина Г. М.	548, 549, 561, 562	Михайленко З. Г.	862
Мельник Л. М.	172	Михайлик В. М.	890
Мельник Н. В.	370	Михайлов Е. И.	283
Мельник Т. В.	411	Михайлова Т. В.	496
Мельников М. Я.	110	Михеев С. В.	470
Мельникова А. Ю.	1073	Михонік Л. А.	771
Мельникова Е. И.		Мишарина Т. А.	318, 704, 870
Мельникова С. Л.	98	Мікульонок І. О.	486
Мессерле В. Е.	412	Мірошников О. М.	1092
Месхи А. И.	514	Місечко Н. О.	706
Метлицкий Л. В.	515	Місюля І.	1063
Мехтієв О. К.	942	Міхалєва М.	1289
Мешалкин В. П.	57, 133, 135	Міщук Р. Ц.	372
Мешкуров В. А.	264	Мовсумзаде Н. Ч.	429
Мизеровский Л. Н.	290	Мовсумзаде Э. М.	429
Мизина П. Г.	1137	Моисеева Е. Н.	676
Микеладзе Г. Г.	1002	Моісеєнко І. Є.	849
Милюевский П. Г.	371	Мокієнко А. В.	233
Миловидов Г. В.	1304	Мокрий Є. М.	54
Милянч А. О.	1341	Мокшина Н. Я.	1020
Мингалеева З.	882	Мокшина Н. Я.	963
Минина Т. И.	915	Молин Р.	677
Мироненко И. М.	1226	Молоканов Д. А.	359
Мироненко Л. С.	1196	Момчилова А. Г.	1171
Мироненко М.	232	Морачевский Ю. В.	149
Миронович Л. М. 590		Моргун Б. В.	364
Мирончук В. Г.	1308, 1320, 1322, 1333	Мордкович Б. И.	139
Мирошніченко О. М.	544	Мороз С. Е.	1287
Миси В. М.	901	Мороз О. О.	758
Мислюк О. О.	335	Морозова Т.	336
Мисочка И. В.	241	Мосієнко О. М.	630
Мисюра Т. Г.	742	Москвина В. П.	1116
Митеролва В. В.	718, 1075	Москвичева Е. В.	1017
Миттел К. Л.	795	Мостепанюк О. С.	797
		Мотало А.	389
		Мотало В.	389
		Мохонько В. А.	798
		Мочальник И. А.	55

Музыка О. С.	1111	Недзвецький О.	700
Музыка Л. А.	937	Неділько С. А.	187
Мукерджи П.	795	Нездоровин В. П.	195
Мукомела А. М.	14	Некрасов П. А.	1130
Мулярчук І. Ф.	174		
Муравьева С. И.	291	Немирович П. М.	742,
Муратов О. В.	72		1330,
Мурашкина Л. В.	940		1331
Мусина А. М.	180	Немировский А. М.	47
Мустафаев С. К.	1078	Немцова Т.	836
Мусяков Л. А.	140	Непомнящий В. С.	1324,
Мусяков Л. А.	58		1325
Мухин В. В.	292	Неруца Л.	1286
Мухленов И. П.	56, 60-62,	Нестерова Л. А.	235
	66, 69,	Нефедова Н. В.	975
	145	Нечаев А. П. 1155	560, 591,
Мысаков Д. С.	827		592, 602-
Мясников Г. Д.	473		608, 679,
			1215
Наволкина Р. А.	471	Нечитайло Ю. И.	974
Нагурський О. А.	414	Неміріч О. В.	1053
Назаров Н. И.	550, 560	Немцова Т.	904, 1128
Найдан В. М.	578	Нижник В. В. 476	
Накорчевская В. Ф.	230	Никифорова Т. А.	585, 593,
Наливайко Н.	799, 973		594, 680,
Наместников А. Ф.	516, 528		915, 1197
Нарижный С. А.	763	Николаев А. Ф.	483
Наринский Г. Б.	293	Николаев П. В.	1095
Науменко К. А.	1088,	Николаев П. И.	68, 176
	1120	Николенко Н. В.	419
Науменко Н. В.	1056-	Никольский Б. П.	27
	1058	Никонович Ю. Н.	202
Науменко О. В.	850	Никоноров М.	595, 976,
Наумов С.	391, 392		977
Нахапетян Л. А.	914	Нилов В. И.	517
Невиницын В. Ю.	119, 120	Нифталиев С. И.	657
Невмывака Д. В.	800	Нифталиев С. И.	681
Неводюк І. В.	758	Нікітіна О.	1049
Невпряга П.	1158	Нікітіна О. В.	1034,
Негода Ф. В.	374		1060

Нікозять Ю. Б.	534	Одарченко А. М.	770
Нікора О.	1158	Одарченко Д. М.	770
Новак С. А.	759, 831	Ожгихина Н. Н.	900
Новиков В. А.	264	Озиемковски П.	728
Новиков И. Н.	410	Озоліна С.	1041,
Новикова М. В.	565		1049
		Озоліна С. О.	1060,
Новинюк Л. В.	891, 916,		1034
	1227	Ойола Х. К.	682
Новицкая Е.	801	Олевский В. М.	52
Новицкая И. Б.	612, 891,	Олегов А. Д.	249
	915	Олейник Е. Н.	378
Новичкова Т.	993	Олійник С.	1035
Новоселов Є. Ф.	329	Олійник С. Г.	1036,
Новоселова Л. В.	921		1046,
Нойманн В.	57		1054,
Норберт Х.	294		1055
Носанов Н. И.	373	Олійничук С.	376
Носенко Т. Т.	519, 1111	Оліференко С. В.	683
Носков А. А.	67	Ольховик А. Л.	234
Няникова Г. Г.	887	Ольховик О. І.	234
		Ольшевська О. Д.	849
Обновленский П. А.	58, 65,	Ордян А. Е.	901
	140	Орлов В. О.	237
Оболкина В.	781, 803,	Орлов Л. О.	1333
	804	Орлова А. М.	237
Оболкіна В. І.	805	Орлова Е. И.	83, 129
Оботурова Н. П.	204	Орлова Є. І.	545
Оботурова Н. П.	868	Орош А.	386
Овчаренко М. Б.	984	Осадчий В. І.	238
Овчаренко Ф. Д.	175, 189	Осейко М.	1128
Овчарова Т. П.	845, 851,	Осейко М.	904
	917, 918	Осейко М. І.	1180
Овчинников Ю. А.	324	Осецкий А. И.	1172
Огаджанов Г. А.	88	Осипов А. А.	806
Оганянц Р. А.	837	Осипов В. В.	1324,
Огарев А. Е.	1324,		1325
	1325	Остаева А. Е.	807
Огенко В. М.	223	Останна Н. В.	1258
Огородник А. В.	416	Остриков А. Н.	1311-

	1317	Пасічний В. М.	736, 758,
Островская А. Б.	189		1178,
Островский Г. М.	53		1200,
Острога Р. О.	417		1124
Осьмак Т. Г.	894	Пасічник Л. А.	1016
		Паска М. З.	203
Павельева Е. Г.	1115	Паталаха Є.	171
Павлишин М. Л.	1198	Паттерсон Д.	739
Павлов К. Ф.	67	Пахомов А. А.	375
Павлович Л. В.	1347	Пашенных О. К.	649
Павловский П. Е.	518	Пашинова О. В.	1232,
Павловский С.	993		1233
Павлоцкая Л. Ф.	1231	Пашков А. Б.	479
Павлюк Г. В.	323, 327	Пашков А. П.	240
Павлюк Р. Ю.	206, 733,	Пеклов А. А.	295
	905, 908,	Пелипенко Т. В.	1112
	1198	Пелишенко С. С.	476
Палагута О. А.	316	Пенчук Ю. М.	650
Паламарчук І. П.	1319,	Первов А. Г.	211
	1321,	Переверзева А. М.	397, 402
	1337,	Перегуд Е. А.	296, 297
	1338	Передеряев О. И.	1228,
Паливода С.	1005		1235
Пальмин В. В.	518	Перельгин О. А.	1318
Панек Я.	677	Перепелиця О. П.	337
Панімарчук О. І.	1188	Пересичный М. И.	1050
Панова Т. Н.	664	Пересічна С. М.	1051,
Панфилов В. А.	553		1052
Панфилова В. А.	1315,	Пересічний М. І.	1051,
	1317		1052
Панченко Ю. В.	1249,	Перковец М. В.	895
	1294	Перлмуттер Д.	122
Панченков Г. М.	99	Перлович М. Ю.	669
Папсуев Ю. А.	289	Перов В. Л.	135
Папченко В. Ю.	974	Перцевий М. Ф.	787
Паронян В. Х.	1166	Перцевий Ф. В.	808, 1329
Парфенюк В. И.	157	Перцов А. В.	640
Парфит Г.	1065	Петик И. П.	1117
Пасичный В. Н.	734	Петик П. Ф.	974
Пасічий В. М.	735	Петік П. Ф.	983

Петренко В. П.	380		908
Петров А. А.	600	Погожих М. І.	1053
Петров А. Е.	298	Погорельский Б. И.	564
Петров Б. Ф.	601	Подлесный А. И.	852
Петров Л. В.	258	Подобедов А.	1001
Петрова Ж. О.	205	Подобій О. В.	1213
Петрова Л. Н.	1118	Подпоринова Г. К.	678
Петрова Т. И.	833	Подрушняк А. Е.	1217
Петровский В. П.	199	Подрушняк А. Є.	1011
Петровська Н. О.	524	Подустов М. О.	6, 402, 422
Петропавловский И. А.	170		
Петрухин Н. В.	142	Поздняков Н. В.	1302
Пехов А. В.	671	Позин М. Е.	420, 421
Пешук Л. В.	519, 1173	Позняковский В. М.	1123, 1170, 1177, 1222
Пещера Л. С.	1069		
Пивоваров А. А.	419	Полак Л. С.	100
Пивоваров Ю. В.	684	Поляндова Р. Д.	939
Пилипенко Т.	1158	Поляндрова Р.	1001
Пилипенко Т.	1234, 1291	Поліщук Г. Є.	769
Пилипенко Т. М.	1192	Полова Ж. М.	1236, 1292
Пилявский В. П.	122		
Пирог В. П.	269	Полонська Т. А.	1106, 1122, 1174
Пирог Т.	788		
Пирумов А. И.	299	Полоцкий Л. М.	48
Писарев В.	391	Полункін Є. В.	98
Писарев В.	392	Полшков А. Н.	704
Письмен Л. М.	95	Полякова А. В.	531, 896
Піх З. Г.	447	Полякова И. А.	853
Піх З. Г.	54	Полякова І.	854-856
Пічкур Т. В.	325	Полянин А. Д.	19
Плановский А. Н.	68, 176	Полянский К. К.	678, 685
Платонов М. П.	473	Поникаров И. И.	1318
Платонов Ю. В.	289	Поперечный А. М.	1328
Плахотін В. Я.	554	Попов А. П.	602
Плугін А. А.	177	Попов В. П.	314
Плугін А. М.	177	Попова І. В.	446
Плыгунов А. С.	23	Попова Н. В.	742
Поваляева Н. А.	740		
Погарська В. В.	206, 905,		

Попова Н. М.	101		1178,
Попова Т. В.	1101		1200
Потапов В. М.	575, 610	Раєцька О. В.	1114,
Потапов В. О.	1328		1258
Потрошков В. А.	314	Разговоров П. Б.	424
Почицкая И. Н.	686	Разладин Ю. С.	381
Примак А. В.	301	Разумовский М. В.	858
Применко В. Г.	1037,	Разумовский С. Д.	305
	1038	Райхардт Х.	987
Принс Л. М.	795	Раков Э. Г.	89
Проданчук М. Г.	1076	Ракс В. А.	217
Прокопенко О. О.	1252	Ракша-Слюсарева О. А.	613, 1239
Прокофьев П. С.	313	Рачевская О. Е.	756
Проняева М. В.	978	Рашковский П. В.	49
Протодьяконов И. О.	71-74	Рвачов В. В.	1332
Проховов О. М.	379	Рева Л. П.	244
Прохорова Е. К.	291	Ремане Х.	575
Прядко М. О.	380	Репях С. М.	655
Прядко О. М.	1176	Решта С. П.	1040
		Резніченко Л. С.	1185
		Ривкин С. Л.	306
		Рид Дж.	988
Пташник В. В.	403	Римар Т. І.	105
Пугановський О. В.	422	Римарева Л. В.	984
Пулатов А.	986	Рис Т.	497
Путилов А. В.	142	Рисухін В. В.	242
Путятін Б. В.	1199	Робертс С.	75
Пухляк А. Г.	647	Роганова Е. Е.	899
Пушанко М. М.	1322	Рогова А. Л.	1063
Пьяных К. Е.	280, 281	Роговин З. А.	464, 487
		Рогожин В. В.	520
Рабатэ Г.	749	Родина Т. Г.	870
Рабинович В. А.	261, 262	Родионов В. М.	1144
Рагимов Р. А.	151, 819	Родопуло А. К.	521, 522
Рагуля А. В.	106	Рожкова Е. П.	1095
Радаева И. А.	893	Розанцев Э. Г.	841
Радзієвська І. Г.	1068,	Роздова В. Ф.	900
	1122,	Розен А. М.	52
	1124,	Роїк О. М.	1076
	1149,	Романенко Л. Ф.	546

Романков Г. П.	67	Русакова И. А.	653
Романков П. Г.	121, 74, 76, 77, 84, 1314	Русанов А. И.	815
Романкова П. П.	27	Рыбина О. Б.	1010
Романова Н. К.	892	Рыбкин В. В.	90
Романова Т. И.	373	Рылов С. А.	123
Романовский В. И.	243	Рябушко В.	1048
Романовский С. А.	384	Рябцева С. А.	989
Романовська Т. І.	181	Рябчиков Б. Е.	31
Романовський І. Я.	181	Рязанцев Ю. С.	115
Романычева О. В.	1159	Сабадаш Н. І.	183, 187, 425,
Ромоданова В. О.	647		1127,
Росивал Л.	614		1201
Рослик В. Л.	686	Савельев В. Г.	165, 400
Росляков Ю. Ф.	837	Савельев Ю.	365
Ростовський В. С.	556	Савенков А. С.	159
Ростокина М. А.	930	Савин С. П.	673, 884
Рочестер К.	1065	Савин С. П.	
Рубан Л. О.	413	Савіцький Д. П.	383
Рубель М. О.	1126	Савченко О. А.	239
Рубинштейн А. М.	107	Савченко О. О.	905
Рубнікович А. Ю.	1201	Савченко С. В.	1028
Рубчевская Л. П.	193, 655	Савчук Н. І.	707
Рудаковский Ю. К.	54	Савчук Т. І.	1240
Рудаков О. Б.	678, 738	Савьолова В. А.	966
Рудзик О. А.	870	Сагалович В. П.	870
Рудич В. О.	1195	Сагань И. И.	381
Рудольфи Т. А.	1285	Садовничий Г. В.	951
Рудометова Н. В.	687, 737, 934	Садовой В. В.	816, 869
Рудюк А. С.	377	Садовський Д. Ю.	383
Руженко-	1179	Сажина Н. Н.	901
Мізовцова Н. О.		Салавелис А.	993
Ружицкая Н. В.	1186	Саладзе К. М.	479
Рукосуев А. Н.	523	Салманов М. М.	581
Румянцева Г. Н.	615	Сальников И. Е.	117
Румянцева Г. Н.	814	Самійленко С. М.	393
Русаков А. В.	609	Самойленко Д. Є.	1334
Русаков В. О.	533	Самойленко Н. М.	1334
		Самойлов А. В.	902

Самохвалова О. В.	1054, 1055	Силаев А. В.	690
Сапронов Н. М.	859	Силантьев А. Н.	816
Сарафанова Л. А.	616-619, 860	Силинская С. М.	1019
Сафаров О. Ф.	255	Силка І. М.	691, 1066
Сафонов А. А.	480	Сильчук Т.	1005
Сафонова К. И.	830	Симонов В. А.	288
Сафонова О. М.	688, 923	Синг К.	972
Сачок Р. В.	408	Ситников Е. Д.	1335
Свириденко Г. М.	817	Сич Н. В.	1012
Сеаерина Н. А.	754	Сівецький В. І.	486
Севастьянова О. В.	1194	Сівецький В. І.	471
Севериненко С.	962	Сігунов О. О.	428
Седойкин И. Е.	256	Сіднева Ж. К.	387
Селеменев В. Ф.	738, 1237	Сімахіна Г. О.	620, 627
Селюк Л.	689, 861, 924		628, 743, 1056-
Селютіна Г. А.	1250	Сімурова Н. В.	1058, 446, 648, 943
Семак Т.	990	Сінат-Радченко Д. Є.	309
Семененко Н. А.	384	Скварченко В. Р.	748
Семенишин Є. М.	104	Скворцова А. Б.	1118
Семенов В.	308	Скиба Е. А.	773
Семенов В. П.	423	Скильская М. Д.	219
Семенов И. Н.	385	Скопенко В. В.	337
Семенова О. І.	571	Скорик К. Д.	942
Семчевский А. К.	269	Скоробогатий Я. П.	524, 525, 621
Сенин В. Н.	342	Скоромный А. Л.	377
Серба Е. М.	984	Скороход В. В.	106
Сергеев В. Н.	609	Скорченко Т. А.	647
Сергеєва Л. П.	760	Скрипкин А. М.	510
Сердюк В.	338	Скрипніченко Д. М.	1083
Сердюк Л. В.	866	Скрябин Г. К.	448
Серьогін О. О.	385	Скрябин Г. М.	287
Сесь А. М.	890	Скурихин И. М.	503, 517, 526, 614
Сивак Р. І.	1321	Славин Р. Б.	256
Сидоренко О. В.	818	Славинская Г. В.	738
Сидоренко О. І.	1024		
Сидоров Н. А.	339		
Сидорченко О. І.	1014		

Славуцкая Н. И.	731	Солодка Н. О.	428
Слюсарев О. А.	1239	Солодчук Л.	311
Сметанина Ю. Г.	690	Соломахина О. Ю.	1082
Смигельский О. Ю.	81	Солонников Д. А.	1078
Смирнов В. А.	920	Сонько Н. М.	624
Смирнов Е. В.	679, 692- 698, 1241- 1244	Сорока О. О.	374
Смирнов Н. В.	1245	Сорочинський В.	1029
Смирнов Н. Н.	121, 124, 125	Соуфер С.	347
Смирнов С. А.	298	Софиев А. Э.	123
Смирнова К. П.	290	Спаська О. А.	329, 597
Смирнова О. И.	875	Спирин Ю. Л.	481
Смоленський В. Б.	418	Співак Є. С.	417
Смольников А.	310	Стабников В. Н.	381, 1330
Смольникова В. В.	991	Стадник Б.	389
Смоляр В. І.	1246	Стандничук М. Д.	600
Смыков И. Т.	794	Станіславчук О. В.	103
Снежко А. Г.	841, 842, 1247	Станіславчук О. В.	104
Снежкін Ю. Ф.	205	Станкевич Г.	1049
Соболева М. И.	877	Станкевич Г. М.	1034, 1060
Сова Н. В.	413	Старовойтова О.	882
Сокол Н. В.	992	Старчевський В. Л.	215
Соколай А.	614	Стасевич С. Т.	1341
Соколенко А. І.	388, 557	Статюха Г. А.	8
Соколов Б. И.	122	Стаховский В. А.	996
Соколов Р. С.	426	Стейлс Й.	820
Соколовский А. А.	427	Степанов Б. И.	744
Соколовська І. О.	782	Степанова Т. А.	295
Сокольський Г. В.	186	Стеценко О. В.	15
Сокольський О. Л.	471, 486	Стеценко О. В.	622
Солдак І. І.	1347	Стецишин Ю. Б.	1249
Солеймані М. В.	181	Стецишин Ю. Б.	1294
Соловьева Е. В.	168	Столярова Л. И.	940
Соловьева Ю. П.	209	Стопакевич А. А.	124
Солов'янчик І. В.	626, 627	Сторож Л. А.	1008
Солов'янчик І. В.	710	Стоцько З. А.	1319, 1337
		Стоянова А.	1146
		Стратиенко О. В.	1330
		Стрелко В. В.	1012

Стрельбицкая В. В.	568	Татаринчик С. Н.	610
Стрельников Л. С.	1341	Татулов Ю. В.	863
Стрелюхина А. Н.	558	Тачиев Ш. К.	979
Строй А. М.	1011	Тевтуль Я. Ю.	354
Стрючкова Е. В.	1172	Телейсник М. А.	144
Стурза Р.	1107	Теличкун В. І.	1342
Субоч В. П.	686	Теличкун Ю. С.	1342
Суворов Б. В.	449	Тёпел А.	527
Суворов Н. Н.	624, 625	Терещенко В. И.	245
Судакова Н. В.	204	Терещенко І. В.	227
Сумм Б. Д.	623, 1129	Терещук Л. В.	1115,
Сурнин В. А.	510		1123,
Сусь И. В.	863		1177
Сухарев А. В.	127	Терзиев С. Г.	1186
Сухенко В. Ю.	624, 1309	Терней А.	625, 626
Сухенко Ю. Г.	1321,	Тесля О. Д.	706
	1336	Тетерева Л. И.	1251
Сырлыбаева Р. Р.	429	Тимашев С. Ф.	108
Сюняев З. И.	188	Тимошенко І. В.	736
		Тимошенко Ю. А.	824
Табакаева О. В.	821, 822	Тимченко В. К.	1196
Талаш В. М.	430	Тир Б.	14
Тамбовцева В. Д.	56	Титлов А. С.	315, 246
Тамова М. Ю.	745, 778,	Титов В. А.	298
	823, 946	Тихонова И. В.	690
Тананайко О. Ю.	325	Тихонова Н. О.	628
Танашкина Т. В.	980	Тищенко Г. П.	1309
Танирбергенов Т. Б.	1247	Тищенко Е. А.	1177
Тарабанов М. Г.	313	Титов В. С.	479
Тарабанька О. В.	964	Тіхонова Н. О.	1248
Таран А. А.	671	Тіщенко Л. М.	1329
Таран В. М.	1089	Ткач В. І.	1179
Тарасенко Н. А.	202	Ткач В. І.	1213,
Тарасов В. Е.	1071-		1216,
	1073,		1232,
	1096,		1233
	1098,	Ткач Л. П.	309
	1099,	Ткаченко А. М.	340
	1103	Ткаченко Н.	1293
Татаринцева Г. М.	128	Ткаченко Н. А.	539,

	1068,	Туниева Е. К.	1253
	1130	Туниева Е. К.	906
Ткаченко С. В.	418	Туницкий Н. Н.	108
Ткаченко С. Й.	390	Туніцька А. О.	818
Ткачова Д. Л.	629	Тур О. М.	332
Товажнянский Л. Л.	129	Туров В. В.	223
Товажнянський Л. Л.	545	Туровская С. Н.	893
Товарас Н. В.	323	Турчанинова Т. П.	317
Тодосійчук Т.	365	Тухбиева Э. Х.	194
Токарчук С. В.	1303	Тыщенко Е. А.	1115,
Толкачев А. Н.	1251		1123,
Толкачова Н. В.	587, 598		1132,
Толкунова Н. Н.	1131		1133,
Толстенко Ю. В.	1213		1170,
Толстенко Ю. В.	1216		1181,
Толстолуг З.	836		1295
Толчинский А. Р.	1314	Тюльпінов К. О.	415
Томас Дж.	972	Тюрікова І. С.	554, 746
Томас Ч.	107	Тютюнников Б. Н.	529, 532
Тондера М.	700		
Тонин В. Н.	283	Уварова І. В.	106
Топникова Е. В.	702	Удалова Л. П.	907
Топникова Е. В.	996	Українець А.	376
Топтуненко Е. Т.	1343,	Українець А. І.	626, 627,
	1344		703, 758,
Торопцева А. М.	483		1066,
Торяник О. І.	1064		1119,
Торяник О. І.	530		1135,
Траубенберг М. П.	602		1136,
Траубенберг С. Е.	603-608		1140,
Траханов П. К.	596		1221,
Требин Ф. А.	184		1333,
Тресслер Д. К.	528		1058
Третьякова Л. Г.	89	Уланов М. Н.	247
Трофіменко М. О.	341	Улицкая Е. О.	124
Троцький В. І.	103	Ураков О. А.	563
Трошина С.	1348	Урьев Н. Б.	144
Трощенко А. Т.	600	Урьев Н. Б.	145
Труш А. М.	1252	Усатиков С. В.	778
Труш М. А.	1252	Усатюк О. М.	1120

Усатюк С. І.	784, 1086	Федотова О. Б.	829
Усенко В.	1108, 1143	Федякина З. П.	951, 1117
Усенко В. О.	1086, 1087, 1109, 1110, 1113, 1119, 1125, 1134, 1138, 1139	Фениксовая Р. В.	988
		Фесик В. А.	355
		Фесич І. В.	183, 187, 425, 1201
		Фест Н. Я.	47
		Фиалков Ю. Я.	11
		Фигуровский Н. А.	51
		Физер Л.	633
		Физер М.	633
		Физер Л.	450-455, 634
Усков І. О.	476	Филимонова И. Н.	612, 926
Успенская Д. А.	658	Филинская Т. Г.	929, 981
Успенская Д. А.	675	Филиппов В. И.	729
Устименко А. Б.	412	Фильчакова С. А.	320, 527
Устинников Б. А.	1002	Фирсов Е. В.	323
Уэйлес С. М.	79	Фирц-Давид Г. Э.	748
Уэйлес С. М.	80	Фисенко М. О.	657
Уэйт Н.	109	Фиш Н.	957
		Фищенко А. Н.	433
Фабуляк Ф. Г.	484	Флореа О.	81
Фабуляк Ф. Г.	485	Фодиман И. В.	748
Фадеева О. Г.	631	Фок Н. В.	110
Файвишевский М. Л.	207, 208	Фолов С. В.	1017
Фалик Т.	632, 864	Фомин Г. С.	248
Фан К. Ч.	831	Фомичева Л. А.	548
Фараджева Е. Д.	599	Фощан А. Л.	825
Федишин Б. М.	323, 327, 328	Франк-	111
		Каменецкий Д. А.	
Федів І. В.	385	Франченко Е. С.	946
Федонюк М. А.	894	Фрей К.	173
Федоренко Б. Н.	1306	Фридман Р.	1182
Федоренко И. В.	192	Фридманн Н.	865
Федорко В. Ф.	525	Фридрихсберг Д. А.	635
Федоров Н. Ф.	165	Фрідллер Ф.	386
Федоров Н. Ф.	400	Фроленков К. Ю.	150
Федорова А. А.	319	Фридрих В. Ф.	77
Федоткин И. М.	564	Фролов В. Ф.	82

Фролов Ю. Г.	636	Хейфиц Л. А.	1116,
Фролова Г. М.	759, 831		1150
Фролова Л. І.	227	Хеладзе М. А.	1085
Фролова Н.	705,	Хендерсон У.	957
	1108,	Хессе С.	321
	1143	Хижан Е. И.	235, 236
Фролова Н. Е.	1066,	Хижан Н. Ю.	245
	1086-	Хильчевский В. К.	249
	1088,	Хімач Н. Ю.	98
	1109,	Ходоровская О. И.	842
	1110,	Хозяев И. А.	1345
	1113,	Холланд Ф. А.	128
	1119,	Хомак С. О.	1296
	1125,	Хоменко Н. Д.	1309
	1134-	Хомич Г. П.	554
	1136,	Хомічак Л. М.	1039
	1138-	Хорт А. А.	243
	1143	Хоффман Т.	53
Фурмер И. Э.	59	Хохотва А. И.	156
Фурсова Т. П.	948	Храмкина М. Н.	458
		Хрутьба В.	909
Хазенхюттль Дж.	809	Худайбердиев М.	986
Хайлов В. С.	456	Худайкулова О. О.	1011
Хайтин Б. Ш.	488	Хун Л.	214
Халатов А. А.	97, 363		
Халгаш Я.	457	Цапко Е. В.	1217,
Халікова Е. Ф.	933, 982,		1254
	1004	Царёва З. М.	129
Ханик Я. М.	103-105	Царева З. М.	83
Ханферьян Р. А.	903	Цветков О. Б.	1030
Харенко Д. А.	1186	Целень Б. Я.	185
Харитонов В. Д.	829	Целіщев О. Б.	415
Харлампици Х. Э.	141	Церевитинов Ф. Е.	535, 536
Харченко А. Н.	757	Цехмістренко О. С.	538
Харченко О. А.	1296	Цехмістренко С. І.	537
Харченко О. О.	849	Цехмістренко С. І.	538
Харченко Т. Ф.	1296	Циборовский Я.	84
Хасанов В. В.	1097	Циганков П. С.	1331
Хатунцева Л. Н.	1261	Циганкова Г. А.	1111
Хатюшин П. А.	510	Цирульнікова В.	1005

Цыбулько Е.	753		11049
Цыбулько Е. И.	811, 830, 1229	Черно Н. К.	1034, 1044, 1060
Чагаровский А. П.	866	Чернобыльский И. И.	488
Чагаровський О. П.	539, 726	Чернов В. Ф.	434
Чайка И.	927	Чернова Н. Н.	239
Чапман Ф. С.	128	Черножук Т. В.	253
Чаповська Р. Б.	403	Черных А. Г.	822
Чаптиева А. А.	826	Чернышева Д. А.	807
Чарний Д. В.	250, 251	Чернявська М. І.	839, 840
Чекман І. С.	1236, 1292	Черпалова Т. М.	1256
Чельцов А. В.	58, 140	Чесноков Ю. Г.	71
Чепель В. О.	1119	Чехлатий О.	1006
Чепель Н.	1108	Чечель П. С.	86
Чепель Н.	1143	Чигвинцева М. К.	1255
Чепель Н. В.	708, 1087, 1088, 1109, 1110, 1113, 1120, 1125, 1134, 1138, 1147, 1148	Чигиринець О.	1234, 1291
Чепелюк О. О.	1346	Чижикова О. Г.	950, 980
Черваков О. В.	930, 981	Чирва В. Я.	587, 598
Черевач Е. И.	811, 830, 1229	Чиркунов Э. В.	141
Черевко О. І.	747, 1225	Чугунова О. В.	827
Чередниченко Л. С.	85, 147	Чудновский Б. Д.	264
Чередніченко О. О.	867	Чук В. В.	1023
Черепанова Т. М.	922	Чумак Н. Е.	1061
Черкашина Н. А.	826	Чуприна Н. М.	343
Черная Н. В.	1152	Чурилова И. В.	1098
Черно Н.	104,	Чусова А. Е.	685
		Чусова А. Е.	741
		Чусова А. Е.	812
		Шабаров Ю. С.	748
		Шаврин В.	391, 392
		Шампетье Г.	749
		Шапавалов О.	928
		Шаповалова Н.	1062
		Шарахматова Т. Є.	1193
		Шарков В. И.	209
		Шарнопольский А. И.	254
		Шаробайко В. И.	540

Шарова Н. Ю.	593, 934	Штонда О. А.	624
Шатров Г. Н.	1204, 1257	Шуб И. С.	562
Шафран Л.	1041	Шубина О.	999
Шахов С. В.	599, 1027	Шубина О.	711
Шваякова А.	801	Шувалов В. В.	87, 88
Швед С. М.	1007	Шулов Л. М.	1150, 1151
Швехгеймер М.-Г. А.	637	Швейх О. С.	639
Швецов В. Н.	214	Шульга С. I.	446, 638, 639
Шебершнева Н. Н.	548, 561	Шульгин Ю. В.	323
Шевченко О. Ю.	5	Шумский Ю. А.	664
Шевчук Л. И.	215, 624	Шутенко С. I.	394
Шейко Т. В.	418, 645	Шушерина Н. П.	748
Шейко Т. В.	646	Щеглов Б. А.	480
Шелагинова И. Р.	668	Щедрина Т. В.	869
Шеманська С. I.	1149	Щербаков В. Г.	541, 542, 560
Шеставин А. И.	1022	Щербань А. Н.	301
Шестозуб А. Б.	160	Щиангун К.	214
Шидакова-	1047,	Щукин Е. Д.	640, 810
Каменюка О. Г.	1063	Щуцкая Т. А.	1254
Шикина В. С.	561	Эдмондс Т.	972
Шинкарик М. М.	353, 354	Эйринг Г.	113
Шински Ф.	148	Эмануэль Н. М.	114
Ширунов М. О.	681	Эмелло Г. Г.	1152
Шичкина Е. С.	741	Энгст Р.	614
Шичкина Е. С.	812	Эфрос Л. С.	1145
Шиян П.	357	Юдина Т.	753, 962
Шиян П.	376	Юдина Т. П.	811, 830, 1229
Шиян П. Л.	546	Юкало В. Г.	1008
Шкатов Е. Ф.	87	Юкельсон И. И.	459
Шлапак Г. В.	1214	Юров Ю. Г.	1067
Шлепенко Л. А.	897	Юрчак В.	909
Шлыков С. Н.	869	Юрченко О. И.	253
Шмидт Л. Г.	252	Юхименко Н. П.	436, 437
Шокин И. Н.	435		
Шольц-Куликов С. П.	533		
Штангеев К. О.	351, 393		
Штангеева Н. I.	703, 709		
Штепа С. В.	710		
Штокман Е. А.	322		

Ющенко Н. М.	802, 1178, 1124, 1200	Ященко О. В.	849
Яблонский Г. С.	112		
Яворовський О. П.	1347		
Яворський В. Т.	438		
Ягер М.	847		
Ягодин Г. А.	89, 834		
Яковлева Л. А.	1123, 1132, 1177, 1295		
Якупова И. В.	239		
Якушко С. І.	417		
Якшиц-Вильд С.	312		
Яловенко О. І.	1258		
Яловенко О. І.	1297		
Ялпачик В. Ф.	210		
Яненко А. С.	460		
Яницький В. В.	206		
Яницький В. В.	733		
Янкина И. А.	123		
Янковський М. А.	432		
Янюк Т. І.	769		
Яралиева З. А.	567		
Яременко В. В.	712		
Яременко О.	661		
Ярмолюк С. М.	587, 598		
Яровенко В. Л.	1002		
Яровий В. Л.	1089, 1092, 1093		
Яськов В. В.	1319, 1337		
Яценко В.	929		
Яценко О. В.	802		
Яшке Е. В.	427		
Ященко В. С.	212		