

**Національний університет харчових технологій**  
**Науково-технічна бібліотека**

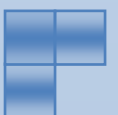
Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

**Молочна промисловість: традиції та інновації**  
Вітчизняний та світовий досвід

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик



Київ 2018



**УДК 016:637.1**  
**М 75**

**Молочна промисловість : традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід** [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. показч. / [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2018. – 240 с.

Бібліографічний показчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, нормативні документи, патенти) впродовж 2010–2016 рр. з актуальних питань розвитку молочної промисловості, стандартизації молочної продукції, теорії, методики та практики виробництва молока та молочних виробів, обладнання, пакувальних матеріалів, санітарії та гігієни.

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

## Зміст

|                                                                            |            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Від упорядника.....                                                        | 4          |            |
| Структура покажчика .....                                                  | 5          |            |
| <i>Розділ 1</i>                                                            |            |            |
| <b>Загальні питання.....</b>                                               | <b>8</b>   |            |
| <i>Розділ 2</i>                                                            |            |            |
| <b>Законодавча та нормативна база молочної промисловості України .....</b> | <b>17</b>  |            |
| 2.2. Стандартизація молочної промисловості .....                           | 17         |            |
| <i>Розділ 3</i>                                                            |            |            |
| <b>Економіка молочної промисловості.....</b>                               | <b>34</b>  |            |
| <i>Розділ 4</i>                                                            |            |            |
| <b>Технологія молока та молочних продуктів .....</b>                       | <b>49</b>  |            |
| 4.1. Загальна технологія молока та молочних продуктів.....                 | 49         |            |
| 4.2. Молоко, вершки та молочні напої.....                                  | 71         |            |
| 4.3. Кисломолочні продукти .....                                           | 77         |            |
| 4.4. Морозиво.....                                                         | 107        |            |
| 4.5. Молочні консерви .....                                                | 132        |            |
| 4.6. Згущені молочні консерви.....                                         | 135        |            |
| 4.7. Сухі молочні продукти .....                                           | 139        |            |
| 4.8. Продукти дитячого харчування.....                                     | 141        |            |
| 4.9. Сири.....                                                             | 148        |            |
| 4.10. Вершкове масло.....                                                  | 159        |            |
| 4.11. Продукти зі знежиреного молока, склотини та молочної сироватки ..... | 169        |            |
| <i>Розділ 5</i>                                                            |            |            |
| <b>Обладнання молочної промисловості.....</b>                              | <b>195</b> |            |
| <i>Розділ 6</i>                                                            |            |            |
| <b>Тара та упаковка продуктів молочної промисловості .....</b>             | <b>209</b> |            |
| <i>Розділ 7 .....</i>                                                      |            | <i>218</i> |
| <b>Гігієна та санітарія в молочній промисловості.....</b>                  | <b>218</b> |            |
| Іменний покажчик.....                                                      | 222        |            |

## Від упорядника

Харчова промисловість відноситься до стратегічно важливих галузей промисловості будь-якої держави. Підприємства харчової промисловості формують продовольчу безпеку країни, забезпечуючи населення життєво необхідними товарами. Харчова промисловість об'єднує понад 40 галузей, які виробляють продукти харчування. Основними серед них є цукрова, борошномельно-круп'яна, олійно-жирова, хлібопекарська, спиртова, плодоовочеконсервна, рибна, молочна, м'ясна, виноробна, кондитерська, пивоварна, тютюнова.

Однією з характерних рис розвитку науки на сучасному етапі є комплексний підхід до досліджуваних явищ. Взаємне проникнення наук, багатогранне їх взаємодія, а також збільшення обсягу і складності наукових досліджень створюють вченим і фахівцям певну складність в підборі літератури для багатоаспектного вивчення проблеми. Створення серії показників з ретроспективною глибиною від десяти і більше років є один із найбільш емних і дієвих видів інформації.

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи НТБ НУХТ представляє серію науково-допоміжних галузевих бібліографічних показників "Галузі харчової промисловості".

Перший випуск серії присвячений молочній промисловості.

Молочна промисловість належить до провідних у харчовій і переробній галузі. Молоко та молочні продукти сьогодні є одними з основних цінних продуктів харчування, які багаті білками, незамінними амінокислотами, мікроелементами, вітамінами та іншими корисними речовинами. До складу молочної промисловості входять підприємства по виробництву тваринного масла, цільномолочної продукції, молочних консервів, сухого молока, сиру, морозива, казеїну тощо. Основними напрямками технічного процесу молочної промисловості є комплексна механізація виробничих процесів – впровадження безперервно-поточних методів виробництва, застосування високовиробничого обладнання, яке дозволяє збільшити вихід продукції та поліпшення її якості (безперервно діючих стерилізаторів, апаратів з програмним управлінням, розфасувально-пакувальних та розливних ліній), прогресивних засобів та засобів транспортування та збереження готової продукції, а також створення та широке застосування нових видів пакунку, збільшення випуску продукції в малій розфасовці.

**Мета цього видання** – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку молочної промисловості, стандартизації молочної продукції, теорії, методики та практики виробництва молока та молочних виробів, обладнання, пакувальних матеріалів, санітарії та гігієни, що вийшли в Україні, та у світі.

## Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів, які складені за тематико-галузевим змістом (документи з традицій та інновацій в молочній галузі), відображає документи, пов'язані за змістом з декількома країнами, ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 2010 по 2016 рр., полімлвних (виданий двома мовами : українською, російською). Він відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

**За за способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним.**

Більшість бібліографічних записів містять поряд з бібліографічним описом анотацію.

**Від аннотції :** Рекомендаційні анотації загального характеру складаються на ті твори, зміст яких у цілому відповідає задуму і призначенню БП. У них дають повне уявлення про коло проблем, що висвітлюються.

**Критерії бібліографічного відбору є:**

– за видами видань (книги, довідкові видання, монографії, розділи монографій, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних, продовжуваних видань, із збірників);

Покажчик налічує **1496** описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох). Для прискорення пошуку інформації в кінці видання розміщений іменний покажчик, у якому наведено прізвища авторів та співавторів відповідно до порядкового номеру бібліографічного опису.

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

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів eNUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, електронний архів періодичних Національної академії наук України, електронний каталог Центральної наукової бібліотеки Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, офіційні сайти Кіровоградського національного університету ім. М. Остроградського, Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького, Одеського національного університету та ін., офіційний веб-портал Верховної ради України, правовий портал “Ліга закон” та портал Міністерства аграрної політики України, електронні наукові фахові видання, електронна бібліотека eLibrary, наукова електронна бібліотека КиберЛенинка.

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, IDT); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, IDT); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис.

Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ); ДСТУ 7093:2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами (ГОСТ 7.11–2004 (ИСО 832:1994), MOD; ISO 832:1994, MOD), ГОСТ Р 7.0.12–2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

Даний покажчик включає в себе 7 розділів :

*Перший розділ “Загальні питання”* представляє матеріали з питань сучасного стану та перспективи розвитку молочної промисловості, проблеми якості і безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки, ресурсозбереження та інноваційних розробок в молочній галузі.

*Другий розділ “Законодавча та нормативна база молочної промисловості України”* містить документи, що висвітлюють питання державної політики в молочній галузі (Закони України), стандартизації продуктів (подано стандарти України, міждержавні стандарти, міжнародні стандарти). У розділі також представлено інструкції, нормативні документи, що стосуються молочної галузі.

До *третього розділу “Економіка молочної галузі”* увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку молочної промисловості України.

*Четвертий розділ “Технологія молока та молочних продуктів”*, який складається з підрозділів “Загальна технологія молока та молочних продуктів”, “Молоко, вершки та молочні напої”, “Кисломолочні продукти”, “Морозиво”, “Молочні консерви”, “Згущені молочні консерви”, “Сухі молочні продукти”, “Продукти дитячого харчування”, “Сири”, “Масло”, “Продукти зі знежиреного молока, скотини та молочної сироватки” містить матеріали про загальну технологію молока та технологію молочних та молоковмісних продуктів.

*П'ятий розділ* **“Обладнання молочної промисловості”** містить матеріали з проектування підприємств молочної промисловості, автоматизації та механізацію виробничих процесів. До розділу увійшли матеріали про високотехнологічне молочне обладнання провідних вітчизняних і зарубіжних виробників.

*Шостий розділ* **“Тара та упаковка товарів молочної промисловості”** представляє матеріали з товарознавства пакувальних матеріалів і тари, класифікації та характеристики основних видів тари. Транспортування та зберігання товарів молочної промисловості.

*У сьомий розділ* **“Гігієна і санітарія підприємств молочної промисловості”** включені матеріали, що стосуються питань гігієни та санітарії, характеристик сучасних вітчизняних та зарубіжних засобів для гігієни та санітарії на підприємствах молочної галузі.

## Розділ 1

### Загальні питання

#### Книги

1. **Сіра, Ю. В.** Молочна промисловість: сучасний стан та перспективи розвитку / Ю. В. Сіра, О. В. Коваленко ; Національна академія аграрних наук України, Інститут продовольчих ресурсів. – Київ : Національний науковий центр Інститут аграрної економіки, 2014. – 89 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Викладено аспекти розвитку ринку молочної продукції за сучасних умов становлення вітчизняної економіки під впливом зовнішніх і внутрішніх ризиків. Проаналізовано сучасний стан та ефективність використання ресурсного потенціалу галузі, кон'юнктуру ринку, проведено моніторинг цін. Визначено зміни рівня та структури виробництва молока і молокопродуктів і їх споживання, виявлено вузькі місця та обґрунтовано основні напрями розвитку всіх його складових як у вітчизняному, так і світовому вимірі.*

#### Монографії

2. **Технологические процессы в пищевой промышленности :** монографія / В. А. Домарецкий, В. А. Поддубный, А. Е. Шевченко, Р. Н. Леус ; под ред. В. А. Домарецкого ; Национальный университет пищевых технологий. – Київ : Асканія, 2010. – 664 с.

*Приведена структура пищевой промышленности Украины, изложены теоретические основы пищевой технологии и биотехнологии, соведены продукты питания человека. А также адекватное экологически чистое питание и способы водоподготовки.*

3. **Повноцінне харчування:** інноваційні аспекти технологій, енергоефективного виробництва, зберігання та маркетингу [Електронний ресурс] : колективна монографія. / А. А. Урсуленко, Ю. В. Камбунова, О. В. Кочубей-Литвиненко та ін. ; за ред. В. В. Євлаш, В. О. Потапова, Н. Л. Савицької ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 580 с. – Режим доступу до електронного архіву Харківського національного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/1101>. – Назва з екрана.

*З позиції інноваційного підходу розкрито проблемні питання, теоретичного обґрунтування та розробки технологій, енергоефективного виробництва та зберігання, а також маркетингові інструменти формування та розвитку ринку продуктів для повноцінного харчування.*

## Навчальні видання

- 4. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах :** підручник / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, С. І. БУХКАЛО, П. О. КАПУСТЕНКО, О. П. АРСЕНЬЄВА. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 832 с.

*Викладено основи загальної технології харчової промисловості, її фізико-хімічні, біохімічні та технологічні закономірності. Подані характеристика сировини, асортимент харчових продуктів, апарати і технологічні процеси їх виготовлення. Наведено різні типи сучасних пластинчастих теплообмінників у харчовій промисловості, представлено метод енергозбереження – пінч-аналіз. Приведені розрахунки норм витрат сировини і допоміжних матеріалів, зниження витрат і відходів при виробництві, а також формули, що необхідні для розв'язання прикладів і контрольних задач.*

- 5. Загальні технології харчових виробництв :** підручник / В. А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, П. Л. ШИЯН, М. М. КАЛАКУРА, Л. Ф. РОМАНЕНКО ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Університет Україна, 2010. – 814 с

*Висвітлені теоретичні основи технології харчових продуктів, їх фізичні, хімічні, біохімічні та технологічні закономірності. Подано характеристику сировини, асортименту харчових продуктів і технологічних процесів їх виготовлення. Розглянуто також харчові продукти функціонального призначення. Особливу увагу приділено актуальним проблемам енергозбереження у харчовій промисловості та перспективам розвитку харчових технологій усіх галузей.*

- 6. Колесников, О. В. Основи наукових досліджень :** навч. посібник / О. В. Колесников. – 2-ге вид., випр. та доп. – Київ : Центр учбової літератури, 2011. – 144 с.

*Містить систематизований виклад основних положень з наукових та дослідницьких питань, які відповідають робочій програмі з цієї дисципліни, а також розрахований на наукових спеціалістів, аспірантів та докторантів.*

- 7. Теоретичні основи харчових технологій :** навчальний посібник за напрямом ["Харчова технологія та інженерія"] / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В. А. ДОМАРЕЦЬКИЙ, А. М. КУЦ, Ф. Ф. ГЛАДКИЙ ; за ред. Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКОГО ; Національний університет харчових технологій. – Харків : Харківський політехнічний інститут, 2010. – 720 с.

*Розкрито теоретичні та практичні основи харчування людини, основні закономірності харчових технологій (ХТ), комплексний підхід до удосконалення та розробки інноваційних технологій, фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи ХТ, а також основи довготривалого зберігання харчових продуктів без змін їх якісних показників. Особливу увагу приділено питанням ресурсозбереження в харчовій промисловості.*

**8. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник /** Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с.

*Приділено особливу увагу чинникам, які впливають на формування якості та безпеки продукції: характеристики сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів. Видання призначене для використання в навчальному процесі підготовки магістрів та спеціалістів закладів ресторанного господарства та харчових виробництв і студентів вищих навчальних закладів Міністерства аграрної політики та продовольства України.*

**9. Пищевая химия : учебник /** А. П. Нечаева, 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.

*Рассматривается химический состав пищевых систем, его полноценность и безопасность. Приводятся основные превращения макро- и микронутриентов в технологическом потоке, фракционирование и модификация компонентов продуктов питания, пищевые и биологически активные добавки, медико-биологические требования к безопасности продуктов питания, основы рационального питания.*

### **Автореферати дисертацій**

**10. Моргун, О. В.** Відтворення основних засобів на молокопереробних підприємствах : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. В. Моргун ; Національний науковий центр “Інститут аграрної економіки”. – Київ, 2011. – 20 с.

*Робота присвячена узагальненню теоретичних і методичних положень щодо аналізу економічної ефективності та процесу відтворення основних засобів у підприємствах молокопереробної промисловості.*

**11. Осадчук, О. П.** Формування системи управління якістю на підприємствах молочної промисловості [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 “Економіка та управління підприємствами” / О. П. Осадчук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 23 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21571>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена узагальненню теоретичних і методичних положень, розробленню практичних рекомендацій щодо удосконалення формування системи управління якістю на підприємствах молочної промисловості.*

**12. Пенчук, Г. С.** Результативність функціонування підприємств молочної галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 “Економіка та управління підприємствами” / Г. С. Пенчук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15028>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню теоретичних, методичних та практичних питань результативності функціонування підприємств молочної галузі та шляхів її підвищення. Досліджено понятійний апарат проблематики ефективності та результативності*

**13. Рудківський, О. А.** Формування логістичної стратегії діяльності підприємств молокопереробної галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. А. Рудківський ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20103>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню теоретико-методичних засад формування логістичної стратегії та розробленню теоретичних і практичних рекомендацій щодо формування логістичної стратегії діяльності молокопереробних підприємств.*

### **Розділи колективних монографій**

**14. Сіднева, Ж. К.** Вирішення проблем якості і безпеки харчування в Україні [Електронний ресурс] / Ж. К. Сіднева // Продовольча безпека: сутність, стан та особливості забезпечення : колективна монографія / керівник авт. кол. проф. І. В. Федулова. – Київ : Кондор, 2013. – С. 389–408. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17260>. – Назва з екрана.

*Розглянуті основні загрози продовольчій безпеці в сфері якості продуктів харчування, досліджена енергетична цінність раціону харчування, показана роль систем управління якістю в забезпеченні продовольчої безпеки.*

**15. Сіднева, Ж. К.** Проблеми якості і безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки [Електронний ресурс] / Ж. К. Сіднева, Т. В. Рибачук-Ярова // Сучасні парадигми розвитку конкурентоспроможного агропромислового виробництва : кол. моногр. / під ред. д. е. н., проф. Ю. О. Нестерчук. – Умань : Візаві, 2013. – 364 с. – С. 269–276. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15763>. – Назва з екрана.

## Статті з періодичних та продовжуваних видань

**16. Антонюк, М. М.** Утилізація відходів харчової промисловості біотехнологічними методами / М. М. Антонюк, С. О. Кіяшко // Економіка. Екологія. Управління : збірник наукових праць. – 2012. – №1. – С. 265–269.

*Досліджено властивості мікроорганізмів відносно перспективи їх використання у переробці промислових відходів та реалізації різноманітних біотехнологічних методів, що дозволить якісно покращити стан навколишнього середовища, зменшити кількість сміттєзвалищ, не завдаючи шкоди при цьому.*

**17. Баль-Прилипка, Л. В.** Система якості та безпеки молочних продуктів США і України / Л. В. Баль-Прилипка // Мясное дело. – 2011. – № 4 (97). – С. 8–10 ; № 5. – С. 31–33.

**18. Боровіков, О. Я.** Основні вимоги до системи управління безпекою продуктів харчування та її застосування / О. Я. Боровіков, Н. Л. Антоненко // Молочное дело. – 2013. – № 8–9 (120–121). – С. 16–19.

**19. Васютинська, Ю. О.** Шляхи розвитку молочної галузі України [Електронний ресурс] / Ю. О. Васютинська // Економіка АПК. – 2012. – № 1. – С. 166–170. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/357>. – Назва з екрана.

*Розглянуто та проаналізовано основні тенденції функціонування молочної галузі в Україні. Визначено можливі варіанти організації та розвитку молокопереробних підприємств. Рассмотрено и проанализировано основные тенденции функционирования молочной отрасли в Украине.*

**20. Говорушко, Т. А.** Продовольчий ринок молока України, його розвиток та перспективи [Електронний ресурс] / Т. А. Говорушко, В. П. Дуда // Вісник Одеського національного університету ім. І. І. Мечникова. – Одеса, 2013. – Т. 18, вип. 1/1. – С. 102–106. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10642>. – Назва з екрана.

**21. Грек, О. В.** Аспекти ресурсозбереження в молочній галузі [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. С. Лихолат // Молокопереробка. – 2012. – № 5 (80). – С. 20–23. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/2569>. – Назва з екрана.

*Розглянуто проблеми, що перешкоджають впровадженню ресурсозберігаючих заходів на молокопереробних підприємствах України. Визначено завдання, функції та принципи ресурсозбереження. Обґрунтовано дію технічних, організаційних, соціально-економічних факторів, що сприяють збереженню ресурсів молокопереробного виробництва.*

**22. Грек, О. В.** Інноваційні розробки в молочній галузі / О. В. Грек, Т. Г. Осьмак // Молочная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 42–43.

*Наведена схема наукової діяльності кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій. Обґрунтовані технології різних видів молочних продуктів зі збалансованим складом основних нутрієнтів. Приведена схема наукової діяльності кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій.*

**23. Дідур, С. В.** Молочна галузь України: тенденції та перспективи розвитку [Електронний ресурс] / С. В. Дідур, Д. Б. Лозовик // Вісник Кременчуцький національний університет імені Михайла Остроградського. – 2012. – № 3 (74). – С. 148–151. – Режим доступу до електронного каталогу Кременчуцького національного університету ім. М. Остроградського : [http://www.kdu.edu.ua/statti/2012-3-1\(74\)/148.pdf](http://www.kdu.edu.ua/statti/2012-3-1(74)/148.pdf). – Назва з екрана.

*Розглядаються тенденції розвитку молочної галузі України у 2009–2011 роках. Особлива увага приділяється таким основним причинам негативної динаміки у молочній галузі, як збитковість утримання великої рогатої худоби, морально застарілі технологічні й технічні засоби виробництва, відсутність державної підтримки та демографічний ситуації у сільській місцевості. За результатами оцінки стану здійснений прогноз подальшого розвитку молочної галузі та запропоновані шляхи подолання негативних явищ.*

**24. Куліш, К. М.** Вплив логістики на розвиток молокопереробної промисловості України / К. М. Куліш // Економіка АПК. – 2013. – № 9 (227). – С. 113–118.

*Проаналізовано показники виробництва молока в Україні та світі, розраховано частки виробництва молока, обробленого в загальному обсязі надходжень переробним підприємствам України. Визначено проблемні аспекти в галузі переробки, запропоновано напрями стабілізації й поліпшення діяльності молокопереробних підприємств, у тому числі шляхом удосконалення логістики.*

**25. Куць, О. І.** Сучасний стан молочної галузі / О. І. Куць // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 2–6.

**26. Литовченко, М. В.** Молочна промисловість України: стан та перспективи розвитку / М. В. Литовченко // Агросвіт. – 2015. – № 8. – С. 30–34.

*Досліджено стан і проблеми розвитку молочної промисловості України: ситуацію в молочному скотарстві, виробництво молока, експортний потенціал та основні експортні ринки української молочної продукції, зазначено переваги розвитку молочної галузі для всієї харчової промисловості України. Розглянуто створення в молочній промисловості вертикально-інтегрованих структур як перспективного напрямку розвитку підприємств галузі та наведено пропозиції щодо збільшення обсягів виробництва молока.*

**27. Маслак, О.** Пріоритети молочної галузі [Електронний ресурс] / О. Маслак // Агробізнес сьогодні : електронне видання. – 2014. – № 22 (293). – Режим доступу : <http://www.agro-business.com.ua/ekonomichnyi-gektar/2468-prioritytety-molochnoi-galuzi.html>. – Назва з екрана.

*Розглянуті пріоритети молочної галузі: стан, цінова ситуація, проблеми, перспективи розвитку молочної галузі на сучасному етапі.*

**28. Миронюк, Т. І.** Перспективні напрями діяльності підприємств молокопереробної галузі / Т. І. Миронюк // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 4 (8). – С. 13–16.

*Розглянуто стан, фактори впливу та подальший розвиток молокопереробних підприємств. Запропоновані перспективні напрями діяльності зазначених підприємств.*

**29. Молочна та молочно-переробна промисловість: сучасний стан, проблеми безпеки, якості харчування, екології довкілля та шляхи їх розв'язання в Україні / Л. А. Нападовська, А. П. Пашков, В. Д. Волошанович, П. І. Пашков // Безпека життєдіяльності. – 2015. – № 6. – С. 21–25.**

**30. Ніколаєнко, С. М.** Кластери молочної промисловості : передумови та ефективність функціонування [Електронний ресурс] / С. М. Ніколаєнко // Агросвіт. – 2015. – № 5. – С. 84–88. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20126>. – Назва з екрана.

*Визначені основні характеристики основних базових напрямків теорії управління економічним розвитком та чотири підходи до виявлення сутності стійкого розвитку економічних систем. Розроблена організаційна структура кластерного утворення молочної промисловості із обґрунтуванням доцільності його створення. Формування кластеру молочної промисловості дозволить розвинути промисловий сектор на даній території та стати засобом прискореного розвитку всієї економічної системи.*

**31. Ніколаєнко, С. М.** Теоретичні аспекти і передумови створення кластеру молочної промисловості / С. М. Ніколаєнко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – Т. 21, № 2. – С. 62–69.

*Визначено основні методичні підходи до ідентифікації кластерів молочної промисловості та статистичні показники спроможності підприємств до кластерних утворень. Проаналізовано коефіцієнт локалізації (КЛОК) та коефіцієнт душового виробництва (КДВ) молочної промисловості по Київській області за всіма варіантами розрахунків (за чистим доходом, кількістю підприємств та чисельністю працівників).*

**32. Новожилова, Є. В.** Впровадження інтегрованих систем управління на молокопереробних підприємствах (СЕМ + НАССР) / Є. В. Новожилова, А. С. Вишневська, Л. О. Новожилова // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 3 (78). – С. 56–57.

**33. Пастухова, Т. Ю.** Сучасний стан та тенденції розвитку молочної промисловості у світі / Т. Ю. Пастухова // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 3. – С. 48–51.

**34. Пенчук, Г. С.** Баланс виробництва та споживання молока і молочних продуктів в Україні / Г. С. Пенчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 49. – С. 197–201.

*Розглядаються стан молочної галузі з позиції результативності. проаналізовано співвідношення рівня виробництва та споживання молока та молочних продуктів. Наведені фактори, що впливають на вибір даної продукції споживачем.*

**35. Пенчук, Г. С.** Методика оцінки результативності функціонування підприємств молокопереробної промисловості [Електронний ресурс] / Г. С. Пенчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 50. – С. 184–190. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19737>. – Назва з екрана.

*Розглянуто проблему забезпечення пріоритетного розвитку молокопереробних підприємств, серед яких велике значення надається розробленню методики оцінки результативності. Проведено алгоритм розрахунків, які дозволили провести інтегральну оцінку результативності, визначити вплив кожного показника на діяльність підприємства в цілому. Визначено області, управління якими дозволить підприємству успішно функціонувати в умовах ринку.*

**36. Сенишин О. С.** Перспективи розвитку молочної галузі в Україні / О. С. Сенишин, Н. О. Дзюбенко // Вісник Одеського національного університету ім. І. І. Мечнікова, 2013. – Т. 18, вип. 1. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Розглянуто сучасний стан та особливості функціонування вітчизняного молочного ринку. Проаналізовано стан виробництва, реалізації, споживання молока й молочної продукції протягом 1990-2011 рр. Досліджено тенденції та перспективи розвитку молочного ринку. Запропоновані заходи щодо покращення ситуації в галузі.*

**37. Яценко, В. М.** Вплив факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на підвищення конкурентоспроможності продукції підприємств молочної галузі / В. М. Яценко, А. О. Яковлева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 45. – С. 109–115.

*Розглянуто вплив основних чинників зовнішнього та внутрішнього середовища на підвищення конкурентоздатності молока та молочної продукції з метою зміни стратегічних орієнтирів діяльності підприємств молочної промисловості.*

**38. Будкевич, Р. О.** Безопасность использования наноразмерных частиц / Р. О. Будкевич, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 46–48.

**39. Высочий, Д.** Система LEAN: Не “постное сырье”, а снижение потерь / Д. Высочий // Переработка молока. – 2015. – № 2 (185). – С. 60–63.

**40. Глобальные** тенденции в потреблении жидких молочных продуктов // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 4–6 ; № 3. – С. 32–35.

**41. Карманович, В. И.** К вопросу повышения энергоэффективности молокоперерабатывающих производств / В. И. Карманович, В. Л. Елистратов, О. А. Прудовская // Молочная промышленность. – 2011. – № 7. – С. 43–44.

**42. Коденцова, В. М.** Витамины в пищевой промышленности: предупреждения и реальности / Коденцова В. М. // Переработка молока. – 2016. – № 1. – С. 24–25.

*Проанализована литература по вопросу безопасности использования витаминов в пищевой промышленности. Анализ показал, что нежелательные эффекты от приема витаминов в чрезмерно высоких дозах не имеют никакого отношения к обогащенным витаминами пищевым продуктам и витаминно-минеральным комплексам, содержащим физиологические дозы этих пищевых веществ.*

**43. Малинина, З. Ю.** Методы определения стрептомицина и левомецитина в молоке и молочных продуктах / З. Ю. Малинина, И. А. Макеева // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 42–43.

**44. Миллер, М.** Наилучшая связь традиций и современности / М. Миллер, М. Плыновская // Молокопереработка. – 2011. – № 6 (69). – С. 10–13.

**45. Миллер, М.** Успешный рост / М. Миллер, М. Плыновская // Молокопереработка. – 2011. – № 9 (72). – С. 10–11.

**46. Стратегия, приносящая успех** // Молокопереработка. – 2010. – № 4 (55). – С. 6–7.

**47. Технология** будущего для молочной промышленности // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 34–35.

**48. Храмцов, А. Г.** Модернизация молочного дела: продвижение инновационных приоритетов / А. Г. Храмцов // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 38–41.

## Розділ 2

# Законодавча та нормативна база молочної промисловості України

## 2.1. Закони

**49. Про безпечність та якість харчових продуктів :** закон України : чинне законодавство зі змінами та допов. станом на 15 січ. 2015 р. : [офіц. текст]. – Офіц. вид. – Київ : Паливода А. В. [вид.], 2015. – 64 с. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/> – Назва з екрана.

**50. Про дитяче харчування :** закон України : від 14.09.2006 р. № 142-V [Електронний ресурс] // Законодавча база. Верховна рада України : [офіційний веб-портал]. – [Київ, 1994–2015]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/142-16>. – Назва з екрана.

**51. Про молоко та молочні продукти :** закон України : від 24.06.2004 р. № 1870-IV [Електронний ресурс] // Законодавча база. Верховна рада України : [офіційний веб-портал]. – [Київ, 1994–2015]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>. – Назва з екрана.

**52. Про молоко та молочні продукти :** закон про внесення змін і доповнень до закону України від 12.02.2015 р. N 191-VIII [Електронний ресурс] // Ліга закон : [правовий портал]. – [Київ, 2007–2015]. – Режим доступу : [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/T041870.html](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T041870.html).

**53. Про стандартизацію :** закон України : від 05. 06. 2014 р. № 1315-VII [Електронний ресурс] // Законодавча база. Верховна рада України : [офіційний веб-портал]. – [Київ, 1994–2015]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>. – Назва з екрана.

## 2.2. Стандартизація молочної промисловості

**54. Бринза.** Загальні технічні умови. – На заміну РСТ УРСР 1602-82 ; Чинний від 2010-04-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

**55. Вершки** питні. Технічні умови. – Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 12 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 56. Визначення** дії сичужного ферменту на загальну здатність зсідання коров'ячого молока (ISO 11815:2007/IDF 157:2007, IDT). – Чинний від 2015-05-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 10 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 57. Жир** молочний. Визначення жирнокислотного складу методом газорідинної хроматографії (ISO 15885:2002/IDF 184:2002, IDF). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 8 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 58. Йогурт.** Визначення титрованої кислотності потенціометричним методом (ISO 11869:1997, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 3 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 59. Йогурт.** Ідентифікація характерних мікроорганізмів (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* та *Streptococcus thermophilus*) (ISO 9232:2003 (IDF 146:2003), IDT). – Чинний від 2013-05-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – IV, 14 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 60. Йогурт.** Метод підрахування характерних колоній мікроорганізмів за температури 37°C (ISO 7889/IDF 117:2003, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 11 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 61. Казеїни** та казеїнати. Визначення масової частки лактози фотометричним методом (ISO 5548:2004/IDF 106:2004, IDT)/ – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 6 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 62. Казеїни** та казеїнати. Контрольний метод визначення масової частки білка (ISO 5549:1978, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 6 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 63. Казеїни** та казенаїнати. Метод визначення масової частки пригорілих частинок і домішок (ISO 5739:2003/IDF 107:2003, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 9 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 64. Казеїни** та казеїнати. Контрольний метод визначення масової частки вологи (ISO 5550:2006/IDF 78:2006, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 7 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 65. Консерви** молочні. Визначення сахарів йодометричним методом. – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 66. Консерви** молочні. Молоко згущене з цукром та кавою. Технічні умови. – Чинний від 2010-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 11 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 67. Лінії** для виробництва масла вершкового та спредів. Маслоутворювачі. Загальні технічні умови. – Чинний від 2016-04-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 16 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 68. Масло** вершкове та спреди. Методика визначення коефіцієнтів термостійкості. – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 4 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 69. Молоко**, вершки та згущене молоко. Визначення масової частки сухих речовин (контрольний метод) (ISO 6731:1989, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 4 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 70. Молоко.** Визначення вмісту  $\beta$ -лактоглобуліну, розчинного в кислоті, методом високоефективної рідинної хроматографії з оберненою фазою (ISO 13875/IDF 178:2005, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 71. Молоко.** Визначення вмісту казеїнового азоту. Ч. 1 : ДСТУ ISO 17997-1/IDF 29-1:2009. Опосередкований метод (контрольний метод) (ISO 17997-1/IDF 29-1:2004, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – 2016. – IV, 7 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 72. Молоко.** Визначення вмісту казеїнового азоту. Ч. 2 : ДСТУ ISO 17997-2/IDF 29-2:2009. Прямий метод (ISO 17997-2/IDF 29-2:2004, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – 2016. – IV, 6 с. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 73. Молоко.** Визначення вмісту лактулози ферментативним методом (ISO 11285:2004 (IDF 175:2004), IDT). – Чинний від 2013-05-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – IV, 8 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 74. Молоко.** Визначення та оцінювання підсумкової точності опосередкованих методів аналізування. Ч. 1 : ДСТУ ISO 8196-1:2007. Аналітичні характеристики опосередкованих методів (ISO 8196-1:2000, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 8 с. : рис., табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 75. Молоко.** Визначення хлорамфеніколу за допомогою рідинного хроматографа з подвійним мас-спектрометричним детектором. – Чинний від 2014-09-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – IV, 9 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 76. Молоко** і молочні продукти. Визначення масової частки жиру. Загальні рекомендації щодо використання методів із застосуванням жиромірів (ISO 11870:2000, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 8 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 77. Молоко** і молочні продукти. Методика підрахування кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, дріжджів і плісневих грибів за допомогою пластин. – Чинний від 2011-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 7 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 78. Молоко.** Кількісне визначення мікробіологічної чистоти. Настанови щодо визначення та підтвердження взаємозв'язку між результатами практичного та арбітражного методів (ISO 21187:2004, IDT). – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – IV, 10 с. : табл. – (Молоко). – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 79. Молоко** козине. Сировина. Технічні умови. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 9 с. : табл. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 80. Молоко** коров'яче. Визначення кількості соматичних клітин методом проточної цитометрії (експрес-метод). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 10 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 81. Молоко** коров'яче питне. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 2661-94 ; Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 13 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 82. Молоко** коров'яче. Визначення точки замерзання кондуктометричним методом (експрес-метод). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 6 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 83. Молоко.** Метод визначення аміаку. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 3 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 84. Молоко.** Метод визначення пероксиду водню. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 4 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 85. Молоко.** Метод підраховування колоній психротрофних мікроорганізмів, що формують колонії за температури 6,5 С (ISO 6730:2005, IDT; IDF 101:2005, IDT). – На заміну ДСТУ IDF 101A-2003 ; Чинний від 2008-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 86. Молоко,** молочні продукти та закваски. Метод визначання кількості біфідобактерій. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 15 с. : рис. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 87. Молоко,** молочні продукти та закваски. Метод визначання кількості пропіоновокислих бактерій. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 11 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 88. Молоко** незбиране. Визначення вмісту молочного жиру, білка та лактози. Настанова з експлуатації вимірювальних приладів для роботи в середній частині інфрачервоного спектра випромінення (ISO 9622:1999, IDT). – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – IV, 21 с. : рис., табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 89. Молоко** питне для харчування дітей. Технічні умови. – На заміну РСТ УРСР 2016-91 ; Чинний від 2015-08-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 14 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 90. Молоко.** Підрахування соматичних клітин. Ч. 1 : ДСТУ ISO 13366-1/IDF 148-1:2014. Мікроскопічний (контрольний) метод (ISO 13366-1:2008/IDF 148-1:2008, IDT + ISO 13366-1:2008/Cor 1:2009, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – IV, 14 с. : рис., табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 91. Молоко.** Підрахування соматичних клітин. Ч. 2 : ДСТУ ISO 13366-2/IDF 148-2:2014. Настанови щодо використання флуоро-опто-електронних лічильників (ISO 13366-2:2006/IDF 148-2:2006, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України. – V, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 92. Молоко-сировина** овече. Технічні умови. – Чинний від 2014-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 10 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 93. Молоко** та вершки. Метод визначення термостійкості за алкогольною пробою. – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 7 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 94. Молоко** та молочний порошок. Визначення вмісту афлатоксину М1. Очищення методом імуноафінної хроматографії та визначення методом високоефективної рідинної хроматографії (ISO 14501/IDF 171:1998, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 95. Молоко** та молочні продукти. Визначання вмісту афлатоксину М1 методом рідинної хроматомас-спектрометрії. – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 16 с. : рис., табл. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 96. Молоко** та молочні продукти. Визначення вмісту заліза спектрометричним методом (контрольний метод) (ISO 6732:1985, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 10 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 97. Молоко** та молочні продукти. Визначення вмісту кальцію, натрію, калію та магнію спектрометричним методом атомної абсорбції. – Чинний від 2008-09-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – IV, 14 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 98. Молоко** та молочні продукти. Визначення вмісту міді фотометричним методом (контрольний метод) (ISO 5738/IDF 76:2004, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 10 с. – (Національний стандарт України).
- 99. Молоко** та молочні продукти. Визначення залишків хлорорганічних сполук (пестицидів). Ч. 1 : ДСТУ ISO 3890-1:2007. Загальні поняття та методи екстрагування (ISO 3890-1:2000, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 14 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 100. Молоко** та молочні продукти. Визначення залишків хлорорганічних сполук (пестицидів). Ч. 2 : ДСТУ ISO 3890-2:2007. Контрольні методи очищення первинних екстрактів та підтвердження очищення (ISO 3890-2:2000, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 24 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 101. Молоко** та молочні продукти. Визначення антимікробних залишків. Тест на дифузію в пробірці (ISO/TS 26844:2006/IDF/RM 215:2006, IDT). – Чинний від 2015-05-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – IV, 12 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 102. Молоко** та молочні продукти. Визначання масової частки нітратів та нітритів. Ч. 1 : ДСТУ ISO 14673-1/IDF 189-1:2012. Метод з використанням спектрометрії та відновлення кадмієм (ISO 14673-1:2004/IDF 189-1:2004, IDT). – Чинний від 2013-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – IV, 12 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 103. Молоко** та молочні продукти. Метод підрахування кількості коліформ та кишкової палички (*E. coli*) за допомогою пластин. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 7 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 104. Молоко** та молочні продукти. Метод підрахування *Pseudomonas* spp. (ISO/TS 11059:2009/IDF/RM 225:2009, IDT). – Чинний від 2016-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 10 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 105. Молоко** та молочні продукти. Методи визначання вологи та сухої речовини – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 13 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 106. Молоко** та молочні продукти. Методи мікробіологічного контролювання. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 35 с. : табл. – (фонди Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 107. Молоко-сировина** та вершки-сировина. Правила приймання, відбирання та готування проб до контролювання. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 5 с. – (Національний стандарт України).
- 108. Молочна** промисловість. Продукти молочні та молоковмісні. Номенклатура та вимоги до назв. – Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 6 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 109. Напівфабрикати** із сиру кисломолочного. Загальні технічні умови. – На заміну РСТ УССР 1508-79 в частині вареників із кисломолочним сиром ; Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 17 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 110. Напої** із сироватки. Загальні технічні умови. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 111. Насоси** відцентрові для рідких молочних продуктів. Загальні технічні умови. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 7 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 112. Продукти** молочні жирні. Визначення масової частки вологи методом Карла Фішера (ISO 5536:2002/IDF 23:2002, IDT). – Чинний від 2008-09-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – IV, 5 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 113. Продукти** кисломолочні для дитячого харчування. Загальні технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 17 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 114. Продукти** молочні. Методи визначення масової частки вологи в молочних сухих і згущених продуктах та молоковмісних консервах. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 11 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 115. Продукти** молочні сухі для дитячого харчування. Суміші молочні сухі з фруктовими, овочевими та фруктовими-овочевими наповнювачами. Технічні умови. – Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 15 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 116. Сир** та сири плавлені. Визначення вмісту хлориду. Метод потенціометричного титрування (ISO 5943:2004, IDF 88:2004, IDT). – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 4 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 117. Сири**. Визначення вмісту азоту метотом К'ельдаля. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 118. Сири** з пліснявою. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 14 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 119. Сири** розсільні. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 15 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 120. Сири** м'які з козиного молока. Загальні технічні умови. – Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 11 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 121. Сири** та сири плавлені. Визначення масової частки лимонної кислоти ферментативним методом (ISO/TS 2963:2006/IDF/RM 34:2006, IDT). – Чинний від 2008-09-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2014. – IV, 10 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 122. Сироватка** молочна. Технічні умови. – Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 10 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.
- 123. Установки** та устаткування для молочної промисловості. Апарати для виготовлення сирного зерна. Загальні технічні вимоги. – Чинний від 2014-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 7 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

## Книги

**124. Меркулова, Н. Г.** Производственный контроль в молочной промышленности : практическое руководство / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 656 с.

*Подробно рассмотрен весь спектр вопросов работы лаборатории современного предприятия молочной промышленности. Большое внимание уделено вопросам организации работы лаборатории, управления ее деятельностью. Даны рекомендации по выбору оборудования, указаны методы производственного контроля, применяемые в молочной промышленности. Приведены методики определения основных характеристик конкретных молочных продуктов, а также контроля сырья, ингредиентов и упаковки. Помимо широко известных, стандартизированных методик, описаны возможности современных методов исследования. Для практических работников представляют интерес основные принципы внедрения системы НАССР на предприятиях отрасли.*

## Навчальні видання

**125. Гавва, О. М.** Сертифікація, гігієнічне забезпечення та метрологічна атестація пакувального обладнання : навчальний посібник / О. М. Гавва, А. П. Беспалько, С. В. Токарчук ; Міністерство освіти України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 268 с.

*Розглянуто правові засади та загальні правила сертифікації, структуру органів сертифікації, порядок та загальні правила проведення сертифікації пакувального обладнання. Наведено гігієнічні вимоги до проектування, виготовлення та експлуатації різних функціональних груп пакувального обладнання. В учебном пособии рассмотрены правовые основы и общие правила сертификации, структура органов сертификации, порядок и общие правила проведения сертификации упаковки*

**126. Салухіна, Н. Г.** Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник / Н. Г. Салухіна, О. М. Язвінська. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 426 с.

*Узагальнена праця з концептуальних проблем стандартизації та сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг). Важлива увага приділяється організаційно-методичним та правовим принципам стандартизації і сертифікації в світі та в Україні, визначенню місця системи технічного регулювання в управлінні якістю продукції (процесів, робіт, послуг).*

**127. Тіхосова, Г. А.** Сертифікація товарів та послуг : навч. посібник / Г. А. Тіхосова, О. Ф. Богданова, О. О. Горач. – Київ : Ліра-К, 2013. – 328 с.

*Викладені наукові, законодавчі, нормативні, технічні та організаційні основи з сертифікації товарів та послуг відповідно до освітньо-професійної програми, рекомендованої Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України для підготовки фахівців зі сертифікації продукції всіх навчальних закладів III – IV рівнів акредитації.*

**128. Чурсіна, Л. А.** Стандартизація продукції та послуг : навч. посібник / Л. А. Чурсіна, О. П. Домбровська, Н. І. Резвих. – Київ : Ліра-К, 2013. – 226 с.

*Викладені наукові, законодавчі, нормативні, технічні та організаційні основи зі стандартизації продукції та послуг відповідно до освітньо-професійної програми, рекомендованої Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України для підготовки*

*фахівців зі стандартизації та сертифікації продукції та послуг всіх навчальних закладів III-IV рівнів акредитації.*

**129. Янушкевич, Д. А.** Основи стандартизації : навчальний посібник / Д. А. Янушкевич, Р. М. Тріщ, Л. Ю. Шубіна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : Освіта України, 2013. – 20 с.

### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**130. Віткін, Л.** Світовий досвід у провадженні та сертифікації систем управління / Л. Віткін // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2010. – № 2 (63). – С. 43–49.

*Розглянуто стан справ щодо сертифікованих систем управління (СУ) у світі та в Україні. Надано рекомендації стосовно упровадження СУ на українських підприємствах.*

**131. Гуменюк, Г.** Пріоритетні напрямки розвитку міждержавної стандартизації, сертифікації та забезпечення єдності вимірювання на період до 2020 року / Г. Гуменюк // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 5 (84). – С. 40–44.

*Проаналізовано робочі документи Міждержавної ради стандартизації, сертифікації та метрології (МДР), використовувані у ході розроблення пріоритетів міждержавної стандартизації, ідентифіковані першочергові дії у використанні їхніх положень стосовно харчових продуктів і дій із захисту довкілля на період до 2015 року. Подано коротку характеристику важливих заходів, які мають бути розробленими з дотриманням умов забезпечення єдності вимірювань у сферах стандартизації, сертифікації, акредитації та контролю їхнього виконання на період до 2020 року.*

**132. Романчук, І.** Наукові та прикладні аспекти стандартизації термінологічної бази у молочній галузі / І. Романчук // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2014. – № 2 (87). – С. 3–7.

*Проаналізовано чинні вимоги щодо вживання термінів на молочні продукти. Теоретично обґрунтовано критерії класифікації молочної продукції та продукції з комбінованим складом сировини.*

**133. Романчук, І. О.** Стандартизація в молочній галузі: особливості термінології / І. О. Романчук // Молокопереробка. – 2010. – № 12 (63). – С. 10.

**134. Ющенко, Н. М.** Контроль виробництва – запорука якості продукції тваринного походження / Н. М. Ющенко, В. М. Пасічний // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 8–10.

*Розглянуто питання досягнення гарантовано стабільної якості продукції потребується системний підхід – постійний цілеспрямований контроль впродовж усього технологічного циклу.*

**135. Бочарова, О. В.** Современные аспекты оценивания качества молока и молочных продуктов / О. В. Бочарова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 82–84.

*Проведен анализ методов оценивания качества молочных продуктов. Установлена целесообразность использования вольтамперометрических исследований для объективной оценки уровня протекающих в молочных продуктах редокс-процессов.*

- 136. Бурыкин, А. И.** Экспресс-метод оценки вязкости молочных продуктов / А. И. Бурыкин // Молочная промышленность. – 2011. – № 4. – С. 42–43.
- 137. Киркун, Т. И.** О проекте изменений в технический регламент “О безопасности упаковки” / Т. И. Киркун // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 80–84.
- 138. Святкина, Л. И.** О фальсификации молочной продукции / Л. И. Святкина, В. Я. Андрухова // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 39–40.
- 139. Смирнов, А. А.** Расчет коэффициента экологической безопасности молочных продуктов / А. А. Смирнов, Л. В. Белова // Молочная промышленность. – 2011. – № 2. – С. 68–69.
- 140. Сычева, О. В.** Особенности внедрения технических регламентов в молочной отрасли / О. В. Сычева, Л. А. Рыкалина // Переработка молока. – 2015. – № 2 (185). – С. 54–56.
- 141. Творогова, А. А.** Первоочередные задачи стандартизации в отрасли производства мороженого / А. А. Творогова, Н. В. Казакова, Л. В. Сорокина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 6. – С. 24–25.
- 142. Шевченко, З. И.** Особенности государственного регулирования рынка детского питания в Украине / З. И. Шевченко, В. А. Дроздова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 52–53.
- 143. Юрова, Е. А.** Контроль пищевых ингредиентов в молочной продукции / Е. А. Юрова // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 14–16.
- 144. Юрова, Е. А.** Стандартизация методов контроля молока и молочной продукции / Е. А. Юрова // Молочная промышленность. – 2011. – № 2. – С. 32–35.

### **2.3. Інструктивно-нормативні та методичні документи**

- 145. Методичні** положення та норми продуктивності на виробництво молочних продуктів і морозива [Електронний ресурс] / І. М. Демчак та ін. ; Укр. НДІ продуктивності АПК, Степ. зонал. н.-д. центр продуктивності АПК. – Київ : НДІ “Укراгропромпродуктивність”, 2012. – 442 с. – (Бібліотека спеціаліста АПК “Економічні нормативи”). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

- 146. Методологічні та методичні засади формування нормативних систем у виробництві молочних продуктів / Г. Т. Шкурін та ін. ; Укр. НДІ продуктивності АПК М-ва аграр. політики України. – Київ : НДІ “Украгромапродуктивність”, 2010. – 45 с. – (Бібліотека спеціаліста АПК “Економічні нормативи”). – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.**
- 147. Молочна та м’ясна промисловість. Правила розроблення, оформлення та вимоги до змісту технологічної інструкції. – Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 22 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.**
- 148. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів [Електронний ресурс] / Наказ Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 р. № 487 // Міністерство аграрної політики та продовольства України : [офіційний веб-портал]. – [Київ, 1997–2015]. – Режим доступу : <http://minagro.gov.ua/node/15274>.**

#### **Автореферати дисертацій**

- 149. Канарик, Ю. С. Правове регулювання виробництва та реалізації молока і молочної сировини в Україні : автореф. дис. ... канд. юрид. наук : 12.00.06 / Ю. С. Канарик ; Кабінет Міністрів України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2015. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.**

*Робота присвячена з’ясуванню особливостей правового регулювання виробництва та реалізації молока і молочної сировини, формулюванні наукових висновків та пропозицій щодо удосконалення нормативно-правового регулювання відповідних суспільних відносин.*

## Статті з періодичних та продовжуваних видань

**150. Екологічний контроль вмісту важких металів у молочних продуктах за допомогою сучасного аналізатора “МХА-1000-5”** [Електронний ресурс] / М. В. Галімова, В. В. Манк, О. П. Мельник та ін. // Збірник праць вчених, аспірантів та студентів НУБІП. – Київ, 2014. – С. 95–97. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14544>. – Назва з екрана.

*Розроблено методологічне, алгоритмічне і програмне забезпечення методик визначення свинцю у молоці та молочній продукції.*

**151. Канарик, Ю.** Визначення поняття “Виробництво молока та молочної сировини” в аграрному праві / Ю. Канарик // Підприємництво, господарство і право. – 2014. – № 8 (224). – С. 50–55.

*На підставі аналізу положень аграрно-правової науки визначається поняття «виробництво молока та молочної сировини», розглядаються юридичні ознаки виробництва молока та молочної сировини як виду виробничо-господарської діяльності.*

**152. Канарик, Ю.** Розвиток законодавства у сфері виробництва та реалізації молока і молочної сировини / Ю. Канарик // Підприємництво, господарство і право. – 2014. – № 4 (220). – С. 46–50.

*Аналізується історія виникнення, становлення та розвитку законодавства у сфері виробництва і реалізації молока та молочної сировини в Україні.*

**153. Коваль, Н. В.** Нормативно-правове регулювання якості та безпечності продукції молокопереробних підприємств України / Н. В. Коваль // Інноваційна економіка. – 2012. – № 11. – С. 75–82.

*Досліджено є здійснення системного аналізу вітчизняних нормативно-правових актів, що регулюють якість та безпечність продукції молокопереробних підприємств, їх порівняння з міжнародними нормативними документами та розробка рекомендацій з удосконалення нормативно-правового забезпечення виробництва якісної і безпечної продукції молокопереробної галузі.*

**154. Кухтіна, Н. М.** Система технічного регулювання харчових продуктів: проблеми і перспективи / Н. М. Кухтіна, Д. А. Янушкевич // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 118–121.

*Проаналізовані причини перешкод на шляху реформування системи технічного регулювання, можливості їх подолання та перспективи України після виконання вимог СОТ. Проаналізовано сучасний законодавчий та технічний стан регулювання продуктів харчового виробництва в Україні.*

**155. Мазуренко, І. К.** Впровадження на підприємствах галузі державних нормативних документів на консервовані продукти дитячого та загального харчування [Електронний ресурс] / І. К. Мазуренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 108–111. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)__30). – Назва з екрана.

*Узагальнено та науково обгрунтовано показники якості, які контролюються при виробництві продукції. Запропоновано впровадження державних нормативних документів на виробництво та методи дослідження якості консервної продукції для загального, диятичного та лікувально-профілактичного харчування.*

**156. Павлова, В. А.** Місце товарознавчої експертизи в реалізації програми “Україні – безпечне харчування” / В. А. Павлова, О. Ю. Холодова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 48–49.

**157. Про безпеку та мікро- і макроелементний склад молока і молочних продуктів ринку України / М. П. Гуліч, Н. Л. Ємченко, Т. В. Верченко та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 194–198.**

*Досліджено молоко та кисломолочні продукти українських виробників на вмісту у них токсичних елементів та мікронутрієнтів. Проведено порівняльний аналіз отриманих результатів з Медико-біологічними вимогами до молока і молочних продуктів та відповідними даними довідника "Таблицы химического состава пищевых продуктов", 1987 р.*

**158. Абдуллаева, Л. В.** Актуальные вопросы технического регулирования молочной отрасли / Л. В. Абдуллаева // Переработка молока. – 2012. – № 6 (150). – С. 8–13 ; № 8 (167). – С. 20–21.

**159. Макеева, И. А.** Разработка технических документов на продукты, исключенные из технического регламента на молоко и молочную продукцию / И. А. Макеева, Д. Е. Генова, З. Ю. Малинина // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 35–36.

**160. Макеева, И. А.** Техническое регулирование молочной отрасли: вопросы и ответы / И. А. Макеева, Н. В. Стратонова, Ж. И. Смирнова // Переработка молока. – 2013. – № 8 (167). – С. 40–42.

**161. Малинина, З. Ю.** Актуализация национальных стандартов по выявлению антибиотиков / З. Ю. Малинина, Н. В. Стратонова, И. А. Макеева // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 19–21.

*Рассмотрены актуальные вопросы стандартизации и технического регулирования в отношении выявления антибиотиков в молоке и молочных продуктах*

#### Монографії

**162. Говорушко, Т. А.** Підвищення конкурентоспроможності виробничих підприємств: теорія, методи оцінки, практика [Електронний ресурс]: монографія / Т. А. Говорушко, В. М. Фурман, О. А. Гнатенко ; Національний університет харчових технологій. – Луцьк : ПраТ Волинська обласна друкарня, 2011 – 256 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jsrui/handle/123456789/20990>. – Назва з екрана.

*Розглянуто шляхи підвищення конкурентоспроможності виробничих підприємств. Рассмотрены пути повышения конкурентоспособности промышленных предприятий.*

**163. Калетнік М. М.** Управління економічними відносинами підприємств молокопродуктового підкомплексу аграрної галузі України : монографія / М. М. Калетнік, С. В. Козловський, Н. М. Тарасюк, В. В. Семененко; Вінницький національний аграрний університет. – Вінниця : Консоль, 2013. – 247 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Розроблено методичний підхід до оцінювання рівня ефективності економічних взаємовідносин підприємств з виробництва молока та його переробки на основі теорії нечіткої логіки та нечітких множин. Узагальнено систему показників для оцінювання рівня ефективності економічних взаємовідносин підприємств регіонального молокопродуктового підкомплексу АПК. Удосконалено послідовність та алгоритм аналізу стану таких взаємовідносин підприємств молокопродуктового підкомплексу. Запропоновано конвергенційну модель організації регіонального молокопродуктового підкомплексу АПК.*

**164. Кузьмін, Є. С.** Ефективність інвестицій підприємств молочної промисловості : монографія / Є. С. Кузьмін. – Київ : Національний науковий центр “Інститут аграрної економіки”, 2015. – 252 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Узагальнено і поглиблено теоретико-методологічні засади ефективності інвестицій, здійснено оцінку сучасних умов та напрямів інвестування, показників і факторів ефективності, а також обґрунтовано шляхи підвищення ефективності інвестицій підприємств молочної промисловості.*

**165. Мостенська, Т. Л.** Системне забезпечення конкурентоспроможністю підприємств м'ясної і молочної промисловості України : монографія / Т. Л. Мостенська, О. І. Драган, І. В. Суха ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – 268 с. *Досліджені та узагальнені теоретико- методологічні підходи до забезпечення конкурентоспроможності підприємств, проаналізовані сучасний стан і проблеми розвитку підприємств м'ясної і молочної промисловості України та запропоновані напрямки щодо підвищення їх конкурентоспроможності на вітчизняному ринку м'ясо-молочної продукції.*

**166. Осташко, Т. О.** Внутрішній агропродовольчий ринок України в умовах СОТ : монографія / Т. О. Осташко, Л. Ю. Волощенко, Г. В. Ленінова. – Київ : Інститут економіки та прогнозування Національної академії наук України, 2010. – 208 с. – Режим доступу до електронного каталогу бібліотеки Полтавського університету економіки і торгівлі : <http://catalog.uccu.org.ua>. – Назва з екрана.

*Проаналізовано стан і тенденції розвитку агропродовольчого ринку України після вступу країни до СОТ у період між продовольчою та фінансовою кризами. Увагу приділено аналізу та моделюванню кон'юнктури м'ясо-молочних ринків, що виявилися найбільш вразливими після зниження рівня їх захисту.*

### Навчальні видання

**167. Артюх, Т. М.** Міжнародне технічне регулювання [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Т. М. Артюх, І. В. Григоренко ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2015. – 410 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://netstar/EBooks/73.23.pdf>. – Назва з екрана.

*Надано правові, теоретичні та практичні основи міжнародного технічного регулювання, що складає підстави для реформування системи технічного регулювання в Україні, імплементації нормативно-правової бази технічного регулювання ЄС для підтримки національної економіки та стабільного розвитку.*

**168. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська, І. А. Бойко, І. М. Болотіна та ін. – Київ : Кондор, 2012. – 492 с.**

*Викладено теоретичні, практичні, організаційні основи та система забезпечення організації виробництва із врахуванням галузевої специфіки діяльності підприємств харчової промисловості України.*

**169. Чернелевський, Л. М.** Статистика у галузях харчової промисловості: теорія і практика [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Л. М. Чернелевський, М. В. Перетятко, Л. М. Соломчук ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 331 с. – Режим доступу електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4967>. – назва з екрана.

Подано теоретичний та практичний матеріал на прикладі галузей харчової промисловості, розв'язування задач, контрольні запитання. Наведено тестову програму та порядок і критерії оцінювання знань студентів.

### **Автореферати дисертацій**

**170. Гринчук, В. Ю.** Розвиток економічних взаємовідносин підприємств молокопродуктового підкомплексу : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / В. Ю. Гринчук ; Білоцерківський національний аграрний університет. – Біла Церква, 2011. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Робота присвячена аналізу і узагальненню особливостей та сформовано методику дослідження економічних взаємовідносин у молокопродуктивному підкомплексі (МПП) АПК за ринкових умов.*

**171. Згурська, О. М.** Стратегічне маркетингове управління конкурентоспроможністю молокопереробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. М. Згурська; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2014. – 21 с.

*Робота присвячена теоретико-методичних підходів і практичних рекомендацій щодо стратегічного маркетингового управління конкурентоспроможністю молокопереробних підприємств, спрямованого на досягнення ними стійких конкурентних переваг, що сприятиме ефективному розвитку підприємств молокопереробної галузі у довгостроковій перспективі.*

**172. Іскренко, Л. П.** Фінансове забезпечення молокопереробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Л. П. Іскренко ; Національний науковий центр "Інститут аграрної економіки". – Київ, 2010. – 20 с.

*Робота присвячена дослідженню та розробка науково обґрунтованих заходів щодо поліпшення фінансового забезпечення молокопереробних підприємств.*

**173. Коваленко, Н. М.** Впровадження кластерної моделі розвитку молокопереробних підприємств харчової промисловості [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Н. М. Коваленко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13658>. – Назва з екрана.

*У роботі висвітлено теоретичні, методичні та сучасні практичні аспекти впровадження кластерної моделі розвитку молокопереробних підприємств харчової промисловості. Запропоновано авторське визначення понять: “кластер”, “кластерна модель”, “механізм впровадження кластерної моделі”. Систематизовано та доповнено існуючу класифікацію кластерів за основними ознаками: географічною, галузевою, структурною, розвитку та інтеграції.*

**174. Кулинич, Ю. М.** Стратегічне планування економічного розвитку підприємств харчової промисловості [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ю. М. Кулинич ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19444>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена розробці методичного підходу до стратегічного планування економічного розвитку підприємства, сутність якого полягає у плануванні зміни типу економічного розвитку на першому етапі, визначенні стратегічних позицій, сильних та слабких сторін підприємства на ринку на другому етапі та використанням отриманих результатів для розроблення стратегічної карти розвитку підприємств на третьому етапі з втіленням результатів методичного підходу в 3D-модель стратегічного вибору напрямів економічного розвитку підприємств.*

**175. Малишкіна, Т. Г.** Організаційно-економічний механізм формування підсистем забезпечення маркетингу молокопереробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Т. Г. Малишкіна ; Приватний вищий навчальний заклад “Європейський університет”. – Київ, 2012. – 21 с.

**176. Мокіна, С. М.** Бренд роботодавця як інструмент підвищення ефективності використання персоналу на підприємствах молочної промисловості [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / С. М. Мокіна ; Національний університет харчових технологій. – К., 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19607>. – Назва з екрана.

**177. Моргун, О. В.** Відтворення основних засобів на молокопереробних підприємствах : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. В. Моргун ; Національний науковий центр “Інститут аграрної економіки”. – Київ, 2011. – 20 с.

*Робота присвячена узагальненню теоретичних і методичних положень щодо аналізу економічної ефективності та процесу відтворення основних засобів у підприємствах молокопереробної промисловості.*

**178. Осетрова, О. П.** Управління виробничо-господарською діяльністю молокопереробних підприємств на основі вартісної оцінки : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. П. Осетрова ; Чернігівський державний технологічний університет. – Чернігів, 2013. – 20 с.

*Робота присвячена дослідженню теоретико-методичних засад управління виробничо-господарською діяльністю підприємств на основі вартісної оцінки. Розкрито сутності методичних підходів до оцінювання вартості підприємств.*

**179. Панюк, Т. П.** Розвиток персоналу підприємств молочної галузі у контексті сучасних особливостей функціонування ринку праці : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Т. П. Панюк ; Приватний ВНЗ “Львівський університет бізнесу та права”. – Львів, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Робота посвячена розробленню теоретичних засад еволюції наукових вчень щодо розвитку персоналу підприємств у вітчизняній та зарубіжній науковій думці. Обгрунтовано напрям та загальну методику дослідження проблеми розвитку персоналу в контексті сучасних особливостей функціонування ринку праці.*

**180. Протасова, Л. В.** Стратегічне планування розвитку підприємств молокопереробної галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами» / Л. В. Протасова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16956>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню теоретико-методичних засад стратегічного планування розвитку та розробці теоретичних і практичних рекомендацій щодо удосконалення процесу стратегічного планування розвитку молокопереробних підприємств. Проаналізовано сучасний стан та визначено проблеми і тенденції розвитку молокопереробної галузі. Проведено оцінку стану стратегічного планування та його впливу на ефективність діяльності молокопереробних підприємств.*

**181. Чан-Хі, О. С.** Регулювання ринку молока та молокопродуктів в Україні : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / О. С. Чан-Хі ; Національний науковий центр “Інститут аграрної економіки”. – Київ, 2014. – 21 с.

*Робота присвячена дослідженню сутності та особливості державного регулювання ринку молока та молокопродуктів, узагальнено макроекономічні теорії регулювання ринків, а також розроблено методичні підходи оцінювання ефективності регулювання цього ринку.*

**182. Якимчук, Т. В.** Управління інвестиційною стратегією на підприємствах молочної галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Т. В. Якимчук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16956>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена Досліджено теоретичні підходи до визначення сутності інвестиційної стратегії як об'єкта управління та інвестиційної політики, уточнено понятійно-категоріальний апарат теорії управління інвестиціями підприємства. Класифіковано функціональні стратегії, які повинні бути враховані в процесі управління інвестиційною стратегією підприємств.*

### Статті з періодичних та продовжуваних видань

**183. Аранчій, В. І.** Аналітична оцінка та екстраполяція функціонування ринку молокопродукції [Електронний ресурс] / В. І. Аранчій, Л. О. Дрогань-Писаренко, А. І. Рудич // Економічний аналіз : збірник наукових праць Тернопільського національного економічного університету. – Тернопіль : Економічна думка. – 2015. – Т. 20. – С. 14–22. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecan\\_2015\\_20\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecan_2015_20_4). – Назва з екрана.

*Охарактеризовано стан ринку молока в Україні як однієї із провідних галузей народного господарства, яка забезпечує населення продуктами харчування. Проведено аналіз розвитку ринку молока та продуктів його переробки як частини агропромислового комплексу, а також виявлено можливості та тенденції подальшого його розвитку на сучасному етапі ринкової економіки.*

**184. Белозерцев, В.** Концептуальна модель формування кредитної політики підприємств молокопереробної галузі України / В. Белозерцев // Економіст. – 2012. – № 8 (310). – С. 79–82.

*Досліджені проблеми формування кредитної політики підприємств молокопереробної галузі України. Визначено актуальні проблеми товарного кредитування, що потребують їх практичного розв'язання. Обґрунтовано об'єктивну необхідність державного управління процесами товарного кредитування та розроблено концептуальну модель формування кредитної політики підприємств молокопереробної галузі України.*

**185. Васютинська, Ю. О.** Шляхи розвитку молочної галузі України [Електронний ресурс] / Ю. О. Васютинська // Економіка АПК. – 2012. – № 1 (207). – С. 166–170. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/357>. – Назва з екрана.

*Розглянуто та проаналізовано основні тенденції функціонування молочної галузі в Україні. Визначено можливі варіанти організації та розвитку молокопереробних підприємств.*

**186. Виробництво** молока та молокопродуктів в Україні [Електронний ресурс] / Т. Л. Мостенська, М. П. Сичевський, В. В. Халеба, І. В. Кузнєцова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 119–121. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.nbu.gov.ua/old\\_jrn/natural/Npnukht/2010\\_33/NP-33-37.pdf](http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/natural/Npnukht/2010_33/NP-33-37.pdf). – Назва з екрана.

**187. Власенко, І. М.** Організація маркетингу молочної галузі АПК [Електронний ресурс] / І. М. Власенко // Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. – 2012. – Т. 1, вип. 4. – С. 45–50. – (Серія : Економічні науки). – Режим доступу : <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/nppdaa/4.1/045.pdf>. – Назва з екрана.

*Проведені дослідження, щодо удосконалення методичних підходів організації структури маркетингу молочної галузі. Розкрито поняття споживчого та ділового маркетингу АПК. Визначені завдання ділового та споживчого маркетингу молочної галузі.*

**188. Воронєцька, І. С.** Визначення собівартості молока на основі енергетичної оцінки кормів / І. С. Воронєцька, О. М. Рибаченко, А. В. Тучик // Економіка АПК. – 2013. – № 1 (219). – С. 38–44.

*Досліджено можливості визначення собівартості молока з використанням енергетичної оцінки добового раціону корів, що забезпечить високий рівень продуктивності тварин з мінімальними витратами матеріально-грошових ресурсів.*

**189. Гапоненко, Т. М.** Логістичні концепції в системі просування молочних продуктів на ринок / Т. М. Гапоненко // Економіка АПК. – 2012. – № 2 (208). – С. 147–152.

*Систематизовано сучасні логістичні концепції просування молочних продуктів на ринок, розглянуто можливість запровадження їх у діяльність молокопереробних підприємств. Визначено позитивні моменти використання елементів удосконалення системи просування молочних продуктів на ринок, які доцільно застосовувати для молокопереробних підприємств.*

**190. Грабовецький, Б. Є.** Використання методу експертних оцінок «Дельфі» в управлінні молокопереробними підприємствами [Електронний ресурс] / Б. Є. Грабовецький, Н. М. Тарасюк // Сталий розвиток економіки. – 2011. – № 6. – С. 83–89. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.nbu.gov.ua/old\\_jrn/soc\\_gum/sre/2011\\_6/83.pdf](http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/soc_gum/sre/2011_6/83.pdf). – Назва з екрана.

*Дослідження оцінка відносної важливості факторів, що визначають ефективність роботи молокопереробних підприємств Вінниччини на основі методу експертних оцінок «Дельфі».*

**191. Гринчук, В. Ю.** Особливості розвитку кооперації та агропромислової інтеграції в молочному підкомплексі АПК / В. Ю. Гринчук // Актуальні проблеми економіки. – 2010. – № 8. – С. 57–63.

*Розглянуто і систематизовано основні чинники, що зумовлюють виникнення та розвиток агропромислових інтеграційних процесів у сфері виробництва, переробки і збуту молока. Запропоновано функціональну структуру інтегрованих формувань у молокопродуктовому підкомплексі.*

**192. Еш, С. М.** Сучасний стан і місце підприємств молочної промисловості на продовольчому ринку України [Електронний ресурс] / С. М. Еш // Економічний аналіз : зб. наукових праць Тернопільського національного економічного університету. – 2012. – Вип. 10, Ч. 2. – С. 139–142. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3622>. – Назва з екрана.

*Розглянуто сучасний стан та особливості молокопереробних підприємств на продовольчому ринку України, досліджено основні причини збитковості виробників молочної продукції, запропоновано пропозиції щодо покращення ситуації в галузі.*

**193. Євсєєва, І. В.** Планування виробничої програми на молокопереробних підприємствах [Електронний ресурс] / І. В. Євсєєва, В. О. Москаленко // Агросвіт. – 2013. – № 23. – С. 34–37. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13011>. – Назва з екрана.

*Висвітлено основні положення з формування виробничої програми молокопереробних підприємств. Приділено особливу увагу галузевим особливостям функціонування молокопереробних підприємств, які суттєво впливають на планування виробничої програми.*

**194. Заходим, М. В.** Розвиток прав власності молокопереробних підприємств / М. В. Заходим // Економіка АПК. – 2010. – № 2 (184). – С. 127–130.

**195. Іванюта, Т. М.** Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища підприємств молокопереробної галузі як чинників економічної безпеки [Електронний ресурс] / Т. М. Іванюта // Формування ринкових відносин в Україні. – К., 2014. – Вип. 11 (162). – С. 118–122. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20513>. – Назва з екрана.

**196. Капась, О. М.** Актуальні проблеми розвитку молокопродуктового підкомплексу України / О. М. Капась // Економіка АПК. – 2013. – № 9 (227). – С. 92–97. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/E\\_apk\\_2013\\_9\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2013_9_17). – Назва з екрана.

*На сонові аналізу стану вітчизняного молокопродуктового підкомплексу та динаміки основних тенденцій на ринку молока і молочної продукції простежити механізм формування внутрішньогалузевих пропорцій та проблеми реалізації принципів агропромислової інтеграції у цій складній міжгалузевій структурі.*

**197. Керанчук, Т. Л.** Сучасні проблеми розвитку молочного бізнесу в Україні [Електронний ресурс] / Т. Л. Керанчук // Глобальні проблеми економіки : електронне наукове фахове видання. – Миколаїв : Миколаївський національний університет ім. В. О. Сухомлинського, 2015. – № 4. – С. 408–413. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20640> – Назва з екрана.

*Здійснений огляд актуальних проблем розвитку підприємств молочної промисловості України, проаналізована кон'юктурна ситуація на ринку молока, проведений аналіз динаміки цін на молоко та основні види молочної продукції за останній період. Досліджені проблеми сировинного забезпечення молокопереробної галузі та досвід інших країн світу в її вирішенні.*

**198. Кернасюк, Ю.** Молочний сектор: реалії і перспективи [Електронний ресурс] / Юрій Кернасюк // Агробізнес сьогодні : електронне наукове фахове видання. – 2015. – № 6. – Режим доступу : <http://www.agro-business.com.ua/ekonomichnyi-gektar/2805-molochnyi-sektor-realiii-i-perspektyvy.html>. – Назва з екрана.

**199. Кучер, Л. Ю.** Досвід країн близького зарубіжжя в забезпеченні прибутковості виробництва молока / Л. Ю. Кучер // Економіка АПК. – 2011. – № 6 (200). – С. 166–170.

**200. Куць, О. І.** Сучасний стан молочної галузі / О. І. Куць // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 2–6.

**201. Лисюк, В. М.** Перспективи і напрямки розвитку ринку молочної продукції (секторний аналіз ринку) [Електронний ресурс] / В. М. Лисюк, А. В. Чмут // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 2. – С. 64–72. – Режим доступу : <http://annachmut.at.ua/stati/ChmutAV3.pdf>. – Назва з екрана.

**202. Малишкіна, Т.** Методичний підхід до діагностики стану підсистем забезпечення маркетингу в діяльності молокопереробних підприємств [Електронний ресурс] / Т. Малишкіна // Економіст. – 2010. – 11 (289). – С. 38–41. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.nbuv.gov.ua/old\\_jrn/Soc\\_Gum/Ekonomist/2010\\_11/38-41.pdf](http://www.nbuv.gov.ua/old_jrn/Soc_Gum/Ekonomist/2010_11/38-41.pdf). –

Назва з екрана.

*Визначена вагомость кожного з чотирьох факторів для забезпечення функціонування підсистем забезпечення та відповідно встановлення ступеня їх розвитку на даному етапі.*

**203. Мостенська, Т. Л.** Вплив ціни на конкурентоспроможність продукції на ринку молока [Електронний ресурс] / Т. Л. Мостенська, М. П. Сичевський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 52. – С. 165–175. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19731>. – Назва з екрана.

*Розглянуто основні методи ціноутворення та розкрито чинники формування ціни на молоко та молочні продукти. Визначено проблеми забезпечення молоком та молочними продуктами населення України та показано вплив цінової політики на обсяги споживання молочних продуктів. Охарактеризовано стан ринку молочних продуктів в Україні та світі. Визначено особливості формування ціни на молоко і молочні продукти в Україні, показано динаміку цін на молоко-сировину та роздрібних цін на окремі види молочних продуктів. Охарактеризовано існуючі тенденції формування ціни на групи молочних продуктів.*

**204. Осташко, Т. О.** Цінова конкурентоспроможність м'ясомолочної продукції в умовах СОТ / Т. О. Осташко // Економіка АПК. – 2011. – № 2 (196). – С. 155–161.

**205. Пастухова, Т. Ю.** Сучасний стан та тенденції розвитку молочної промисловості у світі [Електронний ресурс] / Т. Ю. Пастухова // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 3. – С. 48–51. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2012\\_3\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2012_3_13). – Назва з екрана.

*Розглядаються стан молочної промисловості у світі. Здійснено моніторинг молочної галузі у світі за 1990-2010 роки. Визначено основні проблеми галузі та можливі шляхи їх вирішення.*

**206. Протасова, Л. В.** Аналіз впливу факторів зовнішнього середовища на діяльність молокопереробних підприємств / Л. В. Протасова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 40. – С. 71–77. *Визначено основні фактори впливу зовнішнього середовища на діяльність молокопереробних підприємств. Розглянуто можливі шляхи послаблення дії впливу факторів зовнішнього середовища.*

**207. П'янова, О. В.** Обґрунтування напрямів розвитку брендів підприємств молочної промисловості відповідно до “Піраміди ієрархії потреб споживачів у продуктах харчування та напоях, що представлені під брендами” [Електронний ресурс] / О. В. П'янова // Збірник наукових праць Черкаського державного технологічного університету. – Черкаси : ЧДТУ, 2012. – Т. 2, ч. 2. – С. 31–38. – (Серія : Економічні науки). – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7218>. – Назва з екрана.

*Присвячена питанням вибору напрямів розвитку брендів підприємств молочної галузі. Виявлені економічні мотиви покупки брендovаних товарів та ефекти споживчої поведінки, розроблені пропозиції по напрямках та рівнях спрямованості зусиль щодо забезпечення продовольчої культури населення та культури споживання брендovаної продукції.*

**208. П'ятак, Т. В.** Проблеми виходу підприємств молочної галузі на зовнішні ринки [Електронний ресурс] / Т. В. П'ятак, В. О. Ігумнова // Вісник Національного технічного університету Харківський політехнічний інститут : збірник наукових праць. Тематичний. випуск : Актуальні проблеми управління та фінансово-господарської діяльності підприємства. – Харків : НТУ “ХПІ”. – 2013. – № 7. – С. 101–108. – Режим доступу до електронного архіву eNTUKhPIIR Національного технічного університету Харківський політехнічний інститут : <http://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/5033>. – Назва з екрана.

*Визначено головні проблеми виходу вітчизняних молокопереробних підприємств на зовнішні ринки, здійснено аналіз сучасного стану виробництва молока у світі, з'ясовано рівень конкурентоспроможності вітчизняних підприємств.*

**209. Рябенко, А. Є.** Система формування ринку молока України та шляхи його удосконалення / А. Є. Рябенко, О. Г. Радева // Наука і економіка. – 2010. – № 1 (17). – С. 170–174.

**210. Скоморохова, С. Ю.** Стан та перспективи розвитку молочної промисловості в Україні [Електронний ресурс] / С. Ю. Скоморохова, Т. Ю. Редзюк, Р. А. Пономаренко // Науковий вісник Херсонського державного університету. – 2015. – Вип. 10, ч. 1. – С. 91–95. – (Серія : Економічні науки). – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20834>. – Назва з екрана.

*Розглянута структура харчової промисловості. Проаналізовано стан молочної промисловості та фактори, які впливають на діяльність виробників молочної продукції. Проаналізовано умови торгівлі молочною продукцією з Європейським Союзом згідно з Угодою про асоціацію між Україною, з однієї сторони та Європейським Союзом, Європейським Співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони. Подано структуру реалізованої молочної продукції. Досліджено основні показники зовнішньої торгівлі молоком та молочними продуктами. Запропоновано шляхи розвитку молочної галузі в Україні.*

**211. Скопенко, Н. С.** Основні причини, переваги та недоліки формування інтегрованих структур в харчовій промисловості України [Електронний ресурс] / Н. С. Скопенко // Вісник Запорізького національного університету. – 2010. – № 2 (6). – С. 83–87. – (Серія : Економічні науки). – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14651>. – Назва з екрана.

**212. Скопенко, Н. С.** Сучасний стан та перспективи розвитку харчової промисловості України на основі формування інтегрованих структур [Електронний ресурс] / Н. С. Скопенко // Актуальні проблеми економіки : науковий економічний журнал. – 2011. – № 4 (118). – С. 103–110. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14644>. – Назва з екрана.

*Визначено сучасний стан та перспективи розвитку харчової промисловості України. Розглянуто особливості формування та розвитку інтегрованих об'єднань в АПК та харчовій промисловості країни. Запропоновано для подолання негативних тенденцій в АПК та харчовій промисловості України посилення інтеграційних зв'язків та побудова на їх основі інтегрованих об'єднань.*

**213. Скопенко, Н. С.** Сучасні тенденції концентрації та інтеграції на українському молочному ринку [Електронний ресурс] / Н. С. Скопенко // Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. – 2011. – Вип. 124/125, № 3. – С. 65–68. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15038>. – Назва з екрана.

**214. Слободян, Н. Я.** Аналіз стану сировинної бази та її роль у підвищенні ефективності діяльності підприємств молочної промисловості України [Електронний ресурс] / Н. Я. Слободян // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – Т. 1, № 36. – С. 60–65. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/558>. – Назва з екрана.

*Розглянуто проблеми забезпеченості підприємств молочної промисловості України сировиною, виявлено причини скорочення обсягів виробництва молока, запропоновано шляхи подолання даних проблем.*

**215. Харчишина, О. В.** Економічні, організаційні та культурні чинники розвитку галузі харчової промисловості України [Електронний ресурс] / О. В. Харчишина // Економіка Криму. – 2011. – № 2. – С. 56 – 63. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3023>. – Назва з екрана.

*Досліджено сучасний стан та основні тенденції розвитку галузі харчової промисловості України, подано оцінку економічних, організаційних та культурних факторів розвитку. Оцінка основних тенденцій розвитку галузі харчової промисловості здійснена з врахуванням стану організаційної культури підприємств як важливої складової системи управління.*

**216. Чан-Хі, О. С.** Використання матриці політичного аналізу в оцінці ефективності державного регулювання ринку молока та молокопродуктів [Електронний ресурс] / О. С. Чан-Хі // Економіка АПК. – 2013. – № 10 (228). – С. 123–131. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/E\\_apk\\_2013\\_10\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2013_10_22). – Назва з екрана.

**217. Шваб, О. В.** Зарубіжний досвід у сфері діяльності молокопереробних акціонерних компаній на фондовому ринку [Електронний ресурс] / О. В. Шваб // Економіка АПК. – 2013. – № 7 (225). – С. 126–133. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/E\\_apk\\_2013\\_7\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2013_7_20). – Назва з екрана.

*Вивчено досвід країн Балтії у сфері діяльності молокопереробних акціонерних товариств на фондовому ринку, досліджено особливості становлення та функціонування фондових ринків країн балтійського регіону, розроблено пропозиції щодо оптимізації діяльності вітчизняних молокопереробних акціонерних компаній з урахуванням країн Балтії.*

**218. Шваб, О. В.** Сутність фінансових ресурсів і джерела їх формування в акціонерних товариствах молокопереробної галузі / О. В. Шваб // Економіка АПК. – 2012. – № 3 (209). – С. 149–154.

**219. Шиян, Н. І.** Диференціація споживання молока і молочних продуктів у регіонах / Н. І. Шиян // Економіка АПК. – 2010. – № 10 (192). – С. 11–17.

**220. Штанько, Л. О.** Формування ефективної інвестиційної стратегії підприємств молочної промисловості [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. екон. наук : 08.00.04 / Л. О. Штанько ; Національний університет харчових технологій. – 2010. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/539>. – Назва з екрана.

*Визначено стратегічні напрямки розвитку підприємств, що поділено на дві стратегічні групи. Запропоновано інвестиційні стратегії для підприємств кожної групи. Проаналізовано використання корегувальних коефіцієнтів, що дають можливість уникнути перекосів інвестування та сприяють формуванню більш оптимального інвестиційного портфеля.*

**221. Яценко, В. М.** Вплив факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на підвищення конкурентоспроможності продукції підприємств молочної галузі / В. М. Яценко, А. О. Яковлева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 45. – С. 109–115.

*Розглянуто вплив основних чинників зовнішнього та внутрішнього середовища на підвищення конкурентоздатності молока та молочної продукції з метою зміни стратегічних орієнтирів діяльності підприємств молочної промисловості.*

**222. Беседа, Л.** Дороговизна молочного сыра – главная проблема молокопереработчиков : [подготовил А. Коваль] / Л. Беседа // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 42.

**223. Волкова, С. Ф.** Повышение конкурентоспособности украинского рынка мороженого / С. Ф. Волкова, Е. В. Ротай // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 2. – С. 72–75.

*Проанализировано общее состояние рынка мороженого, рассмотрены проблемы отрасли, перспективы. Предложены пути повышения конкурентоспособности рынка отечественного мороженого.*

**224. Волкова, Т. А.** Основные направления снижения потерь в маслодельно-сыродельной отрасли / Т. А. Волкова // Молочное дело. – 2012. – № 6 (107). – С. 16–17.

**225. Демин, И.** Мобильное принятие решений / И. Демин, Г. Шальк // Молокопереработка. – 2012. – № 2 (77). – С. 10–12.

**226. Демин, И.** Оптимизация процессов создания добавленной стоимости / И. Демин, Г. Шальк // Молокопереработка. – 2012. – № 1 (76). – С. 9–11.

**227. Кулинич Ю. М.** Тенденции развития молочной промышленности в мире и в Украине [Электронный ресурс] / Ю. М. Кулинич // Журнал научных публикаций аспирантов и докторантов. – 2013. – № 4. – С. 66–68. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Национального університете пищевых технологий : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8759>. – Название с экрана.

*Проанализировано современное состояние и проблемы функционирования рынка молочной промышленности Украины. Осуществлен аналіз общемировых тенденций, возникающих на рынке молока.*

**228. Малыгина, В. Д.** Анализ рынка продуктов детского питания на молочной основе / В. Д. Малыгина, Е. В. Булгакова // Економіка харчової промисловості. – 2009. – № 2. – С. 25–29.

**229. Панкратова, Л. Л.** Витрати на виробництво молока як чинник його конкурентоспроможності / Л. Л. Панкратова // Економіка АПК. – 2013. – № 8 (226). – С. 46–52.

## Розділ 4

### Технологія молока та молочних продуктів

#### 4.1. Загальна технологія молока та молочних продуктів

##### Довідкові видання

**230. Хімічний** склад і фізичні характеристики молочних продуктів : довідник : навч. посібник / О. М. Скарбовійчук, О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. Г. Федоров ; Міністерство освіти і науки України ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 311 с. *Наведено вітчизняну термінологію молочної галузі. Розглянуто хімічний склад молочних продуктів, які виробляють вітчизняні підприємства України. Подано оновлені дані щодо фізичних характеристик сировини і молочних продуктів. Для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія»*

##### Монографії

**231. Якубчак, О. М.** Аналіз біологічних ризиків під час виробництва сирого товарного молока : монографія /О. М. Якубчак, Л. О. Оленіч, Т. В. Таран ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компрінт, 2016. – 188 с. *Наведено теоретичне узагальнення та нове вирішення наукового завдання з аналізу мікробіологічних і паразитологічних ризиків під час виробництва сирого товарного молока, їх оцінки та розробки превентивних заходів. Подано дані щодо органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних і паразитологічних показників сирого товарного молока за різних умов його виробництва. Запропоновано новий підхід до атестації технологічного процесу одержання товарного молока належної якості.*

**232. Грек, О. В.** Технологія комбінованих продуктів на молочній основі : підручник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 362 с.

*Викладено сучасні технології комбінованих продуктів на молочній основі. Розглянуто особливості технології питних видів молока комбінованого складу сировини, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сиркових і сметанних виробів, спредів, сирних і сирних плавлених продуктів, дитячих харчових продуктів, сухих та згущених молокозмісних консервів, комбінованих продуктів на основі маслянки та сироватки. Особливу увагу приділено продуктам сучасного асортименту, в тому числі розробленим у Національному університеті харчових технологій. Це сиркові пасты, згущені молочні консерви з фруктозою, збагачені соєвими білками, сухі багатокомпонентні суміші десертного призначення, сметанні продукти. Представлено технологічні схеми виробництва комбінованих продуктів на молочній основі, обґрунтовано технологічні параметри виробництва.*

**233. Коваленко, В. О.** Мікробіологія молока і молочних продуктів : навч. посібник / В. О. Коваленко, В. В. Євлаш, Л. О. Чернова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 136 с.

**234. Костенко, В. І.** Технологія виробництва молока і яловичини. Практикум : навчальний посібник / В. І. Костенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2013. – 400 с.

*Викладено у вигляді окремих навчальних занять матеріали про виробничий і племінний облік у скотарстві, методи оцінки й обліку відтворення стада, вирощування молодняка, молочної і м'ясної продуктивності та її якості, а також способи оцінки маточного поголів'я різних напрямів продуктивності та моделювання технологічних процесів виробництва продукції скотарства.*

**235. Практикум** з технології молока та молочних продуктів : навч. посібник / О. В. Грек, Н. М. Ющенко, Т. Г. Осьмак та ін. ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 431 с.

*Розглянуто сучасні методи дослідження молока та молочних продуктів, наведено принципи контролю з використанням стандартних загальноприйнятих і модифікованих методів вимірювання. Кожна лабораторна робота супроводжується коротким описом теоретичних відомостей і поясненням суті методик проведення аналізу, хімізму реакцій і розрахунковими формулами  $TMГ$ ,  $Гф$ ,  $\sim$ “*

**236. Востроилов, А. В.** Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2010. – 512 с.

*Описаны технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, продуктов детского питания, масла, сыра. В каждой группе рассмотрены технологические особенности продуктов нового ассортимента. Большое внимание уделено вопросам качества молочных продуктов, формированию органолептических свойств, изменению их при хранении, причинам возникновения пороков молочных товаров и способам их устранения.*

**237. 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.

Рассмотрены химический состав, свойства молока, синтез его составных частей в клетках молочной железы, биохимические и физико-химические изменения молока при хранении и обработке. Описаны процессы, происходящие при производстве кисломолочных продуктов, сыра, масла, спредов, молочных консервов, детских продуктов и продуктов из вторичного молочного сырья.

**238. Рогожин, В. В.** Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 456 с.

Рассмотрены химический состав и физико-химические свойства основных компонентов молока и мяса. Описаны физиолого-биохимические процессы в молочной железе и в мышцах, показано протекание физико-химических и биологических реакций, протекающих при производстве молочных и мясных продуктов. Приводятся методы технологической переработки вторичного молочного сырья (обезжиренное молоко, пахта, молочная сыворотка), способы производства молочно-белковых концентратов (казеин, лактоза). Рассмотрено влияние различных режимов обработки и холодильного хранения на качество мяса.

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

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

**240. Тихомирова, Н. А.** Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради) : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2011. – 144 с.

Представлена история становления и развития маслоделия; теоретические и практические аспекты производства масла и пасты масляной из коровьего молока: общие технологические схемы производства масла различными способами: частные технологии традиционных видов масла из коровьего молока, масла с повышенным содержанием влаги, масла с вкусовыми компонентами, консервных видов масла, топленого масла, пасты масляной, спредов и топленых жиров.

## Монографії

**241. Дейниченко, Г. В.** Нові види копреципітатів та їх використання в харчових технологіях : монографія / Г. В. Дейниченко, Т. І. Юдіна, В. М. Ветров. – Донецьк : Донеччина, 2010. – 175 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Розглянуто питання розробки технологій нових копреципітатів на основі білково-вуглеводної молочної сировини (БВМС) на підприємствах молочної промисловості. Досліджено фізико-хімічні властивості харчових систем на основі БВМС. Визначено показники якості нових копреципітатів та запропоновано напрямки їх використання у технологіях продуктів харчування у закладах ресторанного господарства.*

**242. Сукманов, В. О.** Використання високого тиску в індустрії молока : монографія / В. О. Сукманов, В. Д. Малигіна, В. В. Кійко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського (ДонНУЕТ). – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. – 213 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Визначено сучасні тенденції розвитку молочної промисловості, спрямовані на підвищення якості продукту, що свідчить про доцільність та перспективність використання інноваційної технології паскалізації у процесі обробки молока. Обґрунтовано механізм дії високого тиску в поєднанні з температурною обробкою на інактивацію мікрофлори та зміну складових частин молока. Визначено раціональні режими паскалізації. Розроблено технологію обробки молока високим тиском із використанням встановлених раціональних параметрів.*

**243. Технологія** десертів молочних із використанням карагінанів : монографія / А. Б. Горальчук, Н. Г. Гринченко, О. П. Неклеса та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2013. – 122 с.

*Узагальнено дані щодо сучасних тенденцій використання карагінанів у технології молочних десертів, надано результати експериментальних досліджень структурно-механичних властивостей казеїнат-кальцій-карагінанових комплексів, доведено доцільність використання карагінанів у технології молочних десертів, зокрема капа-карагінану в технології желеподібної десертної продукції, йота-карагінану в технології піно подібної десертної продукції.*

**244. Технології харчової та кулінарної продукції з використанням білків молока :** монографія / Ф. В. Перцевий, П. В. Гурський, С. Л. Юрченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 224 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Досліджено загальну характеристику та використання молочних білків у технології кулінарної продукції. Висвітлено технологію одержання білків з молока та визначено харчову та біологічну цінність молочного білка. Проведено наукове обґрунтування технології паст закусочних на базі сиру кисломолочного нежирного. Наведено рекомендації з використання паст закусочних у складі кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.*

**245. Якубчак, О. М.** Наукові підходи щодо отримання молока та яловичини належної якості : монографія / О. М. Якубчак, Л. О. Оленіч, А. І. Кобиш ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : КОМПРИНТ, 2013. – 168 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Досліджено наявність мезофільних аеробних та факультативних анаеробних мікроорганізмів залежно від технології одержання молока та джерела контамінації сирого товарного молока психротрофними мікроорганізмами. Розроблено методіку паразитологічного вивчення сирого товарного молока. Проаналізовано виявлення паразитологічних ризиків під час виробництва цього молока. Обґрунтовано доцільність аналізу ризиків з метою одержання сирого товарного молока належної якості та методично розроблено приклад атестації виробництва молока.*

### **Навчальні видання**

**246. Грек, О. В.** Технологія комбінованих продуктів на молочній основі : підручник / О. В. Грек, Т. А. Скорченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 362 с.

*Викладено сучасні технології комбінованих продуктів на молочній основі. Розглянуто особливості технології питних видів молока комбінованого складу сировини, кисломолочних напоїв, сиру кисломолочного та сиркових і сметанних виробів, спреїв, сирних і сирних плавлених продуктів, дитячих харчових продуктів, сухих та згущених молокозмісних консервів, комбінованих продуктів на основі маслянки та сироватки. Особливу увагу приділено продуктам сучасного асортименту, в тому числі розробленим у Національному університеті харчових технологій. Представлено технологічні схеми виробництва комбінованих продуктів на молочній основі, обґрунтовано технологічні параметри виробництва.*

**247. Грек, О. В.** Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки : навчальний посібник / О. В. Грек, Г. Є. Поліщук, О. О. Онопрійчук ; МОН молоді та спорту України ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – 210 с.

*Наведено склад і властивості знежиреного молока, сироватки і маслянки, доведено доцільність їх комплексного та раціонального перероблення, систематизовано сучасний асортиментний ряд продуктів із вторинних молочних ресурсів, розглянуто основні технології їх одержання.*

**248. Кочубей-Литвиненко, О. В.** Технологія отримання та первинного оброблення молока : підручник / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. М. Ющенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 211 с.

*Наведено характеристику основних порід корів, поширених в Україні. Описано різні види кормів і кормових засобів для, основи складання раціонів годівлі. Наведено особливості годівлі дійних і сухостійних корів та методи контролю повноцінності їх раціону. Розглянуто хімічний склад коров'ячого молока, біосинтез складових молока, основи фізіології молокоутворення та молоковіддачі. Проаналізовано фактори, що впливають на надої, склад і властивості молока. Описано способи доїння, основи організації первинного оброблення молока на фермах. Розглянуто санітарно-гігієнічні та протиепідемічні аспекти отримання молока високої якості.*

**249. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник /** Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана

*Приділено особливу увагу чинникам, які впливають на формування якості та безпеки продукції: характеристиці сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів.*

**250. Рубан, Ю. Д.** Технологія виробництва молока і яловичини : підручник / Ю. Д. Рубан, С. Ю. Рубан. – 3-тє вид., перероб. й доп. – Харків : Еспада, 2011. – 800 с.

*Висвітлюються питання біології великої рогатої худоби, плеїнної справи, основ проектування технологічних процесів у галузі скотарства, технології вирощування, оцінювання і використання бугаїв, технології вирощування ремонтного молодняка, технології виробництва молока та яловичини.*

**251. Технологія і механізація виробництва м'ясо-молочних продуктів :** підручник : у 2 кн. Кн. 2 : Технологія і механізація переробки молока і виробництва молочних продуктів / О. В. Гвоздев, Ф. Ю. Ялпачик, Н. П. Загорко, Т. О. Шпиганович. – Мелітополь : Видавничий будинок ММД, 2013. – 463 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Описано основні відомості про технологічні процеси, машини і обладнання для переробки молока і виробництва молочних продуктів. Для кожного технологічного процесу виробництва продуктів з молока надано технологічні та структурно – апаратні схеми, класифікацію обладнання та детальне описання з наведенням їх технологічних характеристик, і вимог техніки безпеки та правил обслуговування.*

**252. Технологічні розрахунки у молочній промисловості :** навчальний посібник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 343 с.

*Наведено класифікацію основних груп молочних продуктів, загальні технологічні операції виробництва молочних продуктів, основні формули для їх продуктового розрахунку, приклади розрахунків основних груп молочних продуктів, типові рецептури для нормативного методу розрахунку. Для студентів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів, а також фахівців молочної промисловості.*

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

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

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

*Наведено вітчизняну термінологію молочної галузі. Розглянуто хімічний склад молочних продуктів, які виробляють вітчизняні підприємства України. Подано оновлені дані щодо фізичних характеристик сировини і молочних продуктів.*

**255. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург, 2010. – 512 с.**

## Довідкові видання

**256. Инглиш, Э.** Домашний сыр, творог, йогурт, масло и другие продукты из молока : рецепты и технология / Эшли Инглиш ; пер. с англ. М. Гребенюк. – Харьков-Белгород : Книжный клуб “Клуб Семейного Досуга”, 2014. – 127 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Название с экрана.

*Подробно описана технология приготовления молочных продуктов, даются рекомендации, как с помощью трав, специй и фруктов можно разнообразить их вкус, а оригинальные рецепты помогут дополнить ежедневный рацион полезными и вкусными блюдами без ароматизаторов и красителей!*

## Автореферати дисертацій

**257. Берестова, А. А.** Технологія дрібнодисперсних заморожених добавок із фруктів та їх використання в оздоровчих молочно-рослинних продуктах : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / А. А. Берестова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Робота присвячена розробки інноваційної технології дрібнодисперсних заморожених добавок із фруктів (яблук, лимонів та апельсинів з цедрою, бананів) у формі пюре, яка включає кріогенне "шокове" заморожування та дрібнодисперсне низькотемпературне подрібнення та супроводжується процесами кріомеханодеструкції, механоактивації, комплексний вплив яких призводить до вивільнення прихованих зв'язаних з біополімерами неактивних форм біологічно активних речовин (БАР) і трансформації їх у вільний стан (їх кількість збільшується в 1,6 - 4,2 рази в порівнянні зі свіжими фруктами), в результаті чого готовий продукт порівняно з вихідною сировиною одержує принципово нові споживчі властивості.*

**258. Гафуров, О. В.** Удосконалення процесу ультрафільтрації білково-вуглеводної молочної сировини та його апаратурне оформлення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / О. В. Гафуров ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню процесу ультрафільтрації білково-вуглеводної молочної сировини з використанням напівпроникних мембран другого покоління типу ПАН (поліакрилонітрил) і розроблено його апаратурне оформлення. Надано відомості про структуру та властивості мембран ПАН-50 та ПАН-100, запропоновано найбільш раціональні баричні, температурні та хімічні параметри процесу ультрафільтрації з їх використанням. Визначено раціональні технологічні параметри процесу ультрафільтрації білково-вуглеводної молочної сировини в тупиковому режимі та в режимі з застосуванням пристрою для барботування.*

**259. Золовська, О. В.** Розробка технологій молочно-рослинних десертів профілактичного призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / О. В. Золовська ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Вперше показано можливість спрямованого регулювання якості молочно-рослинних десертів профілактичного призначення шляхом зміни жирнокислотного та вуглеводного складу продукту. Науково обгрунтовано застосування чуфи як джерела поліненасичених жирних кислот і встановлено закономірності зміни її хімічного складу у ході технологічної переробки. Доведено можливість збереження фруктоолігосахаридів у цукатах, виготовлених за розробленою технологією. Визначено закономірності зміни технологічних і фізико-хімічних властивостей чуфи за умов застосування різних видів попередньої обробки, встановлено режими комбінованої переробки бульбоплоду на напівфабрикати. Обгрунтовано базові рецептурні композиції та технологічні підходи до виготовлення десертів з низьким глікемічним індексом. Встановлено оптимальну масову частку інгредієнтів молочно-рослинних десертів шляхом математичного моделювання композицій. Виявлено позитивний вплив гідроколідів на зміну структурно-механічних характеристик термізованих десертів. Доведено можливість скорочення терміну виготовлення десертів шляхом коригування послідовності технологічних операцій і детального аналізу розподілу часу виготовлення згідно з діаграмою Ганта. Встановлено фактичний термін зберігання молочно-рослинних десертів за методикою тестування ASLT.*

**260. Калініна, О. Д.** Розробка технології молока гідролізованого згущеного : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. Д. Калініна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2012. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Досліджено отримання нових згущених молочних консервів з цукром призначених для людей інтолерантних до лактози і для широкого кола населення. Відібрано ферментний препарат  $\beta$ -галактозидази, опрацьовані технологічні режими проведення ферментативного гідролізу лактози: рН середовища, температури, масової частки ферментного препарату, тривалості процесу. Досліджено вуглеводний склад гідролізованого молока. Встановлено, що залежно від ступеня гідролізу лактози відбувається підвищення солодкості молока, що може сприяти зменшенню витрат цукру в рецептурах гідролізованих згущених молочних консервів з цукром. Визначено й обгрунтовано показники масової частки сухих речовин та сахарози. Проаналізовано показники активності води, осмотичного тиску, показники титрованої й активної кислотності, ефективної в'язкості експериментальних зразків в свіжовироблених продуктах і в процесі зберігання. Висвітлено мікробіологічні показники продуктів, які не перевищують нормативних показників. Встановлено та обгрунтовано терміни зберігання продуктів. Доведено доцільність застосування ферменту  $\beta$ -галактозидази у виробництві гідролізованих молочних консервів з цукром.*

**261. Малик, О. В.** Метод контролю якості молока за електричними параметрами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.01.02 / О. В. Малик ; Національний університет "Львівська політехніка". – Львів, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Встановлено вплив молочного жиру на параметри амплітудно-частотної та фазочастотної характеристик, що дозволяє за їхніми характерними змінами у частотному діапазоні ідентифікувати рівень якості молока. Досліджено вплив консервантів, води, рослинної сировини на зміну амплітудно-частотної та фазочастотної характеристик у частотному діапазоні, і одержано результати, за якими можна виявляти фальсифікацію молока. Запропоновано метод визначення жирності молока, який базується на виявленому зв'язку між екстремальним значенням залежності амплітуди від частоти та вмістом молочного жиру, що дозволяє використовувати амплітудно-частотну характеристику як інформативний параметр. Розроблено метод ідентифікації походження молока, який дозволяє за виміряними значеннями амплітуди на експериментально встановлених частотах визначати походження молока, тобто розрізняти молоко різних сільськогосподарських тварин.*

**262. Паляничка, Н. О.** Вдосконалення процесу імпульсної гомогенізації молока : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. О. Паляничка ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2013. – 20 с.

*Запропоновано нове вирішення науково-прикладного завдання, що полягає в зниженні енерговитрат на процес гомогенізації молока шляхом застосування процесу імпульсної гомогенізації й оптимізації технологічних і конструктивних параметрів та режимів роботи імпульсного гомогенізатора молока (ІГМ). Одержано й експериментально підтверджено залежності, що пов'язують конструктивні, технологічні та енергетичні параметри роботи ІГМ з модифікованим критерієм Вебера, в основу якого покладено градієнт швидкості потоку молока, що визначається амплітудою коливань поршня-ударника, частотою коливань поршня та подачею молока в імпульсний гомогенізатор, а, отже, і ступенем гомогенізації.*

**263. Плотнікова, Р. В.** Технологія напівфабрикатів десертної продукції на основі молока знежиреного з регульованим складом сольової системи : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Р. В. Плотнікова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Науково обгрунтовано та розроблено технологію напівфабрикатів десертної продукції на основі молока знежиреного з регульованим складом сольової системи. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень із визначення параметрів регулювання складу сольової системи молока знежиреного комплексуютьовачем альгінатом натрію обгрунтовано технологію одержання молока знежиреного з високими термо- та кислотостійкістю. На основі встановлених наукових принципів регулювання складу сольової системи молока знежиреного розроблено технологію напівфабрикатів десертної продукції..*

**264. Сабадош, Г. О.** Технологія десертів молочних з використанням карагінанів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Г. О. Сабадош ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Розроблено технологію десертів молочних з гелеподібною структурою з використанням капа-карагінану та піноподібною структурою з використанням йота-карагінану. Визначено умови утворення хелатних комплексів між карагінанами та білками молока за участю іонів кальцію, що забезпечують утворення стійких геле- та піноподібних систем. Встановлено раціональне співвідношення капа-карагінану та камеді ріжкового дерева, що забезпечує відсутність синерезису гелеподібної продукції. Визначено закономірності формування міцних міжфазних адсорбційних шарів на рідких межах розділу фаз, що забезпечують одержання стійких піноподібних молочних систем з використанням йота-карагінану.*

**265. Соломон, А. М.** Розробка технологій десертних ферментованих продуктів функціонального призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / А. М. Соломон ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2014. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*На основі теоретичних і експериментальних досліджень розроблено кисломолочні десертні продукти функціонального призначення на основі консорціуму про- і пребіотиків, збагачені рослинними біологічно активними речовинами. Вперше розроблено спосіб прискореного виділення збудника туберкульозу на запропонованому поживному середовищі. Поглиблено знання щодо впливу пектину на розвиток біфідобактерій та фізико-хімічні властивості кисломолочних згустків. Встановлено вплив складу пребіотиків на формування структурно-механічних властивостей кисломолочних десертів. Розширено знання щодо впливу стабілізуювальних систем на показники якості кисломолочних десертних продуктів. Встановлено взаємозв'язок компонентного складу і фізико-хімічних властивостей продуктів, що дозволяє прогнозувати термін їх зберігання без зміни якості.*

**266. Тимчук, А. В.** Розроблення технології заморожених молочно-білкових сумішей з продуктами переробки пшениці [Електронний ресурс] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / А. В. Тимчук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 205 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22202>. – Назва з екрана.

*Роботу присвячено розробленню технології заморожених молочно-білкових сумішей із продуктами переробки пшениці, а саме крупи манної та екструдованої, для забезпечення стабільних якісних і кількісних показників після розморожування при використанні в технологіях напівфабрикатів.*

## Статті з періодичних та продовжуваних видань

**267. Гловацька, О.** Молочні продукти – користь чи шкода? / О. Гловацька // Безпека життєдіяльності. – 2013. – № 1. – С. 29–35.

**268. Грек, О. В.** Вплив комплексних антиоксидантів на термін зберігання молочних продуктів [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 8 (83). – С. 43–44. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/510>. – Назва з екрана.

*Обґрунтована доцільність внесення антиоксидантів природного та штучного походження до різноманітних молочних продуктів з підвищеним вмістом жиру з метою уповільнення процесу окислення. Визначено ступінь ефективної дії антиоксидантів на рослинно-жирові емульсії для виробництва спредів та жирових основ для напоїв на основі молочної сироватки.*

**269. Грек, О. В.** Інноваційні розробки в молочній галузі [Електронний ресурс] / О. В. Грек, Т. Г. Осьмак // Молочная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 42–43. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11885>. – Назва з екрана.

*Наведена схема наукової діяльності кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій. Обґрунтовані технології різних видів молочних продуктів зі збалансованим складом основних нутрієнтів. Приведена схема наукової діяльності кафедри технології молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій.*

**270. Дідух, Г. В.** Використання бактеріофагів для виробництва молочних продуктів лікувально-профілактичного призначення / Г. В. Дідух, В. В. Калаянова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 14–16. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2010\\_2\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2010_2_6). – Назва з екрана.

*Представлено результати дослідження лізуючої здатності молочного продукту по відношенню до штаму мікроорганізмів Escherichia coli. Встановлено оптимальну концентрацію внесення бактеріофагу у молочну сировину, для надання продукту лізуючої здатності по відношенню до Escherichia coli.*

**271. Дідух, Г. В.** Використання вторинної молочної сировини у виробництві молочних геропродуктів / Г. В. Дідух, Н. А. Дідух // Молочное дело. – 2011. – № 7 (100). – С. 21–24.

**272. До питання створення таблиць хімічного складу молока і молочних продуктів вітчизняного виробництва / М. П. Гуліч, Н. Л. Ємченко, Т. В. Верченко та ін. // Довкілля та здоров'я. – 2012. – № 1 (60). – С. 65–69.**

**273. Долинский, А. А.** Оптимизация тепломассообменных и гидродинамических процессов в технологии термовакuumной обработки молока [Електронний ресурс] / А. А. Долинский // Наука та інновації. – 2010. – № 1. – С. 59–68. – Режим доступу до Наукової електронної бібліотеки періодичних видань Національної академії наук України : <http://dspace.nbuv.gov.ua/xmlui/handle/123456789/28082>. – Назва з екрана.

*Розглянуто особливості технології термомеханічної обробки молока та молочних продуктів з використанням конденсаційно-випарної схеми регенерації тепла. На основі експериментальних і теоретичних досліджень встановлено оптимальні режими роботи промислових апаратів, які використовуються в даній технології, і запропоновано методи підвищення їх енергетичної ефективності.*

**274. Жиринокислотний** склад молочних рослинно-жирових продуктів / О. Грек, О. Красуля, О. Савченко, А. Петрина // Ukrainian journal of food science. – 2014. – Vvol. 2, issue 1. – С. 14–21.

**275. Зв'язок** технологічних і теплофізичних характеристик молочних продуктів [Електронний ресурс] / О. М. Скарбовійчук, О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, В. Г. Федоров // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10–11. – С. 42–45. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1098>. – Назва з екрана.

*За результатами експериментальних досліджень і аналізу літературних даних про залежність теплопровідності води, незбираного молока та молочних вершків різної жирності від температури визначено однозначну функціональну залежність жирності вершків від їх теплопровідності на інтервалі температури від 15 до 40 °С, яка формалізована розрахунковою формулою для її використання при визначенні жирності вершків в технологічних процесах виробництва молочних продуктів.*

**276. Ідентифікація** різних видів молока з використанням інструментальних і хеометричних методів / В. М. Іщенко, О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. П. Суходольська, М. В. Іщенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 230–235. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2016\\_22\\_2\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2016_22_2_28). – Назва з екрана.

*Проведено інструментальний аналіз 23 зразків різних видів молока: незбираного молока натурального й розведеного водою у кількості від 5 до 20 % мас., питних видів молока різної жирності та відновленого молока. Визначено такі показники складу молока, як вміст жиру, білка, лактози, сухого знежиреного молочного залишку, води, щільність, температуру за мерзання, показник заломлення та водневий показник (активну кислотність).*

**277. Крицька, Є.** Молочні та молоковмісні продукти / Є. Крицька // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 35.

**278. Науменко, О. В.** Заквашувальні препарати для виробництва молочних продуктів: біорізноманіття та принципи створення / О. В. Науменко, Н. Ф. Кігель // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 7 (93). – С. 43–45.

**279. Плотнікова Р. В.** Обґрунтування вмісту плодово-ягідної сировини у складі напівфабрикатів десертної продукції на основі молочної сировини / Р. В. Плотнікова, Н. Г. Гринченко, П. П. Пивоваров // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2013. – Т. 1, вип. – С. 107–114. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

**280. Сукманов, В. О.** Аналітичний огляд використання технології високого тиску у виробництві питного молока / В. О. Сукманов, В. В. Кійко, В. Д. Малигіна // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 38–41.

**281. Шпачук, Л. В.** Як сироп змінює колір молока [Електронний ресурс] / Л. В. Шпачук, Т. Г. Осьмак // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 3. – С. 23–25. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7439>. – Назва з екрана.

*Досліджено вплив глюкозно-фруктозних сиропів на процес меланоїдиноутворення у молоці згущеному вареному. Наведені дані, щодо зміни забарвлення дослідних зразків за різних температур у процесі зберігання. Исследовано влияние глюкозно-фруктозных сиропов на процесс меланоидинообразование в молоке сгущенном вареном.*

**282. Якубчак, О. М.** Молоко. Виробництво та переробка / О. М. Якубчак // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 10 (85). – С. 50–51.

**283. Агаркова, Е. Ю.** Технологии молочных продуктов на основе баромембранных методов / Е. Ю. Агаркова, Г. В. Фриденберг // Молочная промышленность. – 2011. – № 7. – С. 28–29.

**284. Ананьева, Н. В.** Комплексная переработка молочного сырья / Н. В. Ананьева // Молочная промышленность. – 2011. – № 12. – С. 36–41.

**285. Андерсен, К.** Молоко как ингредиент в производстве продуктов функционального назначения: производство инновационных молочных продуктов методом мембранной фильтрации / К. Андерсен // Молочная промышленность. – 2013. – № 6. – С. 68–69.

**286. Антипова, Т. А.** Аспекти классификации продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей / Т. А. Антипова, С. В. Фелик, В. В. Кузнецов // Переработка молока. – 2015. – № 9. – С. 56–58.

*Предложена классификация продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей, которая позволяет определить незаполнение на внутреннем рынке ниши продуктов и направления соответствующих исследований.*

- 287. Архипов, А. Н.** Агрегация мицелл казеина кислотной коагуляцией : их использование при ультрафильтрационной обработке молока / А. Н. Архипов, М. С. Литвинов // Молочная промышленность. – 2012. – № 11. – С. 52–53.
- 288. Архипов, А. Н.** Пастообразные продукты / А. Н. Архипов // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 54.
- 289. Архипов, А. Н.** Структурообразование молочных продуктов / А. Н. Архипов, А. А. Майоров // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 74.
- 290. Бабина, Т. А.** Контаминация молочных продуктов плесневыми грибами / Т. А. Бабина // Молочная промышленность. – 2011. – № 9. – С. 40–41.
- 291. Банникова, А. В.** Молочные продукты, обогащенные сывороточными белками. Технологические аспекты создания / А. В. Банникова, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2015. – № 1. – С. 64–66.
- 292. Березовский, Ю. М.** Вероятностная модель структуры молока и молочных смесей в процессе гомогенизации / Ю. М. Березовский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 5. – С. 8–10.
- 293. Биохимия** молока // Молокопереработка. – 2011. – № 4 (67). – С. 30–48.
- 294. Бурыкин, А. И.** Поверхностное натяжение молочных продуктов / А. И. Бурыкин // Молочная промышленность. – 2012. – № 5. – С. 22–23.
- 295. Бурыкин, А. И.** Сравнительная оценка процессов гомогенизации и распыления / А. И. Бурыкин // Молочная промышленность. – 2013. – № 1. – С. 40–41.
- 296. Владыкина, Т. Ф.** Научное обоснование режимов гомогенизации молока и сливок / Т. Ф. Владыкина // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 30–32.
- 297. Восстановленные** (рекомбинированные) молочные продукты // Молокопереработка. – 2010. – № 8 (59). – С. 42–49.
- 298. Восстановленные** (рекомбинированные) молочные продукты: технология производства молочных продуктов // Молокопереработка. – 2013. – № 2 (89). – С. 34–41.
- 299. Гаврилова, Н. Б.** Специализированный продукт для спортивного питания / Н. Б. Гаврилова, Е. И. Петрова, Н. Л. Чернопольская // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 84–85.
- 300. Гаврилова, Н. Б.** Технология молочных продуктов: традиции и инновации / Н. Б. Гаврилова // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 88–89.
- 301. Гаврилова, Н. Б.** Технология продукта для спортивного питания / Н. Б. Гаврилова, Е. И. Петрова // Молочная промышленность. – 2013. – № 9. – С. 82–83.

- 302. Гельфанд, А.** Качество молочных продуктов начинается с приемки молока / А. Гельфанд // Переработка молока. – 2011. – № 12 (146). – С. 24–25.
- 303. Гельфанд, А.** Тепловая обработка молока / А. Гельфанд // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 30–31.
- 304. Гидродинамическая** технология в молочной промышленности // Молокопереработка. – 2012. – № 9 (84). – С. 17–19.
- 305. Головкина, М. В.** Ультрафильтрация в технологии молочных продуктов / М. В. Головкина, Г. С. Анисимов, В. А. Везирян // Переработка молока. – 2012. – № 8 (152). – С. 16.
- 306. Губина, И.** “Цитрин – Фай” – новый компонент молочных продуктов функционального назначения / И. Губина // Переработка молока. – 2012. – № 9 (153). – С. 12.
- 307. Гурова, Н. В.** Научные основы разработки стабилизаторов и регуляторов консистенции / Н. В. Гурова, О. Н. Антонова // Переработка молока. – 2013. – № 8 (167). – С. 52–54.
- 308. Джафарович, А. Р.** Эффективные технологии бактофугирования / А. Р. Джафарович // Переработка молока. – 2011. – № 12 (146). – С. 12–13.
- 309. Добавки** для молочной промышленности // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 28–29.
- 310. Добриян, Е. И.** Десерт молочный с тыквой / Е. И. Добриян // Переработка молока. – 2013. – № 11 (170). – С. 26–28.
- 311. Донская, Г. А.** Продукты завтрашнего дня / Г. А. Донская, Д. В. Харитонов // Переработка молока. – 2016. – № 1. – С. 16–19.
- Данные, полученные с использованием методов современной медицины, позволяют рассматривать растительные ингредиенты как биологически активные добавки при производстве функциональных молочных продуктов. В работе в качестве основного функционального ингредиента представлены топинамбур и его производные.*
- 312. Дунаев, А. В.** Применение дигидрокверцетина в молочных продуктах / А. В. Дунаев // Переработка молока. – 2012. – № 7 (151). – С. 10–11.
- 313. Дунченко, Н. И.** Влагосвязывающая способность структурообразователей животного происхождения / Н. И. Дунченко, И. А. Фёдорова // Молочная промышленность. – 2013. – № 3. – С. 56–57.
- 314. Евдокимов, И. А.** Развитие мембранных технологий: рациональность и безотходность // Молочная промышленность. – 2010. – № 12. – С. 60–65.
- 315. Евелева, В. В.** Лактатсодержащие пищевые добавки нового поколения / В. В. Евелева // Молочная промышленность. – 2011. – № 4. – С. 71.
- 316. Жарыкбасова, К. С.** Комбинированные молочные продукты с красной свеклой / К. С. Жарыкбасова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 23.

**317. Зайцева Л. В.** Современные решения при производстве молокосодержащих продуктов / Л. Зайцева // Переработка молока. – 2015. – № 6. – С. 24–25.

**318. Иваницкий, Г. К.** Использование гидродинамической кавитации для разрушения бактериальных клеток в технологии обработки молока [Электронный ресурс] / Г. К. Иваницкий, Ю. А. Шурчкова, А. Е. Недбайло // Промышленная теплотехника. – 2012. – Т. 34, № 3. – С. 31–39. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке периодических изданий НАН Украины : <http://dspace.nbuv.gov.ua/xmlui/handle/123456789/59173>. – Название с экрана.

*Рассматривается использование эффектов гидродинамической кавитации, возникающих в центробежных насосах, для разрушения бактериальных клеток с целью стерилизации молока. Розглянуто застосування гідродинамічної кавітації, що створюється у відцентрових насосах для руйнування бактеріальних клітин з метою стерилізації молока.*

**319. Иванова, С. А.** Пеногенерирование молочного сырья / С. А. Иванова // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 59–60.

**320. Измерение** массового расхода при наливке молока в цистерны // Переработка молока. – 2015. – № 2 (185). – С. 22–23.

**321. Инновационные** технологии получения лактулозы // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 38–40.

**322. Ипатова, Л. Г.** Применение фитостерин в жировых продуктах / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 70–71.

**323. Использование** процесса сонохимической водоподготовки в молочном производстве / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. А. Тихомирова, О. Н. Красуля, В. И. Богуш // Переработка молока. – 2014. – № 6 (177). – С. 28–30.

**324. К вопросу** об эффективности лазерной технологии переработки молока / К. С. Куладжанов, Н. Ю. Выхрест, А. Т. Байдиндаева, Л. И. Каламкарова и др. // Переработка молока. – 2016. – № 2. – С. 56–59.

*Продемонстрирована эффективность использования обезжиренного творога, полученного по лазерной технологии переработки молока, в комплексной терапии детей с заболеваниями органов пищеварения.*

**325. Кавитация:** энергосбережение в производстве восстановленных молочных продуктов / Н. А. Тихомирова, А. Х. Могази, О. Н. Красуля, Д. Шестаков // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 14–16.

**326. Кампп Д.** Защита свежих ферментированных молочных продуктов от микроорганизмов, вызывающих порчу / Д. Кампп, Н. Д. Симонсен, П. Колаковский // Переработка молока. – 2016. – № 10. – С. 10–12.

*Представлены решения компании DuPont для поддержания стабильного качества при хранении свежих ферментированных молочных продуктов (контроль дрожжевых и плесневых грибов).*

- 327. Канушина, Ю. А.** Энергетическая оценка структурированности молочных продуктов / Ю. А. Канушина, П. А. Лисин // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 92–94.
- 328. Киселёв, Е.** Антикризисные ингредиенты для обогащения и подслащивания / Е. Киселёв // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 13.
- 329. Кистер, И. В.** Методология композиционного конструирования поликомпонентных продуктов / И. В. Кистер, П. А. Лисин // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 40–43. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.
- Показывается, что конструирование пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами – востребованное в последнее время научное и прикладное направление в пищевой отрасли. В связи с этим поиск методологических особенностей решения данных задач является весьма актуальным. Целевое комбинирование рецептурных ингредиентов может обеспечить получение пищевой композиции с заданным химическим составом. Обобщение научных и практических предпосылок создания рациональных рецептур многокомпонентных молочных продуктов показывает, что повышение степени адекватности состава композиций без увеличения себестоимости эффективно может быть достигнуто только с использованием современных компьютерных математических систем.*
- 330. Козырев, Д. И.** Молочные продукты с жирами / Д. И. Козырев // Молочная промышленность. – 2011. – № 2. – С. 72–73.
- 331. Козырев, Д. И.** Производство высококачественных молочных продуктов с использованием жиров “SolPro” / Д. И. Козырев // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 66–67.
- 332. Кокоченко, Е. А.** Инновации в производстве ультрапастеризованного молока / Е. А. Кокоченко, Б. С. Бедных // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 60.
- 333. Колесников, С. С.** Отделение бактерий из молока центрофугированием / С. С. Колесникова // Молочное дело. – 2010. – № 3. – С. 12–15.
- 334. Коробов, А. В.** Новая концепция производства молочных продуктов / А. В. Коробов, А. Г. Кириллова // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 35.
- 335. Косова, И. А.** Эффективность молочного белка в производстве молочных продуктов / И. А. Косова // Молочная промышленность. – 2011. – № 2. – С. 70–71.
- 336. Критерии** оценки безопасности молочных продуктов с транслугтаминазой / З. С. Зобкова, Д. В. Зенина, Т. П. Фурсова и др. // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 48–51.
- 337. Крупенич, Ю.** Стабилизационные системы для молочной промышленности / Ю. Крупенич // Молочное дело. – 2012. – № 9 (110). – С. 17.

**338. Курчаева, Е. Е.** Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья при производстве функциональных молочных продуктов / Е. Е. Курчаева, В. И. Манжесов, И. В. Максимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 10. – С. 61–63.

**339. Маджитов, Д. Ф.** Трансглютаминаза от компании “Флора Ингредиентс” – эффективно и экономично / Д. Ф. Маджитов // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С. 62–63.

**340. Миклух, И. В.** Нормализация молока и молочных продуктов по белку / И. В. Миклух, О. В. Дымар // Молочная промышленность. – 2012. – № 4. – С. 54–55.

**341. Моисеева, Е. Н.** Молочные продукты и ароматизаторы в производстве кондитерских изделий / Е. Н. Моисеева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 12. – С. 50–52.

**342. Мусина О. Н.** Новые молочные продукты для здорового питания / О. Н. Мусина // Переработка молока. – 2015. – № 12. – С. 36–40 ; 2016. – № 1. – С. 32–35.

*Проанализированы состояние и тенденции развития молочных продуктов для здорового питания. В качестве таких продуктов рассмотрены кисломолочные напитки, продукты на основе творога, молочного жира, мороженого, сыры, концентрированные молочные продукты, пудинги, десерты. Проведен широкомасштабный анализ научно-технической и патентной литературы за несколько десятилетий.*

**343. Мусина О. Н.** Тенденции развития направления «молочные продукты для здорового питания» / О. Н. Мусина // Переработка молока. – 2016. – № 4. – С. 18–20.

*Рассмотрены состояние и тенденции развития направления по созданию молочных продуктов для здорового питания (кисломолочные напитки, продукты на основе творога, молочного жира, мороженого, сыры, концентрированные молочные продукты, пудинги, десерты).*

**344. Новинюк, Л. В.** Пищевая добавка Е 575. Функциональное назначение и получение / Л. В. Новинюк // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 80–81.

**345. Новый** аспект у виробництві дієтичного харчування // Молокопереробка. – 2011. – № 2 (65). – С. 10–11.

**346. Новый** концентрированный продукт геродиетического назначения / М. Н. Стрижко, И. А. Радаева, С. Н. Туровская и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 3. – С. 64–66.

**347. Нужин, Е. В.** Методика расчета коэффициента полезного действия гомогенизатора для молока / Е. В. Нужин // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 85–87.

**348. Обогащение** молочных продуктов: научное обоснование, нормативная база, практические решения / Л. Н. Шатнюк, В. Б. Спиричев, В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская // Молочная промышленность. – 2010. – № 10. – С. 34–39.

- 349. Ожигина, Н. Н.** Органолептическая оценка молокосодержащих продуктов / Н. Н. Ожигина, Л. И. Тетерева // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 5. – С. 26–28.
- 350. Особенности** технологии выработки эмульсионных продуктов пониженной жирности / Е. Ю. Агаркова, В. Г. Будрик, О. А. Алянчикова и др. // Переработка молока. – 2013. – № 11 (170). – С. 30–32.
- 351. Остроумов, Л. А.** Активность воды в структурированных молочных продуктах / Л. А. Остроумов, А. Н. Архипов // Молочная промышленность. – 2011. – № 12. – С. 50–51.
- 352. Петров, О. Ю.** Влияние содержания жира в рационах коров на молочную продуктивность и технологические свойства молока / О. Ю. Петров // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 32–34.
- 353. Погосян, Д. Г.** Применение дигидрокверцетина в молочных продуктах / Д. Г. Погосян, Т. А. Свирина // Переработка молока. – 2012. – № 5 (149). – С. 40–41.
- 354. Погосян, Д. Г.** Функциональные пищевые ингредиенты в молочных продуктах / Д. Г. Погосян, И. В. Гаврюшина // Переработка молока. – 2013. – № 3 (159). – С. 24–26.
- 355. Попкова, М. И.** Нанотехнологии для производства молочных продуктов / М. И. Попкова // Переработка молока. – 2014. – № 10 (181). – С. 68–70.
- 356. Применение** дигидрокверцетина для увеличения срока годности молока // Молочная промышленность. – 2012. – № 4. – С. 48–49.
- 357. Производство** молока и молочных продуктов // Молокопереработка. – 2012. – № 9 (84). – С. 20–28.
- 358. Реальные** мембранные технологии / И. А. Евдокимов, Д. Н. Володин, А. С. Бессонов и др. // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 49–50.
- 359. Рябцева, С. А.** Дрожжи в молочной отрасли: классификация, свойства, применение / С. А. Рябцева, С. Е. Виноградская, А. А. Панфилова // Молочная промышленность. – 2013. – № 4. – С. 64–66.
- 360. Русских, В. М.** Производство функциональных молочных продуктов в условиях предприятий малой мощности / В. М. Русских // Переработка молока. – 2012. – № 5 (149). – С. 18–19.
- 361. Сахрынин, М. Н.** Направление разработки продуктов питания нового поколения / М. Н. Сахрынин, О. Н. Мусина // Переработка молока. – 2011. – № 11 (145). – С. 6–9.
- 362. Свириденко, Г. М.** Ингибирующие вещества – комплексный показатель безопасности молока и молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2014. – № 6 (177). – С. 44–48.

- 363. Свириденко, Г. М.** Требования к бактериальным закваскам для производства ферментируемых молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 24–27.
- 364. Сонохимическая** обработка молочных продуктов / Н. А. Тихомирова, М. Ашоккумар, О. Н. Красуля и др. // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 40–42.
- 365. Сорокина, Н. П.** О роли пробиотических молочных продуктов / Н. П. Сорокина // Переработка молока. – 2013. – № 8(167). – С. 12–18.
- 366. Свириденко, Г. М.** Метод выявления перекиси водорода и формалина в молоке / Г. М. свириденко, Т. В. Комарова // Переработка молока. – 2010. – № 10. – С. 50–53.
- 367. Свириденко, Г. М.** Оптимизация состава питательных сред / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова, Н. П. Сорокина // Переработка молока. – 2016. – № 5. – С. 14–16.
- 368. Тарасова, Е. Ю.** Управление качеством ферментированного молочного продукта / Е. Ю. Тарасова, О. В. Пасько // Пищевая промышленность. – 2012. – № 4 – С. 46–47.
- 369. Тарасова, Е. Ю.** Ферментированный молочный продукт для студенческого питания / Е. Ю. Тарасова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 30–31.
- 370. Тарасюк, В. И.** Гидродинамическая обработка молочных продуктов / В. И. Тарасюк, К. А. Рашкин // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 28.
- 371. Технология** производства молочных продуктов: вспомогательные системы // Молокопереработка. – 2011. – № 5 (68). – С. 38–49.
- 372. Технология** производства молочных продуктов: молока с длительным сроком хранения // Молокопереработка. – 2012. – № 4 (79). – С. 26–41.
- 373. Технология** производства молочных продуктов: пастеризованные молочные продукты // Молокопереработка. – 2012. – № 7 (82). – С. 32–41.
- 374. Технология** производства молочных продуктов: проектирование технологической линии // Молокопереработка. – 2011. – № 11 (74). – С. 30–41.
- 375. Технология** производства молочных продуктов обезвоженный молочный жир // Молокопереработка. – 2012. – № 5 (80). – С. 38–41.
- 376. Технологии** складского хранения и обработки молочных продуктов // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 42–44.
- 377. Тимофеева, В. Н.** Возможность использования молочных продуктов в производстве плодово-ягодных коктейлей / В. Н. Тимофеева, А. В. Черепанова, Е. И. Новикова // Пиво и напитки. – 2010. – № 6. – С. 46–47.
- 378. Тихомирова, Н. А.** Влияние гомогенизации на ангиогенин молока / Н. А. Тихомирова // Переработка молока. – 2012. – № 9 (153). – С. 68–69.

**379. Тихомирова, Н. А.** Современные пищевые ингредиенты для молочных продуктов / Н. А. Тихомирова // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 68–69.

**380. Тугуши, Л. А.** Аспекты использования растительного сырья для производства молокосодержащих продуктов / Л. А. Тугуши // Молочное дело. – 2012. – № 6 (107). – С. 12–15.

**381. Тумасов, Н.** Технология выпаривания в молочной промышленности / Н. Тумасов, Б. Фожу // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 66–69.

**382. Факторы** молочного успеха // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 22–23.

**383. Фелик С. В.** Аспекты создания сквашенных молочно-зерновых продуктов / С. В. Фелик, В. В. Кузнецов // Переработка молока. – 2016. – № 3. – С. 64–66.

*Изучен зарубежный опыт создания продуктов функционального назначения на молочно-злаковой основе. Результаты показали, что сочетание животных и растительных компонентов позволяет взаимно дополнять продукты недостающими макро-и микронутриентами, обеспечивает получение пищевых композиций с заданием составом и свойствами.*

**384. Формирование** консистенции концентрированного молокосодержащего продукта / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, А. А. Губанова, А. А. Шуткина, Л. Н. Голубева // Переработка молока. – 2015. – № 9. – С. 78 – 79.

**385. Функциональные** ингредиенты на основе молочной сыворотки в производстве маргинальных молочных продуктов / В. С. Сомов, М. Н. Омаров, М. С. Золотарева, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2014. – № 8. – С. 54–55.

**386. Функциональные молочные десерты** / Г. А. Донская, В. А. Асафов, Т. А. Лукашова, В.М. Дрожжин // Переработка молока. – 2016. – № 10. – С. 14–17.

*Предложены разработки технологий производства и рецептур молочных десертов с повышенным содержанием сывороточных белков и природных антиоксидантов для профилактики заболеваний, обусловленных оксидантным стрессом.*

**387. Храмцов, А. Г.** Нульвалентный селен в технологии молочных продуктов / А. Г. Храмцов, А. В. Серов, М. В. Мирошниченко // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 78–79.

**388. Эффективная** гомогенизация – высокое качество при низком давлении // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 62–63.

## 4.2. Молоко, вершки та молочні напої

### Монографії

**389. Савченко, О. А.** Актуальні питання технології молочно-білкових концентратів : теорія і практика : монографія / О. А. Савченко, О. В. Грек, О. О. Красуля ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2015. – 293 с.

*Узагальнені як традиційні, так і інноваційні способи переробки молочної сировини на білкові концентрати. Приведена інформація щодо сировинних ресурсів та їх фізико-хімічних, біологічних і технологічних властивостей. Розглянуті теоретичні аспекти процесів, які формують виробництво білкових продуктів - методи виділення, концентрування і технологічної обробки білків молока. Коротко описані сучасні технології виробництва молочно-білкових продуктів, а саме інноваційні технології сиру кисломолочного та виробів на його основі, сирів сичужних і сирних продуктів та білкових концентратів з використанням згущення та сушіння або баромембранної обробки.*

### Навчальні видання

**390. Коваленко, В. О.** Мікробіологія молока і молочних продуктів : навчальний посібник / В. О. Коваленко, В. В. Євлаш, Л. О. Чернова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 135 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

**391. Мікробіологія** молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи : навчальний посібник / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко, М. Д. Кухтін ; ред. В. В. Касянчук. – Суми : Університетська книга, 2010. – 320 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Узагальнено відомості із систематики, морфології та біологічних властивостей мікроорганізмів молока й молочних продуктів, висвітлено роль мікроорганізмів у формуванні їх якості та безпечності. Розглянуто особливості мікробіологічних процесів, наведено основні мікробіологічні показники молочних продуктів згідно з чинними нормативно-технічними документами.*

**392. Мікробіологія** молока і молочних продуктів. Практикум : навчальний посібник / О. М. Бергілевич, В. В. Касянчук, І. Г. Власенко, М. Д. Кухтін ; ред. В. В. Касянчук. – Суми : Університетська книга, 2010. – 204 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*В посібнику 21 лаборатоно-практичне заняття із загальної та спеціальної мікробіології молока і молочних продуктів. Також є розділ "Науково-дослідна робота з дисципліни"Мікробіологія молока і молочних продуктів" дв який включені методчні вказівки щодо проведення НДР студентів по мікробіології молока і молочних продуктів та сучасні методики досліджень.*

**393. Востроилов, А. В.** Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург, 2010. – 512 с.

*Подробно описаны технологии производства молока, сливок, кисломолочных продуктов, мороженого, продуктов детского питания, масла, сыра. В каждой группе рассмотрены технологические особенности продуктов нового ассортимента. Большое внимание уделено вопросам качества молочных продуктов, формированию органолептических свойств, изменению их при хранении, причинам возникновения пороков молочных товаров и способам их устранения. Издание предназначено для студентов вузов; может быть полезно для аспирантов, специалистов научно-исследовательских институтов и предприятий, вырабатывающих молочные продукты.*

### Довідкові видання

**394. Молоко** та молочні продукти (GMP. HACCP) : довідник / Спілка молочних підприємств України та ін. ; упоряд. : О. П. Чагаровський. – Київ : Компанія Біопром, 2010. – 168 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеня

**395. Красуля, О. О.** Технологія ферментованих напоїв з харчовими волокнами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / О. О. Красуля ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с.

*Роботу присвячено розробленню технологій ферментованих напоїв з харчовими волокнами різного походження (апельсиновими Citri-Fi та яблучним пектином в клітковині) та на основі сухих сироватко-солодових сумішей.*

**396. Недбайло, А. Є.** Використання термогідродинамічних процесів для управління властивостями термолабільних систем на прикладі молочної емульсії : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.14.06 / А. Є. Недбайло ; Національна академія наук України, Ін-т техн. теплофізики. – Київ, 2012. – 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Досліджено вплив механізмів дискретно-імпульсного введення енергії на біологічні структури молока та процеси самоорганізації цих структур. Проаналізовано явища адіабатного закипання та гідродинамічної кавітації, що реалізуються в установці для термогідродинамічної обробки рідин. Встановлено, що використання механізмів дискретно-імпульсного введення енергії дозволяє цілеспрямовано регулювати властивості молока.*

**397. Рудавська, М. В.** Формування споживних властивостей молочних прохолоджуючих напоїв оздоровчого спрямування : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / М. В. Рудавська ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Обґрунтовано, розроблено та товарознавчо оцінено молочні прохолоджувальні напої оздоровчого спрямування та напівфабрикати для їх виготовлення. Наведено результати комплексних товарознавчих досліджень якості напоїв, що дозволити затвердити рецептури, технологічну інструкцію та, після медичної апробації, рекомендації щодо використання напоїв окремими групами споживачів. Виявлено, що найефективнішим, з точки зору покращення стану здоров'я та підвищення загальної працездатності людей, що проживають на йододефіцитних територіях, є коктейль оздоровчого спрямування з Ламіданом "Маслянка-кефір яблучно-гарбузовий". Запропоновано класифікацію молочних коктейлів за основною молочною сировиною, рослинними наповнювачами та піноутворювачами. Показано можливості подальших досліджень, спрямованих на розширення асортименту та підвищення біологічної цінності коктейлів на основі молочних напівфабрикатів з використанням маслянки, знежиреного та нормалізованого молока, вершків і сироватки.*

### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**398. Голуб, Б. О.** Динаміка біфідофлори у нових синбіотичних молочних напоях впродовж зберігання / Б. О. Голуб, С. Г. Даниленко, Г. Б. Рудавська // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 7 (93). – С. 40–42.

**399. Голуб, Б. О.** Динаміка фізико-хімічних показників синбіотичних ферментованих молочних напоїв впродовж зберігання / Б. О. Голуб, С. Г. Даниленко, Г. Б. Рудавська // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 4 (90). – С. 27–30.

**400. Голуб, Б. О.** Ферментовані молочні напої – проблеми розвитку вітчизняного ринку та сучасні світові тенденції / Б. О. Голуб // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 3 (100). – С. 32–34.

**401. Дмитровська, Г. П.** Молоковмісні продукти. Сучасні вимоги та можливості для виробництва / Г. П. Дмитровська // Молочное дело. – 2012. – № 1–2. – С. 24–25.

**402. Єфремова, О. С.** Обґрунтування використання поверхнево-активних речовин у технології рослинних вершків / О. С. Єфремова, А. Б. Горальчук, П. П. Пивоваров // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 123–131.

**403. Зв'язок** технологічних і теплофізичних характеристик молочних продуктів [Електронний ресурс] / О. М. Скарбовійчук, О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, В.Г. Федоров // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10-11. – С. 42–45. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1098>. – Назва з екрана.

*За результатами експериментальних досліджень і аналізу літературних даних про залежність теплопровідності води, незбираного молока та молочних вершків різної жирності від температури визначено однозначну функціональну залежність жирності вершків від їх теплопровідності на інтервалі температури від 15 до 40 °С, яка формалізована розрахунковою формулою для її використання при визначенні жирності вершків в технологічних процесах виробництва молочних продуктів.*

**404. Ідентифікація** різних видів молока з використанням інструментальних і хеометричних методів [Електронний ресурс] / В. М. Іщенко, О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. П. Суходольська, М. В. Іщенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 230–235. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2016\\_22\\_2\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2016_22_2_28). – Назва з екрана.

*Проведено інструментальний аналіз 23 зразків різних видів молока: незбираного молока натурального й розведеного водою у кількості від 5 до 20 % мас., питних видів молока різної жирності та відновленого молока. Визначено такі показники складу молока, як вміст жиру, білка, лактози, сухого знежиреного молочного залишку, води, щільність, температуру замерзання, показник заломлення та водневий показник (активну кислотність).*

**405. Банникова, А. В.** Сливки для взбивання с повышенным содержанием белка. Сенсорный и инструментальный анализ / А. В. Банникова, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 35–37.

**406. Берегова, И. В.** Новый взгляд на существующие технологии / И. В. Берегова // Молочная промышленность. – 2010. – № 4. – С. 63–65.

**407. Бурыкин, А. И.** Поверхностное натяжение молочных продуктов / А. И. Бурыкин // Молочная промышленность. – 2012. – № 5. – С. 22–23.

- 408. Быковская, Г. В.** Молочные продукты с ощутимой пользой для здоровья и не только! / Г. В. Быковская // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 10–11.
- 409. Веретинская, Е.** Применение дигидрокверцетина для увеличения срока годности молока / Е. Веретинская // Переработка молока. – 2011. – № 4 (138). – С. 44–45.
- 410. Владыкина, Т. Ф.** Научное обоснование режимов гомогенизации молока и сливок / Т. Ф. Владыкина // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 30–32.
- 411. Гаврилова, Н. Б.** Молокосодержащие продукты с пролонгированными сроками хранения / Н. Б. Гаврилова // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 16–18.
- 412. Гаврилова, Н. Б.** Сливочно-белковый пастообразный продукт функционального назначения / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Кошелева // Молочная промышленность. – 2013. – № 12. – С. 54–55.
- 413. Гаврилова, Н. Б.** Технология молочных продуктов: традиции и инновации / Н. Б. Гаврилова // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 88–89.
- 414. Донская, Г. А.** Использование концентратов сублимационной сушки при производстве функциональных молочных продуктов / Г. А. Донская, Е. В. Захарова // Молочная промышленность. – 2013. – № 1. – С. 80–82.
- 415. Донская, Г. А.** Молочный напиток с топинамбуром / Г. А. Донская, Е. В. Захарова, Е. С. Аверкина // Молочная промышленность. – 2010. – № 10. – С. 69–70.
- 416. Инновационные технологии** получения лактулозы // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 38–40.
- 417. Использование** процесса сонохимической водоподготовки в молочном производстве / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. А. Тихомирова, О. Н. Красуля, В. И. Богуш // Переработка молока. – 2014. – № 6 (177). – С. 28–30.
- Приведены результаты микробиологического контроля воды, обработанной в ультразвуковом кавитационном реакторе, доказана целесообразность применения сонохимической водоподготовки для обеспечения микробиологической стабильности восстановленных молочных продуктов.*
- 418. Как** не обжечься на молоке и получить сливки // Молочная промышленность. – 2010. – № 8. – С. 60–62.
- 419. Краснова, И. С.** Изотонический молочный напиток с антиоксидантными свойствами / И. С. Краснова, Г. Г. Манукьян // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 74–75.
- 420. Красуля, Н. Г.** Сливки – сырье для сливочного масла / Н. Г. Красуля // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 17–18.

- 421. Кулиненко, О.** Сливки выпускают пастеризованные, стерилизованные и взбитые / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 37 ; 2012. – № 3 (88). – С. 32.
- 422. Мараева, О. Б.** Некоторые биохимические характеристики молока / О. Б. Мараева, Е. Ю. Ухина, А. Н. Мараев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8 – С. 36–38.
- 423. Матвеева, Т. В.** На трибуне – растительные сливки! / Т. В. Матвеева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 8 (132). – С. 19–20.
- 424. Москвичева, О. В.** Жирнокислотный состав сливок и масла / О. В. Москвичева // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 5. – С. 52.
- 425. Наливайко, Н.** Все о сливках. С чем их можно употребить и какие они бывают / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 33–35.
- 426. Производство** сметанного продукта с ЗМЖ “СолПро” // Молочная промышленность. – 2014. – № 5. – С. 66–67.
- 427. Свириденко, Г. М.** Метод выявления перекиси водорода и формалина в молоке / Г. М. Свириденко, Т. В. Комарова // Переработка молока. – 2016. – № 10. – С. 50–53.
- 428. Совершенствование** технологии напитков из молока пастеризованного / А. Н. Пономарев, С. Г. Шереметова, Е. С. Гасанова, К. К. Полянский // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 66–67.
- 429. Сорокина, Н. П.** Производство ферментированных молочных продуктов и сыров: состав и свойства заквасочной микрофлоры / Н. П. Сорокина, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. – 2013. – № 6. – С. 38–40.
- 430. Храмцов А. Г.** Технологическая платформа КННС для функциональных продуктов / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 54–57.

*Ознкомление с нанокластерным подходом к формированию научно-технических основ технологической платформы продуктов нового поколения. Изучена возможность синтеза оригинальной селеносодержащей композиции бренда «ЭкстраСелен» в коллоидной форме, показана возможность обогащения этим препаратом кормовых средств и молочных продуктов функционального назначения.*

### 4.3. Кисломолочні продукти

#### Навчальні видання

**431. Скорченко, Т. А.** Технологія дитячих молочних продуктів : навчальний посібник / Т. А. Скорченко, О. В. Грек ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 330 с.

*Викладено технологію адаптованих рідких, пастоподібних, сухих, ліку вально-профілактичних дитячих молочних продуктів сучасного асортименту, сухих каш для дитячого харчування, молочних продуктів для дітей шкільного віку, основи отримання рецептурних компонентів. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва дитячих молочних продуктів, обґрунтовано технологічні параметри виробництва.*

**432. Клещев, Н. Ф.** Основы промышленной биотехнологии. Биотехнологические основы производства кисломолочных продуктов и сыров : учебное пособие / Н. Ф. Клещев, М. П. Бенько ; Національний технічний університет Харківській політехнічний інститут. – Харків : НТУ “ХПИ”, 2010. – 80 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Дана характеристика микроорганизмов, используемых в производстве кисломолочных продуктов (КМП) и сыров, освещены биохимические процессы производства. Рассмотрены вопросы приемки сырья, его очистки и механической обработки, контроля качества продукции и технологического процесса. Описаны технологии производства КМП, сметаны, творога и творожных изделий, сыров. Изложены основы промышленной санитарии на предприятиях молочной промышленности.*

#### Монографії

**433. Мусина, О. Н.** Поликомпонентные продукты на основе комбинирования молочного и зернового сырья : монография / О. Н. Мусина, М. П. Щетинин. – Барнаул : Изд-во Алтайского университета, 2010. – 244 с.

*Монография посвящена разнообразным продуктам, созданным на основе комбинирования молочного и зернового сырья. Представлена информация о зерновых компонентах таких продуктов. Проанализирована эволюция в области здорового питания. Изучены пути повышения хранимостепособности молочных продуктов путем термической обработки. Даны рекомендации по эффективной стратегии создания поликомпонентных продуктов и методическим особенностям авторского алгоритма проведения поиска литературы по теме.*

## Автореферати дисертацій

**434. Авершина, А. С.** Удосконалення технології напою кисломолочного для дитячого харчування "Біолакт" : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / А. С. Авершина ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Удосконалено технології напою кисломолочного для дитячого харчування "Біолакт" з метою підсилення пробіотичних і гіпоалергенних властивостей, подовження терміну зберігання з використанням бакконцентратів монокультур Lbc. acidophilus безпосереднього внесення, змішаних культур адаптованих до молока біфідобактерій та комплексів фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів. Обґрунтовано доцільність і параметри процесу ферментації білків, у т. ч. алергенних, у пастеризованому знежиреному молоці з використанням пепсину яловичого для підвищення гіпоалергенних властивостей продукту. Встановлено раціональні масові частки фруктози, комплексів поліненасичених жирних кислот омега-3, вітамінів, мінералів у складі збагаченої молочної основи для виробництва продукту і масову частку лактулози у готовому напої. Обґрунтовано склад заквашувальної композиції з монокультур Lbc. acidophilus La-5 та змішаних культур адаптованих до молока B. Bifidum 1 + B. longum ЯЗ + B. Infantis 512 для виробництва біфідовмісних дитячих кисломолочних продуктів п'ятої групи, у т. ч. напою "Біолакт", з підвищеними пробіотичними й гіпоалергенними властивостями, помірним рівнем кислотності та тривалим терміном зберігання. Визначено технологічні параметри виробництва напою кисломолочного для дитячого харчування "Біолакт". Розроблено науково обґрунтовані рецептури і нормативну документацію на виробництво продукту, удосконалено технологію його виробництва, проведено її промислову апробацію. Розраховано економічний ефект від впровадження удосконаленої технології напою "Біолакт", проведено медико-біологічні дослідження продукту.*

**435. Бідюк, Д. О.** Технологія продукту сирного кисломолочного з використанням рослинного наповнювача емульсійного типу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Д. О. Бідюк ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Увагу приділено науковому обґрунтуванню та розробці технології продукту сирного кисломолочного на основі сиру кисломолочного нежирного з використанням рослинного наповнювача емульсійного типу з ядра соняшникового насіння й олії соняшникової рафінованої дезодорованої. Встановлено вплив технологічних чинників і рецептурного складу на органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні та функціонально-технологічні показники рослинного наповнювача емульсійного типу на основі ядра соняшникового насіння. На підставі вивчення основних показників якості продукту сирного кисломолочного доведено доцільність використання й обґрунтовано вміст у його складі рослинного наповнювача емульсійного типу. Встановлено харчову та біологічну цінність, показники безпечності продукту сирного кисломолочного, обґрунтовано тривалість його зберігання. Розроблено асортимент нової кулінарної продукції на основі та з використанням продукту сирного кисломолочного. Розроблено проект нормативної та технологічної документації, здійснено заходи щодо впровадження нової технології в заклади ресторанного господарства та молокопереробні підприємства.*

**436. Варанкіна, О. О.** Удосконалення технології йогуртів функціонального призначення з використанням бета-каротину мікробіологічного походження : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / О. О. Варанкіна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2011. – 17 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Експериментально визначено вміст бета-каротину (БК) та вітаміну А (ВА) в молочних невітамізованих продуктах українських виробників і для кожної групи продуктів вперше побудовано математичні залежності вмісту даних мікронутрієнтів від масової частки жиру (МЧЖ). Вперше експериментально визначено нестабільність мікробіологічного БК з препаратів бета-каротин водорозчинний харчовий бетавітон і бета-каротин мікробіологічний (Провітамін А) в олії в складі молочних продуктів за умов їх виробництва та зберігання. Вперше визначено вплив молочнокислих мікроорганізмів і біфідобактерій, які входять до складу заквасок для йогуртів, на збереження БК мікробіологічного походження в складі кисломолочних продуктів, і рекомендовано використовувати закваски з вмістом Bifidobacterium bifidum для зменшення руйнування Провітаміну А. Вперше виявлено вплив наявності та кількості сухих компонентів в складі йогуртів на збереження БК з препаратів бета-каротин водорозчинний харчовий бетавітон і бета-каротин мікробіологічний (Провітамін А) в олії, та встановлено, що присутність стабілізаторів консистенції в йогуртах позитивно впливає на збереження Провітаміну А. Вперше науково обґрунтовано й експериментально доведено доцільність стабілізації мікробіологічного БК у разі його додавання до складу йогуртів.*

**437. Ворощук, В. Я.** Гідродинамічні процеси обробки сиркових мас в роторно-вихровому емульсорі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / В. Я. Ворощук ; Національний університет харчових технологій. – Київ – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13618>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню гідродинамічних процесів у роторно-вихрових емульсорах, що проходять в сиркових масах зі структуроутворювачами в процесі їх механічної і теплової обробки і розробці методики гідродинамічного та технологічного розрахунку емульсора.*

**438. Жукевич, О. М.** Споживні властивості соусів та паст на сметанній основі : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / О. М. Жукевич ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Увагу приділено удосконаленню споживних властивостей соусів і паст на сметанній основі. Доведено ефективність і доцільність використання дієтичної йодовмісної добавки "Ламідан", рослинної сировини (хріну, гірчиці, волоських горіхів), яєць та аскорбінової кислоти в складі соусів і паст на сметанній основі з метою підвищення їх біологічної цінності. Встановлено підвищення вмісту білків, незамінних амінокислот, ПНЖК, мінеральних речовин, зокрема йоду та селену, аскорбінової кислоти з одночасним зниженням енергетичної цінності продукції за рахунок зменшення вмісту ліпідів і вуглеводів. Удосконалено реологічні властивості харчових емульсійних систем, стійких до синерезису, з високими структурно-механічними характеристиками та одночасним збільшенням кількості зв'язаної води в цих системах, що забезпечуються компонентами натуральної сировини: пектиновими речовинами, клітковиною і крохмалем хріну та гірчичного порошку, альгіновими кислотами водорості *Laminaria japonica* Aresch, а також білковими речовинами та лецитином сметани і яєць. Доведено бактерицидний і фунгіцидний вплив хріну та гірчиці на пригнічення розвитку збудників харчових захворювань, що дозволяє в комплексі з антимікробною дією молочнокислих бактерій гарантувати збереження споживних властивостей соусів і паст на сметанній основі під час зберігання.*

**439. Золовська, О. В.** Розробка технологій молочно-рослинних десертів профілактичного призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / О. В. Золовська ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Вперше показано можливість спрямованого регулювання якості молочно-рослинних десертів профілактичного призначення шляхом зміни жирнокислотного та вуглеводного складу продукту. Науково обгрунтовано застосування чуфи як джерела поліненасичених жирних кислот і встановлено закономірності зміни її хімічного складу у ході технологічної переробки. Доведено можливість збереження фруктоолігосахаридів у цукатах, виготовлених за розробленою технологією. Визначено закономірності зміни технологічних і фізико-хімічних властивостей чуфи за умов застосування різних видів попередньої обробки, встановлено режими комбінованої переробки бульбоплоду на напівфабрикати. Обгрунтовано базові рецептурні композиції та технологічні підходи до виготовлення десертів з низьким глікемічним індексом. Встановлено оптимальну масову частку інгредієнтів молочно-рослинних десертів шляхом математичного моделювання композицій. Виявлено позитивний вплив гідроколідів на зміну структурно-механічних характеристик термізованих десертів. Доведено можливість скорочення терміну виготовлення десертів шляхом коригування послідовності технологічних операцій і детального аналізу розподілу часу виготовлення згідно з діаграмою Ганта. Встановлено фактичний термін зберігання молочно-рослинних десертів за методикою тестування ASLT.*

**440. Калмикова, Г. Ф.** Розроблення технології сиру термокислотного, збагаченого молочнокислою мікрофлорою [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Г. Ф. Калмикова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22241>. – Назва з екрана.

*У роботі наведені наукові результати теоретичних та експериментальних досліджень та розроблено технологічні режими виробництва різновиду сиру термокислотного, збагаченого молочнокислою мікрофлорою.*

**441. Назаренко, Ю. В.** Удосконалення технології сиру кисломолочного для дитячого харчування : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Ю. В. Назаренко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2012. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Обгрунтовано вибір заквасок безпосереднього внесення зі змішаних культур мезофільних молочнокислих лактококів з підвищеною протеолітичною активністю та трьох пробіотичних штамів біфідобактерій для удосконалення технології сиру кисломолочного дитячого харчування. Встановлено підвищення стійкості монокультур біфідобактерій до інгібіторів росту та підвищеної кислотності в ферментованих молочних продуктах після їх адаптації до молока. Визначено склад заквашувальних композицій зі змішаних культур мезофільних молочнокислих лактококів з підвищеними протеолітичними властивостями та/або змішаних культур біфідобактерій для виробництва біфідовмісних кисломолочних продуктів дитячого харчування третьої та п'ятої груп, в т.ч. сиру кисломолочного для дитячого харчування. Науково обгрунтовано технологічні параметри виробництва сиру кисломолочного для дитячого харчування роздільним способом з подовженням терміном зберігання та зниженням алергенним впливом. Розроблено рецептури та нормативну документацію, удосконалено технологію такого сиру. Проведено промислову апробацію удосконаленої технології та розраховано економічний ефект виробництва данного сиру.*

**442. Перцевой, М. Ф.** Технологія напівфабрикату сирного структурованого з використанням концентрату ядра соняшникового насіння : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / М. Ф. Перцевой ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Науково обгрунтовано та розроблено технології напівфабрикату сирного структурованого на основі сиру кисломолочного нежирного розмороженого з використанням концентрату ядра соняшникового насіння, желатину швидкорозчинного, олії соняшникової рафінованої дезодорованої та харчового рослинного жиру. Встановлено вплив технологічних чинників і рецептурного складу на органолептичні, фізико-хімічні, структурно-механічні та функціонально-технологічні показники напівфабрикату сирного структурованого на основі сиру кисломолочного нежирного розмороженого. На підставі вивчення основних показників якості напівфабрикату сирного структурованого доведено доцільність використання й обгрунтовано вміст у його складі концентрату ядра соняшникового насіння. Встановлено харчову та біологічну цінність, показники безпечності напівфабрикату сирного структурованого, обгрунтовано тривалість його зберігання. Розроблено рецептуру та технологічну схему одержання напівфабрикату сирного структурованого та рекомендації щодо його використання в кулінарній продукції.*

**443. Печар, Н. П.** Використання екстракту ехінацеї у біотехнологічних процесах переробки молока у зоні техногенного навантаження важкими металами : автореф. дис. ... канд. с.-г. наук : 03.00.20 / Н. П. Печар ; Білоцерківський національний аграрний університет. – Біла Церква, 2011. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Встановлено, що внесення екстракту ехінацеї в процесі біотехнологічної переробки молока на кисломолочний сир сприяє збільшенню популяції молочнокислих мікроорганізмів закваски. Також підвищується вміст мікроелементів у заквасці, що позитивно впливає на ріст молочнокислих стрептококів, які використовуються у складі закваски. Скорочується час сквашування молока. Біотехнологічний процес переробки молока на кисломолочний сир з використанням екстракту ехінацеї сприяє виведенню надмірного вмісту важких металів у сироватку і таким чином покращується якість кисломолочного сиру, який є придатним для споживання. Проведено моніторинг рівня важких металів у трофічному ланцюгу.*

**444. Романченко, С. В.** Розробка технології напою кисломолочного для дитячого харчування : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / С. В. Романченко ; Одеська національна академія харч. технологій. – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Науково обгрунтовано та розроблено технології напою кисломолочного (НКМ) для дитячого харчування з тривалим терміном зберігання та гіпоалергенним впливом з використанням заквасок мезофільних молочнокислих лактококів безпосереднього внесення, змішаних культур адаптованих до молока біфідобактерій і фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів. Обгрунтовано раціональне співвідношення молока коров'ячого знежиреного та молока козиного знежиреного у складі молочної основи для виробництва молочних продуктів для дитячого харчування. Оптимізовано жирнокислотний склад збагаченої молочної основи для виробництва НКМ для дитячого харчування. Науково обгрунтовано раціональні масові частини вітамінів і мінералів у складі збагаченої молочної основи для виробництва продукту. Експериментально встановлено та науково обгрунтовано склад заквашувальних композицій для виробництва НКМ для дитячого харчування, технологічні параметри виробництва такого напою з подовженим терміном зберігання та гіпоалергенним впливом. Розроблено рецептури, нормативну документацію та технологію НКМ для дитячого харчування з подовженим терміном зберігання та гіпоалергенним впливом. Здійснено промислову апробацію розробленої технології, розраховано економічний ефект від її впровадження, проведено медико-біологічні дослідження продукту.*

**445. Сливка, І. М.** Біотехнологія створення бактеріального препарату для виробництва бринзи : автореф. дис. ... канд. с.-г. наук : 03.00.20 / І. М. Сливка ; Білоцерківський національний аграрний університет. – Біла Церква, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Вперше виділено та досліджено на генетичному рівні штами молочнокислих бактерій (МКБ) традиційного овечого розсольного сиру бринзи, виготовленого за непромислових умов високогірної полонини та передгірської зони Карпат. Одержано нові фундаментальні знання щодо різноманіття мікробного складу МКБ родів \i Lactobacterium, Lactococcus, Leuconostoc \i0 i \i Enterococcus\i0, характерних для традиційної карпатської бринзи. Досліджено генетичне різноманіття культур МКБ родів \i Lactobacterium, Lactococcus, Leuconostoc \i0 i \i Enterococcus\i0, виділених із традиційної карпатської бринзи, що дозволило цілеспрямовано здійснити відбір штамів МКБ за комплексом технологічних і функціональних властивостей, перспективних для використання в біотехнології. На основі природного штамового складу МКБ традиційної карпатської овечої бринзи сконструйовано бактеріальний препарат "геробактерин" для її виробництва за промислових умов. Наукова новизна підтверджена позитивним рішенням на одержання деклараційного патенту України № U 201501858.*

#### Статті з періодичних та продовжуваних видань

**446. Антагоністична активність** заквашувальної мікрофлори кефіру [Електронний ресурс] / О. В. Боднарчук, Н. М. Шульга, В. В. Гудима, Н. Ф. Кігель // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – Львів, 2010. – Т. 12, № 2 (4). – С. 7–13. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2010\\_12\\_2\(4\)\\_\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2010_12_2(4)__4). – Назва з екрана.

*Досліджено антагоністичну активність грибової кефірної закваски та заквашувальної композиції для виробництва кефіру щодо патогенної та умовно-патогенної мікрофлори. Показано особливості спільного культивування у молоці заквашувальної мікрофлори кефіру та тест-культур бактерій групи кишкової палички, Staphylococcus aureus i Bacillus subtilis*

**447. Баль-Прилипко Л.** Корисні властивості кисломолочного продукту та бактеріального препарату наріне / Л. Баль-Прилипко, Л. Дерев'янка // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 3–8 .

*Представлені результати експериментальних і клінічних досліджень кисломолочного продукту і бактеріального препарату Наріне. Виявлені антиоксидантні, мембраностабілізуючі та адаптогенні властивості кисломолочного продукту і бактеріального препарату Наріне на тлі щоденного введення в організм твариною 137cs протягом 30 діб.*

**448. Біотехнологія** кисломолочних напоїв для оздоровчого харчування з використанням сколотин та наноструктурованих добавок із прямих овочів / В. В. Погарська, Р. Ю. Павлюк, А. В. Хоменко, К. В. Кострова // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 210–212.

*Розроблені біотехнології отримання функціональних кисломолочних напоїв на основі сколотини збагачених натуральними пряно-ароматичними добавками з прямих овочів та екстрактами з НЛПАРС, які характеризуються значним вмістом БАР.*

**449. Бондаренко, Є. В.** Застосування методів математичного моделювання при розробці йогурту з наповнювачем функціонального призначення для людей розумової праці / Є. В. Бондаренко, О. О. Фисун // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 30–33.

**450. Бугера, І.** Заквашувальні композиції на основі мезофільних молочнокислих бактерій для простокваші = Fermenting composition based on mesophilic lactic acid bacteria for curdled milk [Електронний ресурс] / І. Бугера, Н. Кігель // Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, issue 1. – С. 32–36. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12572.%20>. – Назва з екрана.

*Дослідженні штами мезофільних молочнокислих бактерій Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis, Lactococcus lactis ssp. diacetylactis, Lactobacillus casei, виділені із самоквасних молочних продуктів. Молочнокислі бактерії культивували в ультрависокопастеризованому молоці з вмістом жиру 3,2% упродовж 24 - 48 год. Кількість внесеного інокуляту складала 3% від маси заквашуваного молока, температура процесу підтримувалася на рівні 30 оС, що є оптимальною для росту мезофільних молочнокислих бактерій*

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

*На основі досліджень щодо стабілізації мікробіологічного бета-каротину в складі кисломолочних продуктів розроблено технологію виробництва цогуртів із вмістом провітаміну А. Розроблено методику органолептичної оцінки йогуртів із бета - каротином за 100-бальною шкалою.*

**452. Визначення** пробіотичної складової для десертних кисломолочних продуктів функціонального призначення / В. В. Власенко, А. М. Соломон, Г. В. Дідух та ін. // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 32–36.

*Проведено скринінг молочнокислих бактерій, які оцінювали за такими показниками як здатність зброджувати лакто-зу, рівень і швидкість кислотоутворення, протеолітична активність. Проведена перевірка вибраних видів біфідобактерій на стійкість до інгібіторів росту, технологічні властивості, виживання в умовах кислотності шлунку і в процесі зберігання. Визначено вплив біфідостимулюючих факторів на ріст і розвиток біфідобактерій, а також технологічні властивості створених консорціумів біфідо- і лак-тобактерій.*

**453. Висока** якість інгредієнтів як елемент нової доби у виробництві молочних продуктів // Молочное дело. – 2010. – № 1 (82). – С. 21.

**454. Вічко, О.** Як зберігати продукти на основі “тибецького грибка” / О. Вічко, М. Кухтін, О. Покотило // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6. – С. 19–21.

**455. Гачак, Ю. Р.** Виготовлення міні-сиру з рослинною біодобавкою [Електронний ресурс] / Ю. Р. Гачак, Я. С. Ваврисевич // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2012. – Т. 14, № 2 (3). – С. 205–209. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu\\_2012\\_14\\_2\(3\)\\_\\_41.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu_2012_14_2(3)__41.pdf). – Назва з екрана.

**456. Гачак, Ю. Р.** Використання сиропів імунного спрямування в технології йогуртів [Електронний ресурс] / Ю. Р. Гачак, О. Дмитрович, М. Нечай // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2014. – Т. 16, № 3 (4). – С. 31–37. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu\\_2014\\_16\\_3\(4\)\\_\\_6.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu_2014_16_3(4)__6.pdf). – Назва з екрана.

*Розроблено рецептуру знежиреного йогурту із використанням як солодких наповнювачів сиропів імунного спрямування, кількість яких залежала від виду сиропу і складала відповідно 10% для сиропу “Імунний” та 9% для сиропу „Ехінацея”. Встановлено, що вид сиропу впливає не лише на рецептурні співвідношення, але й на формування органолептичних та фізико-хімічних і біологічних характеристик. Проведено порівняльну характеристику традиційного йогурту із пропонованими дослідними зразками. Підтверджено, що використання пропонованих фітосиропів «Імунний» та «Ехінацея» у технології солодких питних йогуртів розширює асортимент вітчизняної продукції лікувально-профілактичного спрямування.*

**457. Гачак, Ю. Р.** Нові кисломолочні напої з маслянки із сиропами спецпризначення [Електронний ресурс] / Ю. Р. Гачак, Н. Я. Панасюк // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2013. – Т. 15, № 3 (4). – С. 36–41. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu\\_2013\\_15\\_3\(4\)\\_\\_9.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu_2013_15_3(4)__9.pdf). – Назва з екрана.

**458. Гачак, Ю. Р.** Технологічні та товарознавчі аспекти при виготовленні міні-сиру з рослинною біодобавкою [Електронний ресурс] / Ю. Р. Гачак // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2011. – Т. 13, № 4 (4). – С. 20–27. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu\\_2011\\_13\\_4\(4\)\\_\\_6.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu_2011_13_4(4)__6.pdf). – Назва з екрана.

**459. Гойко, І. Ю.** Використання полідекстрази як функціонального інгредієнту для розробки кисломолочного продукту / І. Ю. Гойко, М. О. Студзінська // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 13–17.

*Обґрунтовано доцільність використання функціонального інгредієнту – полідекстрази для виробництва кисломолочного продукту функціонального призначення, визначено оптимальну дозу внесення полідекстрази у продукт, вплив її на сквашування та на зміну кислотності в новому кисломолочному продукті. Досліджено мікробіологічні показники, а саме наявність бактерій групи кишкової палички, дріжджів і пліснявих грибів. Вивчено вплив полідекстрази на органолептичні показники продукту та термін його придатності.*

**460. Гойко, І. Ю.** Використання рослинної сировини як збагачувача кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями [Електронний ресурс] / І. Ю. Гойко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 240–247. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19488>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність використання рослинної сировини – лимонника китайського (Schizandra chinensis), глоду криваво-червоного (Crataegus sanguinea Pall.), шипшини (Rosa specis), череди трироздільної (Bidens tripartita L.), шавлії лікарської (Salvia officinalis), обліпихи крушиновидної (Hippophae rhamnoides), у виробництві кисломолочних напоїв оздоровчого призначення. Підібрано умови екстрагування рослинної сировини та встановлено їх антиокислювальну властивість. Розроблено нові кисломолочні напої, збагачені рослинною сировиною, складено рецептури напоїв, а також досліджено їх органолептичні показники.*

**461. Гойко, І. Ю.** Дослідження впливу пектину на сквашування молочної суміші для отримання кисломолочного напою [Електронний ресурс] / І. Ю. Гойко, І. А. Івасенко // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 15–18. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21283>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність використання пектину, як функціонального інгредієнту для виробництва кисломолочного напою, а також його вплив на сквашування молочної суміші. Встановлено масову частку пектину, як стабілізатора структури, яка становить 0,4 %. Наведено результати досліджень зміни титрованої та активної кислотностей в процесі сквашування суміші для отримання кисломолочного напою та визначено термін його зберігання, який складає 15 діб при температурі  $4 \pm 2$  °С. Отримані дані можуть бути використано в молочній промисловості для виробництва нових видів кисломолочних продуктів.*

**462. Гойко, І. Ю.** Новий кисломолочний напій оздоровчого призначення [Електронний ресурс] / І. Ю. Гойко, І. А. Івасенко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 16–18. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4663>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність використання функціональних інгредієнтів – пектину та екстракту шипшини для виробництва кисломолочного напою оздоровчого призначення, визначено оптимальні параметри процесу екстракції плодів шипшини та встановлено оптимальне співвідношення сировина:екстрагент, визначено вміст аскорбінової кислоти та біофлавоноїдів у свіжовиготовленому екстракті шипшини, досліджено вплив кількості пектину та екстракту з шипшини на якісні показники напою. Розроблено рецептуру напою та встановлено рекомендовану дозу споживання отриманого продукту. Визначено вміст аскорбінової кислоти та біофлавоноїдів у готовому напою, а також термін його придатності.*

**463. Грек О.** Вплив концентрату білка на консистенцію кисломолочного напою / О. Грек, О. Красуля, Т. Пшенична // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 27–32.

*Розглянуто вплив концентрату білка Promilk 702 В на в'язкість кисломолочного напою з вторинної молочної сировини. Результати досліджень показали можливість заміни знежиреного молока на підсирну сироватку в кількості до 30 % в сумішах для сквашування без втрати вологозв'язуючої здатності згустків. Розроблена технологічна схема виробництва знежиреного кисломолочного напою з молочної сировини та концентратом білка Promilk 702 В.*

**464. Дідух, Н. А.** Визначення раціональних співвідношень між монокультурами В. Infantis та змішаними культурами L. Lactis у складі заквашувальних композицій / Н. А. Дідух, Ю. В. Назаренко, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 48–50. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_2\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_18). – Назва з екрана.

**465. Дідух, Н. А.** Оптимізація параметрів гомогенізації збагачених вершків у виробництві напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт» [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, Г. М. Станкевич, А. С. Авершина // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 80–84. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_2\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_2_27). – Назва з екран.

*В роботі наведено результати експериментальних досліджень ефективності гомогенізації збагачених вершків в удосконаленій технології напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт» та оптимізацію параметрів процесу – тиску й температури.*

**466. Дідух, Н. А.** Симбіотичний комплекс для виробництва ацидофільних кисломолочних продуктів для дитячого харчування [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, А. С. Авершина // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 22–25. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2009\\_36\(2\)\\_\\_36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(2)__36). – Назва з екрана.

*В роботі наведено основні етапи розробки складу симбіотичного комплексу з *Lactobacillus acidophilus* та *Bifidobacterium longum* з використанням фруктози як біфідогенного фактора для виробництва ацидофільних молочних продуктів з підвищеними функціональними властивостями.*

**467. Дмитровська, Г. П.** Йогурти, кефіри та продукти кефірні вітамінізовані для масового, спеціального дієтичного та дитячого споживання / Г. П. Дмитровська // Молочное дело. – 2010. – № 6 (87). – С. 24–26.

**468. Дмитровська, Г. П.** Сирки глазуровані. Продукти молоковісні сиркові та сирково-рослинні / Г. П. Дмитровська // Молочное дело. – 2010. – № 1. – С. 30–34.

**469. Дослідження** компресійних властивостей кислого сиру в процесі його оброблення високим тиском / В. О. Сукманов, І. Б. Левіт, В. Б. Гаркуша, Е. О. Женіков // Обладнання та технології харчових виробництв : зб. праць Донецького Донецький університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2012. – Вип. 28. – С. 57–63.

*Наведено результати досліджень компресійних властивостей кислого сиру, виробленого з непастеризованого молока та обробленого високим тиском.*

**470. Дослідження** реологічних властивостей кефіру [Електронний ресурс] / А. В. Попова, О. В. Подобій, О. М. Мірошников, Н. О. Стеценко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 48. – С. 132–138. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2013\\_48\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2013_48_24). – Назва з екрана.

**471. Дослідження** структурно-механічних характеристик кефіру різних торгових марок [Електронний ресурс] / О. В. Подобій, Н. О. Стеценко, А. В. Попова, О. М. Мірошников // Харчова наука та технологія. – 2012. – № 4. – С. 105–108.

**472. Дослідження** фізико-хімічних характеристик різних видів кефіру [Електронний ресурс] / О. В. Подобій, Л. С. Воловик, О. М. Мірошников та ін. // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 57–59. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/832>. – Назва з екрана.

*Досліджено вплив жирності різних видів кефірів на величину поверхневого натягу та роботу міжмолекулярних сил щеплення (роботу когезії). На основі експериментальних даних встановлено, що при збільшенні частки молочного жиру в кефірах різних торгових марок поверхневий натяг та робота когезії зменшуються.*

**473. Збагачення** сирних виробів крохмалевмісною сировиною / В. Литвяк, К. Жакова, Г. Оспанкулова, В. Поздняков // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 3. – С. 197–205.

*Розроблено новий спосіб збагачення сирних виробів крохмалевмісною сировиною. Сир отримано за традиційною схемою, а збагачувальні добавки — екструзією із застосуванням двошнекового екструдера РЗ-КЕД-88. Розробка сирних продуктів функціонального призначення є актуальним науково-виробничим завданням. Запропонований спосіб отримання збагачених сирних виробів надає можливість значно урізноманітнити асортимент продуктів функціонального призначення.*

**474. Ізбаш, Є. О.** Розробка параметрів підготовки зернових добавок для виробництва молочно-рослинних продуктів / Є. О. Ізбаш, В. О. Моргун, Н. Г. Марінеску // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 265–268.

**475. 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 : Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12572.%20>. – Назва з екрана.

*Наведено основні технологічні етапи отримання кисломолочного напою з додаванням пророщеного жита. Встановлено оптимальні умови для пророщування жита та співвідношення молока і жита в рецептурі напою. Підібрано форму наповнювача для внесення до напою. Обрано бактеріальний препарат для сквашування молока. Отриманий кисломолочний напій збагачений поживними речовинами завдяки додаванню пророщеного жита.*

**476. Кігель, Н. Ф.** Кефір: сучасний погляд на мікрофлору та технологію [Електронний ресурс] / Н. Ф. Кігель, Н. М. Шульга // Молокопереробка. – 2010. – № 7 (58). – С. 16–21. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12572.%20>. – Назва з екрана.

**477. Кігель, Н. Ф.** Напиток красоты и здоровья / Н. Ф. Кігель, Н. М. Шульга // Продукты & ингредиенты. – 2010. – № 8. – С. 52–53.

*Розглянуто питання технологічних особливостей виробництва кефіру та правомірності вживання назви «біокефір». Рассмотрены вопросы технологических особенностей производства кефира и правомерности использования названия «биокефир».*

**478. Кравцова, О. В.** Удосконалена технологія виготовлення йогуртного напою збагаченого харчовим волокном “FIBREGAM” / О. В. Кравцова, Т. А. Скорченко // Молокопереробка. – 2010. – № 3 (54). – С. 10–13.

*Досліджено технологію виготовлення йогуртного напою збагаченого харчовим волокном «fibregam». Визначені показники якості збагаченого йогуртного напою в залежності від технологічних регламентів його виготовлення.*

**479. Кравцова, О. В.** Удосконалення технології кефірного напою збагаченого харчовим волокном та наповнювачем [Електронний ресурс] / О. В. Кравцова, Т. А. Скорченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 27–29. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7428>. – Назва з екрана.

*Наведено основні технологічні етапи виробництва кефірного напою збагаченого харчовим волокном фіброгам та наповнювачем із плодів йогурту за удосконаленою технологією. Розглянуто вплив наповнювача із плодів йогурту на органолептичні та фізико-хімічні властивості кефірного напою.*

**480. Малигіна, В. Д.** Персоніфіковане харчування: інноваційний підхід до виробництва кисломолочних продуктів / В. Д. Малигіна, О. В. Булгакова, К. Кротинова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 2 (88). – С. 44–46.

**481. Малигіна, В. Д.** Підбір рецептури кисломолочних продуктів підвищеної біологічної цінності / В. Д. Малигіна, К. А. Кротинова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 2 (16), ч. 2. – С. 129–136.

*Розглянуто питання підвищення якості кисломолочних продуктів шляхом збагачення їх хімічного складу, підвищення біологічної цінності та поліпшення органолептичних показників. В склад продуктів входили сир кисломолочний, зернобобова культура нуту та гречане борошно.*

**482. Мельник, О. П.** Йогурт з топінамбуром / О. П. Мельник, І. Г. Радзівська, Н. Б. Морозова // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 6 (114). – С. 24–25.

**483. Миронова, А.** Йогурт корисний лише за умови, що він натуральний [Електронний ресурс] / А. Миронова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2012. – № 4 (77). – С. 61–62. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia\\_2012\\_4\\_14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2012_4_14). – Назва з екрана.

**484. Моделирование** рецептури йогурту для людей розумової праці математичними методами // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 15.

**485. Молоканова, Л. В.** Нові підходи до формування споживних властивостей кисломолочних напоїв / Л. В. Молоканова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 36–38.

**486. Назаренко, Ю. В.** Обґрунтування вибору монокультур біфідобактерій для виробництва кисломолочних продуктів дитячого харчування [Електронний ресурс] / Ю. В. Назаренко, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 39–44. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2010\\_2\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2010_2_13). – Назва з екрана.

*В роботі обґрунтовано вибір монокультур біфідобактерій з високими пробіотичними властивостями для виробництва кисломолочних продуктів дитячого харчування. Досліджена стійкість монокультур біфідобактерій по відношенню до інгібіторів росту бактерій (соляної та молочної кислот, жовчі, фенольних речовин та натрію хлориду).*

**487. Некрасов, П. О.** Інноваційна технологія біфідовмісних комбінованих кисломолочних напоїв функціонального призначення [Електронний ресурс] / П. О. Некрасов, Н. А. Ткаченко // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 2 (27). – С. 49–55. – Режим доступу до електронного архіву eNTUKhPIIR Національного технічного університету "Харьковский политехнический институт". – Назва з екрана.

*В роботі обґрунтовано доцільність розробки науково-практичних основ технологій нових біфідовмісних кисломолочних напоїв на молочно-зерновій основі з використанням для біотехнологічного оброблення сировини монокультур/змішаних культур біфідобактерій; наведено принципову технологічну схему виробництва біфідовмісних комбінованих кисломолочних напоїв функціонального призначення.*

**488. Неміріч, О. В.** Десерти з кисломолочного сиру підвищеної харчової цінності / О. В. Неміріч, В. В. Євлаш, А. В. Гавриш // Молочное дело. – 2012. – № 10. – С. 10–12.

**489. Орлюк, Ю. Т.** Моделювання процесу ферментації термокислотного сиру / Ю. Т. Орлюк, Г. Ф. Калмикова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 52. – С. 82–87.

*Висвітлюються результати досліджень впливу режимів процесу ферментації на вихідні параметри готового продукту. Запропоновано математичний опис процесу ферментації. Отримані рівняння математичної моделі процесу ферментації.*

**490. Павлюк, Р. Ю.** Розробка екстрактів із рослинної сировини для збагачення кисломолочних продуктів / Р. Ю. Павлюк, Л. М. Соколова, Т. С. Абрамова // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 198–199.

**491. Подобій, О. В.** Дослідження структурно-механічних характеристик кефіру різних торгових марок [Електронний ресурс] / О. В. Подобій, Н. О. Стеценко, А. В. Попова, О. М. Мірошников // Харчова наука та технологія. – 2012. – № 4. – С. 105–108. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3069>. – Назва з екрана.

**492. Потемська, О. І.** Розробка ротаційної антифагової системи для виробництва ряжанки / О. І. Потемська, О. В. Наumenко, Н. Ф. Кігель // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 47. – С. 68–72.

*Розроблено ротаційну антифагову систему *S. thermophilus* для виробництва ряжанки. Проведено скринінг штамів *S. thermophilus* за маркером фагорезистентності до вірулентних фагів, виділених за промислових умов. Досліджено лізигенних стан бактерій з використанням техніки індукції хлороформом. Відібрано та запропоновано залучати до складу заквашувальних композицій для ряжанки у ротаціях фагостійкі штами *Streptococcus thermophilus*, які не містять індуцибельних профагів.*

**493. Рижкова, Т. М.** Удосконалення технології виробництва кисломолочного сиру, виготовленого із козиного молока / Т. М. Рижкова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 318–325.

*Наведено аналіз показників якості кисломолочного сиру, виробленого із козиного молока за участю окремих видів заквашувальної мікрофлори, а також із складених із них комбінаційних сполук. Установлено, що високою якістю характеризувався кисломолочний сир, виготовлений з використанням комбінаційних заквашувальних сполук.*

**494. Рябченко, Н. О.** Бактеріальні закваски для виготовлення кисломолочних продуктів [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 7 (104). – С. 32–33. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13874>. – Назва з екрана.

**495. Сичевський М.** Кисломолочний продукт геродієтичного призначення / М. Сичевський, І. Романчук // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 18-21.

*Наведено дані стосовно першого вітчизняного продукту підвищеної біологічної цінності. Розглянуто особливості видового та компонентного складу продукту у контексті сучасних вимог до молочних продуктів функціонального призначення. Встановлено, що дотримання виробником належних умов виробництва забезпечує випуск продукції стабільної якості.*

**496. Сучасний** підхід до розроблення технології сиркових виробів / А. Тимчук, О. Онопрійчук, О. Грек та ін. // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 1-2. – С. 25–29.

**497. Тимчук, А. В.** Білково-рослинна суміш для напівфабрикатів на основі сиру кисломолочного [Електронний ресурс] / А. В. Тимчук, О. В. Грек // Продукти & ингредиенты. – 2010. – № 1 (65). – С. 38–39. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1401>. – Назва з екрана.

*Розглядаються спосіб отримання суміші на основі сиру кисломолочного для тривалого зберігання для наступної дефростації з додаванням білково-рослинної композиції на основі білкового концентрату та борошна пшеничного або екструдату рису у певному співвідношенні.*

**498. Ткаченко Н. А.** Заквашувальні композиції для дитячих кисломолочних продуктів з підвищеними протеолітичними властивостями / Н. А. Ткаченко, Ю. В. Назаренко, А. С. Авершина, Ю. С. Українцева // Восточно-Европейський журнал передових технологій. – 2014. – № 2/12. – С. 66–71. – Режим доступу к електронному каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>. – Назва з екрана.

*Наведено результати відбору біфідобактерій і бакконцентратів лактобактерій з підвищеними протеолітичними властивостями для виробництва дитячих кисломолочних продуктів. Показано, що використання у заквашувальних композиціях монокультур/змішаних культур біфідобактерій, монокультур лактобацил та/або мезофільних молочнокислих лактококів із підвищеними протеолітичними властивостями забезпечує виробництво сиру, паст білкових, напоїв кисломолочних дитячих із гіпоалергенними властивостями.*

**499. Ткаченко, Н. А.** Харчова, біологічна, енергетична цінність напоїв кисломолочних для дитячого харчування “біолакт” / Н. А. Ткаченко, А. С. Авершина, Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 18–23.

*У представленій роботі показано, що харчова, біологічна, енергетична цінність і біологічна ефективність експериментальних зразків напоїв кисломолочних для дитячого харчування «Біолакт», вироблених у промислових умовах за вдосконаленою технологією, відповідають вимогам, які ставлять до продуктів для дитячого харчування. Визначено, що напої «Біолакт» характеризуються гіпоалергенними властивостями та мають підвищену перетравлюваність білків.*

**500. Чуйко, А. М.** Розробка технології йогурту функціонального призначення з використанням натуральних підсолоджувачів і рослинних наповнювачів / А. М. Чуйко, М. М. Чуйко, І. В. Борисенко // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 236–238.

**501. Щербакова, Т. В.** Товарознавча оцінка кисломолочного продукту на основі сметани та фруктових пюре / Т. В. Щербакова, В. М. Кобрін, Т. І. Барна // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 305–307.

- 502. Шульга, Н. М.** Вади сметани [Електронний ресурс] / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко // Молочная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 24–26. – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19750>. – Назва з екрана.
- 503. Шульга, Н. М.** Сметана. Технологія та якість [Електронний ресурс] / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко // Молочное дело. – 2012. – № 6 (107). – С. 10–11. – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9007>. – Назва з екрана.
- 504. Ющенко, Н. М.** Закусочні кисломолочні пасти з композиціями прянощів [Електронний ресурс] / Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик, Ю. В. Лоевська // Вісник Харківського Національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка. – 2012. – Вип. 131. – С. 307–313. – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14768>. – Назва з екрана.  
*Розроблено рецептурний склад кисломолочних паст закусочного типу з композиціями різних видів прянощів. Обґрунтовано склад та співвідношення компонентів композицій прянощів. Встановлено рекомендовані дози внесення створених композицій прянощів, визначено органолептичні та фізико-хімічні показники зразків продуктів.*
- 505. Ющенко, Н. М.** Обґрунтування терміну зберігання пастоподібних кисломолочних продуктів з прянощами [Електронний ресурс] / Н. М. Ющенко, У. Г. Кузьмик // Ukrainian food journal. – Київ : НУХТ, 2012. – № 1. – С. 34–36. – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21309>. – Назва з екрана.  
*Розроблено рецептурний склад сиркових виробів з композиціями різних видів прянощів. Встановлено рекомендовані дози внесення створених композицій прянощів, визначено органолептичні та фізико-хімічні показники зразків розроблених продуктів.*
- 506. Антибиотическая** устойчивость заквасок AiBi серии S 4.01 E, 4.02 E для ряженки и варенца // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 1. – С. 40–42.
- 507. Ахатова, И. А.** Использование сухого кобыльего молока при производстве йогурта / И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 60–62.
- 508. Банникова, А. В.** Инновационный технологический подход к расширению ассортимента йогуртов с пищевыми волокнами / А. В. Банникова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 17–22.
- 509. Банникова, А. В.** Новые технологические решения по созданию йогуртов с пищевыми волокнами / А. В. Банникова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 5–9.

- 510. Берегова, И. В.** Новый взгляд на существующие технологии / И. В. Берегова // Молочная промышленность. – 2010. – № 4. – С. 63–65.
- 511. Белокриницкая, Е. А.** Влияние пюре из физалиса на реологические характеристики молочных йогуртов / Е. А. Белокриницкая // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 9. – С. 21–23.
- 512. “Бифидин”** – обогащенный кисломолочный продукт / И. В. Богдашин, Н. Е. Мальцева, Л. И. Шкреба и др. // Переработка молока. – 2013. – № 2 (158). – С. 48–50.
- 513. Влияние** микробной трансглутаминазы на процессы модификации молочных белков при производстве йогурта / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова, Д. В. Зенина, І. Корнієнко // Молочная промышленность. – 2014. – № 5. – С. 57–59.
- 514. Влияние** состава белковой фазы кисломолочных продуктов на их реологические свойства / З. С. Зобкова, Д. В. Харитонов, Т. П. Фурсова и др. // Переработка молока. – 2014. – № 10 (181). – С. 50–51.
- 515. Влияние** температурных режимов сквашивания молока тибетским молочным грибом при получении кисломолочного напитка [Электронный ресурс] / И. А. Смирнова, И. А. Еремина, А. Д. Гулбани, Л. А. Остроумов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 93–96. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке Киберленинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.
- Приведены результаты исследований влияния температурных режимов сквашивания молока тибетским молочным грибом (ТМГ) на количественный и качественный состав микрофлоры симбиотической закваски, титруемую кислотность и органолептические показатели экспериментальных образцов кисломолочного напитка. Установлена оптимальная температура сквашивания молока ТМГ.*
- 516. Волшебная** палочка // Гастрономъ. – 2013. – № 3 (134). – С. 22–23.
- 517. Гаврилова, Н. Б.** Кисломолочный продукт с амарантовым маслом для функционального питания / Н. Б. Гаврилова, И. В. Рожкова, Н. Л. Чернопольская // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 58–59.
- 518. Гаврилова, Н. Б.** Сырный продукт для функционального питания / Н. Б. Гаврилова, Д. С. Рябкова // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 6. – С. 32–33.
- 519. Гаврилова, Н. Б.** Творожные продукты для специального питания / Н. Б. Гаврилова, Е. И. Петрова // Переработка молока. – 2013. – № 1 (157). – С. 32–33.
- 520. Гаврилова, Н. Б.** Технология кисломолочного продукта смешанного брожения / Н. Б. Гаврилова, И. В. Рожкова // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 44–45.
- 521. Ганина, В. И.** Качество молочных продуктов: возможные причины пороков творога / В. И. Ганина // Переработка молока. – 2013. – № 1 (157). – С. 20–22.

- 522. Ганина, В. И.** Обогащение йогурта антиоксидантами / В. И. Ганина, А. В. Федотова, А. О. Генералова // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 50–51.
- 523. Гинзбург, О. П.** Третье поколение йогуртных культур YoFlex-новые возможности / О. П. Гинзбург // Молочная промышленность. – 2011. – № 8. – С. 26–27.
- 524. Гинзбург, О. П.** Третье поколение йогуртных культур – новые возможности / О. П. Гинзбург // Переработка молока. – 2011. – № 9 (143). – С. 8–9.
- 525. Гордиенко, Л. А.** Использование белков молочной сыворотки в производстве кисломолочных напитков / Л. А. Гордиенко, И. А. Евдокимов, С. В. Горлачёва // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 72–73.
- 526. Гордиенко, Л. А.** Использование концентрата сывороточных белков при производстве кисломолочных напитков / Л. А. Гордиенко, И. А. Евдокимов, И. К. Куликова // Молочное дело. – 2011. – № 3 (96). – С. 17.
- 527. Гордиенко, Л. А.** Йогурт с использованием концентрата сывороточных белков: реологические свойства / Л. А. Гордиенко, И. К. Куликова, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2010. – № 8. – С. 72–73.
- 528. Горина, Т. А.** Кефирный продукт – это вкусно, просто и полезно / Т. А. Горина // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 36–37.
- 529. Горина, Т. А.** Новые культуры компании “Христиан Хансен” поднимут качество йогуртов на новую высоту / Т. А. Горина // Молочная промышленность. – 2012. – № 9. – С. 36–37.
- 530. Греческий йогурт Чобани и его бессывороточный успех** // Переработка молока. – 2013. – № 12. – С. 48–49.
- 531. Грунская, В. А.** Обогащенные кисломолочные напитки / В. А. Грунская, Д. С. Габриелян // Молочная промышленность. – 2012. – № 9. – С. 56.
- 532. Грунская, В. А.** Факторы, влияющие на качество сметаны / В. А. Грунская // Переработка молока. – 2013. – № 4 (160). – С. 24–25.
- 533. Губина, И. В.** Пищевые волокна “Цитри – Фай” для кисломолочных продуктов / И. В. Губина // Молочная промышленность. – 2012. – № 3. – С. 47.
- 534. Дамдинсурэн, Л.** Монгольские ферментированные молочные продукты пробиотического действия / Л. Дамдинсурэн // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 10–11.
- 535. Демонстрационная модель: закваски для производства сметаны, сметанного продукта, ряженки, йогуртов** // Переработка молока. – 2011. – № 6 (140). – С. 33.

- 536. Денкова, З. Р.** Пробиотические кисломолочные напитки из обезжиренного коровьего и козьего молока / З. Р. Денкова, И. Д. Мургов, И. Н. Добрев // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 18–21.
- 537. Джафаров, М. М.** Штампы *Brettanomyces intermedius*, выделенные из спонтанных кисломолочных продуктов / М. М. Джафаров // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 58–59.
- 538. Донская, Г. А.** Биокорректоры для сывороточных напитков / Г. А. Донская, Е. В. Захарова // Молочная промышленность. – 2012. – № 1. – С. 71–72.  
*Разработан напиток из творожной сыворотки с концентратом красной свеклы сублимационной сушки. Введение в рецептуру краснопигментированного концентрата свеклы увеличивает срок хранения напитка с 30 до 60 суток.*
- 539. Донская, Г. А.** Использование концентратов сублимационной сушки при производстве функциональных молочных продуктов / Г. А. Донская, Е. В. Захарова // Молочная промышленность. – 2013. – № 1. – С. 80–82.  
*Разработана безотходная технология использования растительных концентратов сублимационной сушки при производстве сывороточных напитков с антиоксидантной активностью и йогуртов.*
- 540. Донская, Г. А.** Молочный напиток с топинамбуром / Г. А. Донская, Е. В. Захарова, Е. С. Аверкина // Молочная промышленность. – 2010. – № 10. – С. 69–70.  
*Разработан кисломолочный напиток с топинамбуром, обогащенным селеном в процессе вегетации растения. Установлено, что продукт обладает повышенной антиоксидантной активностью в сравнении с контролем.*
- 541. Евелева, В. В.** Добавки для йогурта / В. В. Евелева, А. Л. Рублев, Л. А. Забодалова // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 48–50.
- 542. 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.
- 543. Егоров, А. Ю.** Определение критических контрольных точек при производстве ряженки и простокваши / А. Ю. Егоров // Пищевая промышленность. – 2011. – № 9. – С. 24–27.
- 544. Егоров, А. Ю.** Факторы, влияющие на формирование качества кисломолочных продуктов / А. Ю. Егоров // Молочная промышленность. – 2010. – № 10. – С. 62.
- 545. Елисеева, Л. И.** Кисломолочный продукт “Тар” / Л. И. Елисеева // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 44–45.
- 546. Еникеев, Р. Р.** Влияние условий накопления бактериальных полисахаридов при производстве кефира / Р. Р. Еникеев, Д. Н. Борошко, А. В. Зимичев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5–6 (317–318). – С. 17–19.
- 547. Еремина, О. Ю.** Потребительские свойства кисломолочных напитков с натуральными наполнителями / О. Ю. Еремина, В. Р. Кочкарев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 93–96.

548. **Ермолаев, В. А.** Восстановление кисломолочных продуктов / В. А. Ермолаев, С. А. Захаров // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 61.
549. **Живой витамин:** исследование йогуртов центром экспертиз “Тест” // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 5–6 (57–58). – С. 6–9.
550. **Жигулина, Н.** Сметанный продукт / Н. Жигулина // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 48–49.
551. **Заквасочные** культуры и функциональные системы для кисломолочных продуктов // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 56.
552. **Замороженный** йогурт пришел // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 1. – С. 14.
553. **Захарова, Л. М.** Галактоолигосахариды как фактор роста бифидобактерий / Л. М. Захарова, М. А. Захаренко, И. А. Еремина // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 53–54.
554. **Захарова, Л. М.** Функциональный кисломолочный напиток “Биоритм” / Л. М. Захарова, М. А. Захаренко // Молочная промышленность. – 2010. – № 11. – С. 55.
555. **Зобкова, З. С.** Влияние энзимов на реологические характеристики кисломолочных продуктов / З. С. Зобкова, Д. В. Зенина, О. А. Трубникова // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 79.
556. **Зобкова, З. С.** Влияние пищевых добавок на качество кисломолочных продуктов / З. С. Зобкова // Переработка молока. – 2013. – № 1 (157). – С. 12–13.
557. **Зобкова, З. С.** Страничка технолога / З. С. Зобкова // Молочная промышленность. – 2011. – № 9. – С. 42.
558. **Йогурт** для взрослых // Гастрономъ. – 2012. – № 9. – С. 84.
559. **Йогурт** из молока коз разных пород и генотипов / О. А. Желтова, А. С. Шуварики, О. Н. Пастух // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 81–82.
560. **Ивкова, И. А.** Сухой кисломолочный продукт / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева // Молочная промышленность. – 2012. – № 8. – С. 83.
561. **Изменение** жирового компонента в молокосодержащем напитке при хранении / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, Г. М. Смольский, Е. И. Бочарова // Масложировая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 28–29.
562. **Изучение** процесса синерезиса кисломолочных напитков / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, А. А. Губанова, А. Г. Гребенкина // Пищевая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 42–43.
563. **Инновационный** продукт для йогуртов и молочных десертов // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 58–59.
564. **Использование** транsgлутаминазы при производстве йогурта / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова, Д. В. Зенина и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 12. – С. 52–53.

- 565. Исследование** влияния условий применения препапаратов трансглутаминазы на качество сметаны / З. С. Зобкова, Т. П. Фурсова, Д. В. Зенина, А. Д. Гаврилина и др. // Переработка молока. – 2015. – 35. – С. 38–40. *Описываются результаты модификации сметаны препаратами трансглутаминазы Реактин БЕ и Реактин УО+ в целях улучшения ее текстуры. Показан характер изменений фракционного состава белка и структурно-механических характеристик сметаны 10 %-ной жирности в зависимости от вида препарата трансглутаминазы и условий его применения.*
- 566. Какой** продукт следует называть кефиром / В. Д. Харитонов, И. В. Рожкова, В. Ф. Семенихина, И. А. Макеева // Молочная промышленность. – 2010. – № 4. – С. 57–58.
- 567. Канарейкина, С. Г.** Функциональный кисломолочный продукт из смеси кобыльего и коровьего молока / С. Г. Канарейкина // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 80. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана. *Предложено производство кисломолочного продукта из смеси кобыльего и коровьего молока, сквашенного ацидофильной палочкой, что позволит повысить полезные свойства продукта. Подобрано оптимальное соотношение кобыльего и коровьего молока, установлен щадящий режим пастеризации молочной смеси с учетом особенностей биохимического состава кобыльего молока.*
- 568. Карычева, О. В.** Третье поколение йогуртных культур / О. В. Карычева // Молочная промышленность. – 2010. – № 6. – С. 51.
- 569. Кашина, Е. Д.** Вкус традиций: йогурт / Е. Д. Кашина // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 60.
- 570. Кефир**, обогащенный БАД “Йодхитозан” / М. В. Динякова, Е. Е. Пономарёв, А. Н. Мамцев, В. Н. Козлов // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 80–81.
- 571. Кефир**, обогащенный калиновым сиропом / В. В. Чаплинский, Е. В. Каблукова, А. Д. Тошев, А. А. Лукин // Молочная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 66–67.
- 572. Кефир**, ряжанка, питьевой йогурт – новый подход к улучшению консистенции на базе натуральных ингредиентов // Молочная промышленность. – 2014. – № 5. – С. 44.
- 573. Кисломолочные** напитки с экстрактами растительного сырья / Т. В. Герасимова, И. А. Евдокимов, А. Д. Лодыгин и др. // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 72–73.
- 574. Кисломолочный** напиток с пищевыми волокнами / М. В. Каледина, И. А. Евдокимов, Н. П. Салаткова и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 43–44.
- 575. Кисломолочный** продукт, обогащенный магнием / Т. А. Кудрявцева, Л. А. Забодалова, Л. В. Новинюк и др. // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 65–66.
- 576. Кобцев, М. Ф.** Кисломолочный напиток “ТАН” / М. Ф. Кобцев, Л. З. Умаева // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 22.

**577. Козонова, Ю. А.** Кефир и его свойства / Ю. А. Козонова // Молочное дело. – 2013. – № 4 (116). – С. 21.

**578. Коденцова В. М.** Витамин К: функциональная роль и пищевые источники / В. М. Коденцова // Переработка молока. – 2016. – №4. – С. 48-51.

*Представлен витамин К в пищевых продуктах двумя основными группами соединений: филлохинонами (витамин К1, фитоменадион), синтезирующимися в растениях, и менахинонами (витамин К2), продуцируемыми бактериями или образующимися в организме животных. Длинноцепочечные менахиноны (МК-7, МК-8, МК-9) образуются при ферментации и содержатся в существенных количествах в молочнокислых продуктах, изготовленных из цельного молока. Кисломолочные продукты являются основным источником витамина К2. Адекватное потребление длинноцепочечных менахинонов ассоциировано со сниженным риском сердечнососудистых заболеваний.*

**579. Колоденский, А. Ю.** Исследование качественных показателей кисломолочных напитков с различной дозой кедрового жмыха / А. Ю. Колоденский, В. В. Крючкова // Молочное дело. – 2010. – № 11 (92). – С. 38–39 ; 2011. – № 1 (94). – С. 21.

**580. Контарева, В. Ю.** Антагонистическая активность обогащенных кисломолочных продуктов / В. Ю. Контарева // Молочная промышленность. – 2012. – № 6. – С. 74.

**581. Корн, А.** Дорогой инноваций / А. Корн // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 6 (81). – С. 56–57.

**582. Краснова, И. С.** Изотонический молочный напиток с антиоксидантными свойствами / И. С. Краснова, Г. Г. Манукьян // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 74–75.

**583. Крючкова, В. В.** Бионапитки “Лактимос” / В. В. Крючкова, В. Ю. Контарева // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 66.

**584. Крючкова, В. В.** Биотехнология и оценка качества обогащенных кисломолочных напитков / В. В. Крючкова, В. Ю. Контарева, Н. П. Фалынскова // Известия высших учебных заведений. – 2011. – № 5–6 (323–324). – С. 28–30. – (Серия : Пищевая технология).

*Разработана технология кисломолочных биопродуктов на основе ряженки и кефира с использованием иммуноглобулина («Лактоглобулин»), лактулозы и облепихового сока, определены их качественные характеристики. Полученные продукты обладают высокими потребительскими свойствами и микробиологическими показателями, нормализуют микрофлору кишечника, способствуют восстановлению и поддержанию иммунного статуса организма, стимулируют восстановление бифидои лактобактерий в кишечнике.*

**585. Крючкова, В. В.** Кисломолочный биопродукт с растительными компонентами / В. В. Крючкова, Н. Н. Яценко, В. Ю. Контарева // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 62.

**586. Крючкова, В. В.** Обогащенные кисломолочные продукты / В. В. Крючкова, В. А. Зеленщикова // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 57.

- 587. Крючкова, В. В.** Перспективы применения кедрового жмыха в производстве кисломолочных продуктов / В. В. Крючкова, А. В. Клопова // Молочное дело. – 2010. – № 10 (91). – С. 32.
- 588. Кудрявцева, Т. А.** Кисломолочный продукт для спортивного питания / Т. А. Кудрявцева, К. Ю. Харьков, Л. В. Новинюк // Молочная промышленность. – 2014. – № 8. – С. 60–61.
- 589. Куликова, И. К.** Кисломолочный напиток смешанного брожения / И. К. Куликова, И. А. Евдокимов, М. А. Гашева // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 53–54.
- 590. Лемехова, А. А.** Антиоксидантные свойства кисломолочного продукта с проросшими зернами ячменя / А. А. Лемехова, Е. А. Нестеренко, Л. А. Силантьева // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4(142). – С. 64–66.
- Приведены данные об антиоксидантных свойствах функционального кисломолочного продукта с пророщенными зернами ячменя, полученные экспериментально методом DPPH. Доказано увеличение антиоксидантной активности кисломолочного продукта с пророщенным зерном по сравнению с кисломолочным продуктом, обогащенным непророщенным зерном.*
- 591. Лисин, П. А.** Структурно-механическая и термодинамическая характеристика биоюгурта / П. А. Лисин, О. Н. Мусина, И. В. Кистер // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 54–59.
- Проведен анализ реологических и термодинамических характеристик биоюгурта с фруктово-ягодными компонентами. Изучена эффективная динамическая вязкость, напряжение сдвига, энергия активации. Установлено, что изменение динамической вязкости биоюгурта при увеличении и уменьшении скорости сдвига образует кривую гистерезиса.*
- 592. Манжесов, В. И.** Разработка нового пищевого продукта на основе творога и нута / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, В. В. Сторожик // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 11. – С. 63–66.
- 593. Матисон, В. А.** Исследование рисков при производстве йогуртного продукта с фруктовым наполнителем / В. А. Матисон, С. А. Тихомиров // Пищевая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 60–63.
- 594. Менниг-оол, Э. С.** Уникальный кисломолочный напиток– хойтпак / Э. С. Менниг-оол, Н. А. Тихомирова // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 80–82.
- 595. Напитки** на основе козьего молока / А. Н. Пономарев, С. Г. Шереметова, Е. С. Гасанова, К. К. Полянский // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 84.
- 596. Новинюк, Л. В.** Обогащение кисломолочных продуктов лактатами магния и железа / Л. В. Новинюк, Д. Х. Кулев, Т. А. Кудрявцева // Молочная промышленность. – 2011. – № 4. – С. 72–73.

- 597. Новое** поколение йогуртовых культур с коротким временем сквашивания и мягким вкусом // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 44.
- 598. Новые** специализированные заквасочные культуры // Переработка молока. – 2011. – № 6 (140). – С. 31.
- 599. Острцова, Н. Г.** Использование концентрата пахты для производства кисломолочных продуктов / Н. Г. Острцова, О. В. Громова // Молочная промышленность. – 2010. – № 12. – С. 72.
- 600. Погосян, Д. Г.** Молочные продукты с пролонгированным сроком годности / Д. Г. Погосян // Молочная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 60–61.
- 601. Продукты,** получаемые с помощью методов мембранной фильтрации // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 38–39.
- 602. Разработка** кисломолочного продукта с использованием отвара мяты / Т. С. Копысова, Н. Ф. Ушакова, Р. Р. Гадлгареева, А. Г. Ларионова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 67–68.
- 603. Результаты,** превосходящие ожидания // Молочная промышленность. – 2013. – № 10. – С. 42–43.
- 604. Решетник, Е. И.** Кисломолочный продукт с арабиногалактаном / Е. И. Решетник, Е. А. Уточкина, В. А. Максимюк // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 56–57.
- 605. Романчук, В.** Просто квашеное молоко / В. Романчук // Молочное дело. – 2010. – № 10 (91). – С. 8–10.
- 606. Рублёв, А. Л.** Кальцийсодержащие добавки для йогурта / А. Л. Рублёв, Л. А. Забодалова, В. В. Евелева // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 50–51.
- 607. Рябцева, С. А.** Влияние лактулозы на заквасочную микрофлору / С. А. Рябцева, М. А. Брачихина // Молочная промышленность. – 2010. – № 4. – С. 56.
- 608. Рябцева, С. А.** Лактулоза в кисломолочных продуктах: новые разработки / С. А. Рябцева, М. А. Брачихина // Переработка молока. – 2012. – № 10 (154). – С. 56–58.
- 609. Сапарбекова, А. А.** Функциональный комбинированный кисломолочный продукт / А. А. Сапарбекова, Г. Н. Журавлёв, Т. Б. Ногаев // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 70–71.
- 610. Свириденко, Г. М.** Получение активной и стабильной производственной закваски / Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2011. – № 6 (140). – С. 30–32.
- 611. Свистун, Н.** Сметана и сметанные продукты: как обеспечить консистенцию и структуру, сохранив натуральность / Н. Свистун // Молочная промышленность. – 2012. – № 10. – С. 67.

- 612. Святкина, Л. И.** Идентификация жировой фазы сметаны методом ГЖХ / Л. И. Святкина, В. Я. Андрухова // Молочная промышленность. – 2012. – № 10. – С. 64–65.
- 613. Силки, П.** Мембранная фильтрация в производстве йогуртов / П. Силки, К. Шевелев // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 26–27.
- 614. Скиба, М. Н.** Управление процессом развития микрофлоры в кисломолочных продуктах / М. Н. Скиба, В. В. Митин // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 52–54.
- 615. Сметана** в лучших традициях по современным технологиям // Молочное дело. – 2010. – № 1 (82). – С. 16.
- 616. Смирнова, И. А.** Оптимизация процесса охлаждения кисломолочных продуктов / И. А. Смирнова, И. В. Градевская, Е. О. Афанасьева // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 106–109. – Режим доступа к Научной электронной библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.
- Представлен метод по установлению оптимальных температурно-временных режимов охлаждения кисломолочных продуктов, предусматривающий введение технологических ограничений, обусловленных необходимостью сохранения качества готовой продукции. Рассмотрен процесс, основанный на анализе математической модели нестационарного теплообмена охлаждения кислотных сгустков при производстве йогуртов термостатным способом.*
- 617. Смирнова, И. А.** Разработка технологии производства йогурта термостатным способом с применением этапа краткосрочного охлаждения сформированного сгустка [Электронный ресурс] / И. А. Смирнова, И. В. Градевская, Е. О. Афанасьева // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 97–101. – Режим доступа к Научной электронной библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.
- Изложены результаты исследований в направлении совершенствования технологии производства йогурта термостатным способом путем проведения этапа своевременного и краткосрочного охлаждения сформированных кислотных сгустков. Изучены теплофизические свойства кислотных гелей с различным химическим составом в процессе их охлаждения при варьировании температуры внешней охлаждающей среды. Разработан алгоритм выполнения последовательных действий, который позволяет точно определить продолжительность операции охлаждения кислотных сгустков до заданной температуры при известных условиях внешней среды.*
- 618. Смирнова, И. А.** Совершенствование производства кисломолочных продуктов термостатным способом / И. А. Смирнова, М. Д. Хатминская, Е. О. Афанасьева // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 58–59.
- 619. Совершенствование** технологии напитков из молока пастеризованного / А. Н. Пономарев, С. Г. Шереметова, Е. С. Гасанова, К. К. Полянский // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 66–67.

- 620. Соево-молочный** концентрат. Использование в качестве белкового обогатителя / Л. В. Гапонова, Т. А. Полежаева, Л. А. Забодалова и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 10. – С. 62–63.
- 621. Соколова, О. В.** Исследование показателей кисломолочного поликомпонентного продукта с овсяной мукой при хранении / О. В. Соколова // Молочная промышленность. – 2013. – № 5. – С. 74–76.  
*Проведены исследования хранимостпособности разработанного продукта. Установлено, что комплекс показателей качества и безопасности продукта изменяется незначительно при хранении в течение 8 суток, в связи с чем для продукта рекомендованы сроки годности и условия хранения.*
- 622. Соколова, О. В.** Новый поликомпонентный кисломолочный продукт / О. В. Соколова // Молочная промышленность. – 2013. – № 1. – С. 78–79.
- 623. Соколова, О. М.** Заквасочные культуры компании “Христиан Хансен” для производства сметаны / О. М. Соколова // Молочная промышленность. – 2012. – № 4. – С. 50–51.
- 624. Соколова, О. М.** Заквасочные культуры компании “Христиан Хансен” для традиционных кисломолочных продуктов / О. М. Соколова // Молочная промышленность. – 2011. – № 1. – С. 36–37 ; № 2 (136). – С. 12–13.
- 625. Солопенкова, О. В.** Фруктово-ягодные наполнители для йогуртов / О. В. Солопенкова // Переработка молока. – 2013. – № 3 (159). – С. 50–51.
- 626. Сорокина, Н. П.** Производство ферментированных молочных продуктов и сыров: состав и свойства заквасочной микрофлоры / Н. П. Сорокина, И. В. Кучеренко // Молочная промышленность. – 2013. – № 6. – С. 38–40.  
*Приведены сведения о биологии полезной микрофлоры, роли отдельных свойств микроорганизмов в формировании качественных показателей ферментированных молочных продуктов.*
- 627. Творог** и творожные изделия с молочной сывороткой и ее компонентами / И. А. Евдокимов, Д. Н. Володин, В. А. Михнева и др. // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 62–63.
- 628. Технология** низкожирной сметаны / И. А. Евдокимов, Д. Н. Володин, М. С. Золотарева, В. А. Михнева // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 69.
- 629. Технология** производства молочных продуктов: кисломолочные продукты // Молокопереработка. – 2012. – № 6 (81). – С. 24–41.
- 630. Ультрафильтрация (UF)** для получения кисломолочных продуктов // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 6 (125). – С. 26–27.
- 631. Фильчакова, С. А.** Исторические аспекты развития промышленной технологии сметаны / С. А. Фильчакова // Переработка молока. – 2013. – № 4 (160). – С. 26–28.

- 632. Формирование** товароведных свойств йогуртов в композиции с продуктами пчеловодства / Ж. П. Павлова, В. И. Бобченко, Л. А. Текутьева, Е. Ю. Лацис // Пищевая промышленность. – 2015. – № 1. – С. 60–63.
- 633. Хамагаева, И. С.** Кисломолочный продукт, обогащенный селеном / И. С. Хамагаева, О. С. Кузнецова // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 52–53.
- 634. Хамагаева, И. С.** Пробиотический кефирный биопродукт / И. С. Хамагаева, И. В. Бояринева // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 68–69.
- 635. Хантургаев, А. Г.** Разработка технологии получения кисломолочного напитка “Бифит кедровый” / А. Г. Хантургаев // Пищевая промышленность. – 2015. – № 2. – С. 12–14.
- 636. Харитонов, В. Д.** Почему кефирный напиток не может называться кефиром / В. Д. Харитонов, И. В. Рожкова, В. Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 44.
- 637. Хмарская, Н.** Йогурт домашнего приготовления / Н. Хмарская // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 11 (119). – С. 30–31.
- 638. Храмцов, А. Г.** Технологическая платформа кисломолочного напитка с бифидогенными свойствами / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2015. – № 1 (184). – С. 32–35.
- 639. Цэнд-Аюуш, Ч.** Микрофлора монгольских традиционных кисломолочных продуктов / Ч. Цэнд-Аюуш, В. Ганина // Молочная промышленность. – 2010. – № 2. – С. 81.
- 640. Чекалева, А. В.** Использование нанофильтрации в производстве кисломолочных продуктов повышенной биологической ценности / А. В. Чекалева, Н. Г. Острцова // Молочная промышленность. – 2014. – № 6. – С. 32–33.
- 641. Черкашин, А. В.** Влияние штаммов лактобактерий, используемых при производстве кисломолочных продуктов, на возбудителей пищевых токсикоинфекций / А. В. Черкашин, Г. Г. Кузнецова, С. А. Шевелева // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 3. – С. 37–40.
- Изучена антагонистическая активность 33 штаммов лактобацилл, выделенных из промышленно приготовленных кисломолочных продуктов, заквасочных культур, биологически активных добавок к пище и продуктов естественной ферментации. Антагонистическую активность изучали диффузионным методом на агаре с лунками. Высокую степень антагонистического действия наряду с промышленными штаммами проявили штаммы, полученные из продуктов естественной ферментации.*
- 642. Чернобельская, Н.** Йогурты будущего / Н. Чернобельская // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 6. – С. 15.
- 643. Шабалова, Е. Д.** Комплексная пищевая добавка для натуральных кисломолочных продуктов / Е. Д. Шабалова // Переработка молока. – 2014. – № 9 (180). – С. 70–71.

- 644. Шабалова, Е. Д.** Комплексная пищевая добавка Мультиек Мол без кода Е для натуральных кисломолочных продуктов / Е. Д. Шабалова // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 48–49.
- 645. Шабалова, Е. Д.** Новая добавка – пищевой комплекс СТЭМИКС НОРМА для производства натуральной ряженки / Е. Д. Шабалова // Молочная промышленность. – 2015. – № 2. – С. 48.
- 646. Шульга, Н.** Кефир: современный взгляд на микрофлору и технологию [Электронный ресурс] / Н. Шульга // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 3 (78). – С. 52–54. – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19678>. – Название с экрана.  
*Представлено дані досліджень щодо мікробіологічного складу кефірних грибків, грибкової закваски та кефіру. Проаналізовано вплив технологічних параметрів виробництва кефіру на зміну вмісту лактобацил і дріжджів у готовому продукті.*
- 647. Щетинин, М. П.** Кисломолочные напитки смешанного брожения / М. П. Щетинин, З. Р. Ходырева, А. В. Томас // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 70–72.
- 648. Эффективные** молочные закваски для качественного продукта // Молочная промышленность. – 2010. – № 2. – С. 75.
- 649. Юрик, С. А.** Молекулярно-генетическая идентификация лактобактерий в кисломолочных продуктах и заквасочных культурах / С. А. Юрик, В. И. Семенихин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 39–41.  
*В результате молекулярно-генетических исследований выявлено отсутствие Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus в ряде образцов йогурта, что свидетельствует о его низком качестве.*

## 4.4. Морозиво

### Навчальні видання

- 650. Технологія морозива :** навчальний посібник / І. І. Бартковський, Г. Є. Поліщук, Т. Є. Шарахматова, Л. Л. Туровська ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Фенікс, 2010. – 248 с.  
*Наведено вітчизняну класифікацію морозива, вимоги до якості сировини та готової продукції відповідно до сучасної нормативної бази, обґрунтовано технологічні режими основних технологічних операцій, викладено особливості виготовлення окремих видів морозива із застосуванням сучасного обладнання, основні методи визначення якості морозива та розрахунки рецептур.*

## Автореферати дисертацій

**651. Антонюк, О. В.** Розроблення технології морозива молочного та ароматичного з рослинними екстрактами [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. В. Антонюк ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16869>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена науковому обґрунтуванню та розробленню техно-логії морозива за рахунок використання екстрактів із нових видів квіткової та трав'яної сировини, одержуваних із застосуванням обладнання різного принципу дії. З метою формування оригінальних органолептичних показників якості, підвищення біологічної цінності морозива, покращання його фізико-хімічних і мікробіологічних характеристик досліджено екстракти різних видів квіткової та трав'яної сировини.*

**652. Згурський, А. В.** Технологія молочного морозива з продуктами перероблення гарбуза [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / А. В. Згурський ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19304>. – Назва з екрана.

*Робота присвячена розробленню технології морозива молочного з овочами. Доведено, що за рахунок високої стабілізуючої та емульгуючої здатності сухих речовин гарбуза у кількості 4...5 % можна одержувати натуральне морозиво на молочній основі без застосування харчових стабілізуючих добавок. Продукти перероблення гарбуза у кількості 5 % забезпечують у складі молочно-овочевих сумішей високий вміст зв'язаної води (від 0,448...0,554 г/г СР), що зумовлює зниження криоскопічної температури на – (0,53...0,60 °С), підвищує кількість невимороженої води у 2,2...2,4 рази та сприяє утворенню в морозиві м'якої та кремоподібної структури. Рациональна тривалість визрівання сумішей молочно-овочевого морозива з продуктами перероблення гарбуза становить не більше 12 год. Підтверджено можливість застосування типових апаратів періодичної дії для фризирования молочно- гарбузових сумішей без додаткового переоснащення технологічних ліній.*

**653. Мартич, В. В.** Розроблення технології морозива із зародками пшениці [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. тех. наук : спец. 05.18.04 “Технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів” / В. В. Мартич ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій :

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19322>. – Назва з екрана.

*Вивчено фізико-хімічні та структурно-механічні властивості, поверхневу активність, а також форми зв’язку з водою зародків пшениці. Обрано раціональні режими та способи їх попереднього оброблення для підвищення структуруючої здатності. Одержано математичні моделі в’язкісно-швидкісних характеристик сумішей молочно-пшеничного морозива та показників якості готового продукту за зміни вмісту СЗМЗ і зародків пшениці. Встановлено, що використання 3...4 % зародків пшениці забезпечує ефективну в’язкість, що входить у рекомендований діапазон структурно-механічних характеристик для молочних сумішей. Встановлено закономірності впливу цукристих речовин та поліолів на кріоскопічну температуру та характер виморожування води у сумішах морозива. Доведено вплив молекулярної маси поліолів на кріоскопічну температуру водної фази морозива. Розроблено нові композиції цукрозамінників. Исследованы особенности стабилизации структуры мороженого как сложной полидисперсной пищевой системы. На основании проведенного анализа химического состава и биологической ценности зародышей пшеницы доказана целесообразность их применения в составе мороженого.*

**654. Осьмак, Т. Г.** Розроблення технології морозива з цукрозамінниками [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Т. Г. Осьмак ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 24 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7400>. – Назва з екрана.

*Досліджено температуру замерзання сумішей для морозива з цукрозамінниками. За допомогою методу ортогонального композиційного планування другого порядку науково обгрунтовано оптимальні склад та параметри процесу фризирования суміші. За допомогою диференційно-скануючої калориметрії встановлено, що введення до складу морозива з цукрозамінниками сиру кисломолочного дозволяє підвищити масову частку зв’язаної вологи. Методом вискоэффективной рідинної хроматографії встановлено вуглеводний склад морозива з цукрозамінниками. Досліджено амінокислотний склад морозива з фруктозою і сиром кисломолочним. Комплексний показник якості для морозива з цукрозамінниками і сиром кисломолочним має значення 0,93-0,98, що відповідає оцінці «відмінно»*

**655. Поліщук, Г. Є.** Формування складних дисперсних систем молочного морозива з натуральними компонентами : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.04 / Г. Є. Поліщук; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 48 с.

**656. Рибак, О. М.** Удосконалення технології морозива з комбінованим складом сировини [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.16 / О. М. Рибак ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/491>. – Назва з екрана.

*Присвячена науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології морозива з комбінованим складом сировини на основі використання вівсяного борошна. З метою заміни у технології морозива стабілізаційних систем, закордонного виробництва досліджено борошно різних видів із насінневих та зернових культур, поширених на території України. Встановлено, що внесення 2...3 % вівсяного борошна дає можливість замінити 40...50 % кількості стабілізаційної системи із забезпеченням у готовому продукті належних якісних показників. З'ясовано, що процес визрівання необхідно проводити протягом 8 год за температури 4 °С. Для отримання готового продукту із рекомендованою збитістю 70% термомеханічне оброблення слід проводити за температури мінус 3 °С протягом 4,5...7 хв або протягом 3,5...7 хв за температури мінус 4 °С.*

#### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**657. Антонюк, О. В.** Морозиво з екстрактом чайної троянди / О. В. Антонюк [Електронний ресурс] // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 5 (113). – С. 30–31. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16891>. – Назва з екрана.

*Проведені дослідження щодо розширення асортименту морозива за рахунок застосування екстракту із пелюстків чайної троянди, які є багатим джерелом біологічно активних речовин. Розроблено технологію та рецептури нових видів морозива молочного та ароматичного з екстрактом із пелюстків чайної троянди; встановлено раціональні режими екстрагування; розроблено інженерно-математичну базу для прогнозування ефективності процесу екстрагування у кожному конкретному випадку.*

**658. Визначення** кріоскопічної температури молочно-овочевих сумішей для виробництва морозива [Електронний ресурс] / А. В. Згурський, С. Г. Потапов, Г. Є. Поліщук, М. М. Масліков // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 45. – С. 75–79. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14417>. – Назва з екрана.

*Методом термічного аналізу було досліджено температуру початку кристалізації води у сумішах для виробництва морозива молочно-овочевого на основі свіжого пюре із гарбуза та порошка із гарбуза конвективного сушіння. Встановлено кореляційну залежність зміни кріоскопічної температури молочно-овочевих сумішей від кількості овочевого компоненту. Доведено, що зниження цього показника відбувається пропорційно підвищенню вмісту сухих речовин гарбуза, у тому числі розчинного пектину.*

**659. Вплив режимів техномеханічного оброблення на стан води в рослинній сировині та молочно-рослинних сумішах [Електронний ресурс] / Г. Є. Полішук, А. В. Згурський, В. А. Михайлик, О. С. Парнаков // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 71–75. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій :**

**<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/985>. – Назва з екрана.**

*Наведено дослідження зміни фізико-хімічних показників гарбуза свіжого, порошку з гарбуза та молочно-гарбузових сумішей під впливом термомеханічного оброблення. Доведено можливість використання гарбуза в якості вологозв'язувального компонента порівняно з традиційно використовуваними стабілізаційними системами. Визначено рекомендовані режими приготування молочно-овочевих сумішей для виробництва морозива.*

**660. Гавриш, А. В. Комплексне збагачення глазурованого морозива органічними сполуками йоду та заліза [Електронний ресурс] / А. В. Гавриш, О. Є. Шевченко, О. В. Неміріч // Наука та інновації : науковий збірник Національної академії наук України. – 2012. – Т. 8. – С. 33–39. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/scinn\\_2012\\_8\\_4\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/scinn_2012_8_4_6). – Назва з екрана.**

*Розглянуто питання комплексного збагачення глазурованого морозива органічними сполуками йоду та заліза. Розроблено рецептурний склад морозива з добавками еламіну та шоколадної глазури, що містить «гемове» залізо, як оздоблювального напівфабрикату. Складено схеми виробництва морозива, збагаченого йодом, та глазури, що містить «гемове» залізо. Надано рекомендації щодо поєднання складових комплексної харчової системи морозиво – глазурь.*

**661. Гавриш, А. В. Морозиво підвищеної харчової цінності [Електронний ресурс] / А. В. Гавриш, О. Є. Шевченко, О. В. Неміріч // Молочное дело. – 2012. – № 11. – С. 12–14. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7034>. – Назва з екрана.**

*Розглянуто питання комплексного збагачення глазурованого морозива на органічні сполуки йоду та заліза, розроблено рецептурний склад і схеми виробництва морозива з добавками еламіну та шоколадної глазури, що містить гемове залізо, як оздоблювального напівфабрикату.*

**662. Гавриш, А. В. Морозиво функціонального призначення [Електронний ресурс] / А. В. Гавриш, О. Є. Шевченко // Удосконалення процесів та обладнання харчових виробництв. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – Вип. 28. – С. 337–343. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/879>. – Назва з екрана.**

*Розглянуто питання комплексного збагачення глазурованого морозива на органічні сполуки йоду та заліза, розроблено рецептурний склад і схеми виробництва морозива з добавками еламіну та шоколадної глазури, що містить гемове залізо, як оздоблювального напівфабрикату.*

**663. Гулак, О. В.** Дослідження мікробіологічних показників рослинних екстрактів як рецептурних інгредієнтів у виробництві морозива / О. В. Гулак, Г. Є. Поліщук, М. М. Антонюк // Харчова промисловість ; Національний університет харчових технологій. – Київ. : НУХТ, 2011. – Вип. 10. – С. 75–80.

*Наведено результати мікробіологічних досліджень водних екстрактів рослин, які містять фенольні сполуки. Виявлено кількісну зміну контамінуючої мікрофлори екстрактів у процесі їх зберігання. Визначено наявність антимікробних властивостей для екстрактів гібіскусу, троянди, котовника та лаванди. Доведено можливість застосування досліджених екстрактів у виробництві морозива.*

**664. Гулак, О. В.** Морозиво з рослинними екстрактами [Електронний ресурс] / О. В. Гулак, Г. Є. Поліщук // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Ґжицького. – 2011. – Т. 13, № 4 (50), ч. 4. – С. 28–35. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1407>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано технологічні параметри виробництва морозива з рослинними екстрактами. З'ясовано, що для оптимального ведення процесу екстрагування в технології морозива з рослинними екстрактами доцільно застосовувати спеціальне екстракційне обладнання. Найбільш перспективним у цьому відношенні є екстрактор з вібраційною системою перемішування, який, на відміну від традиційних, забезпечує належні інтенсивні гідродинамічні умови протікання процесу, наближає активну поверхню взаємодіючих фаз до 100% і дозволяє ефективно використовувати і переробляти рослинну сировину.*

**665. Гулак, О. В.** Нові натуральні інгредієнти у технології морозива [Електронний ресурс] / О. В. Гулак // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 3. – С. 32–34. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3672>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано перспективи використання рослинних екстрактів у технології виробництва морозива в якості смако-ароматичної натуральної добавки. Виготовлення морозива виключно на основі рослинної сировини та комбінування її з молочною основою дасть можливість суттєво заощаджувати ресурси дефіцитної тваринної сировини та збагачувати її біологічно цінними компонентами.*

**666. Диспергування жирової фази при виробництві молочно-овочевого морозива [Електронний ресурс] / А. В. Згурський, Г. Є. Поліщук, Н. І. Вовкодав, Н. М. Бреус // Наука та інновації. – 2012. – Т. 8, № 4. – С. 40–44. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3690>. – Назва з екрана.**

*Досліджено емульгуючу здатність пектиновмісної сировини в емульсіях прямого типу. Визначено рекомендовані режими та умови емульгування кокосової олії в обраних системах. Одержано інженерно-математичну базу для прогнозування ефективності процесу емульгування. Рекомендовані емульсії на основі овочевої сировини до застосування у виробництві морозива молочно-овочевого.*

**667. Дідух, Н. А.** Морозиво діабетичного призначення [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 3–8. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_2\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_2_3). – Назва з екрана.

*Наведено обґрунтування вибору рецептурних компонентів для морозива діабетичного призначення, технологію та показники якості морозива для харчування людей, які хворіють на цукровий діабет.*

**668. Дослідження** бактеріальної забрудненості молочних сумішей, молочного та плодово-ягідного морозива [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, М. М. Антонюк, Л. М. Мацько, В. В. Мартич // Biotechnologia Acta. – 2013. – № 6. – С. 139–145. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot\\_2013\\_6\\_6\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2013_6_6_16). – Назва з екрана.

*Досліджено мікробіологічні показники молочних сумішей, молочного і плодово-ягідного морозива на основних етапах технологічного процесу, що дало змогу виявити стадії найбільшого ризику бактеріального обсіменіння й попереднього оброблення рослинної сировини, наявність та активність окремих груп мікроорганізмів у сумішах і морозиві з підвищеним вмістом води. Предметом дослідження були мікробіологічні показники сумішей та морозива з підвищеним вмістом води.*

**669. Дослідження** мікробіологічних показників морозива з рослинними екстрактами [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, О. В. Гулак, А. В. Згурський, М. М. Антонюк // Біотехнологія. – 2011. – Т. 4, № 2. – С. 95–99. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/983>. – Назва з екрана.

*Представлені результати мікробіологічних досліджень водних екстрактів рослин, які містять фенольні сполуки і можуть бути використані при виробництві морозива. Встановлено антимікробну активність екстрактів гібіскусу, троянди, котовника і лаванди по відношенню до патогенних тест-культур. Антимікробну дію найбільш ефективних екстрактів троянди і гібіскуса можна пояснити великою кількістю фенольних сполук (0,149 і 0,140 мг/см<sup>3</sup>) порівняно з екстрактами лаванди і котовника (0,085 і 0,132 мг/см<sup>3</sup>). Проведена перевірка на відповідність мікробіологічних показників вимогам ДСТУ на морозиво молочне і молочно-овочеve з рослинними екстрактами. Доведено, що використання рослинних екстрактів покращує мікробіологічні показники сумішей і морозива різних видів. Селективність антимікробної впливу досліджуваних екстрактів щодо спороутворюючих мікроорганізмів матиме практичне значення в технології виготовлення морозива для істотного поліпшення його мікробіологічних показників.*

**670. Дослідження** окремих реологічних характеристик гідратованих зародків пшениці як стабілізаторів структури морозива [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, В. В. Мартич, О. В. Грабовська, Є. І. Ковалевська // Наука та інновації. – 2012. – Т. 8, № 4. – С. 45–50. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5448>. – Назва з екрана.

*Досліджено основні реологічні характеристики суспензій зародків пшениці для формування і стабілізації структури морозива з комбінованим складом сировини. Доведено технологічну ефективність застосованого зернового компонента порівняно з пшеничним борошном як класичним стабілізатором рослинного походження.*

**671. Дослідження** реологічних характеристик молочно-овочевих сумішей для виробництва морозива [Електронний ресурс] / А. В. Згурський, Г. Є. Поліщук, Є. І. Ковалевська, І. О. Крапивницька // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 115–118. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5451>. – Назва з екрана.

*Досліджено основні реологічні характеристики суспензій зародків пшениці для формування і стабілізації структури морозива з комбінованим складом сировини. Доведено технологічну ефективність застосованого зернового компонента порівняно з пшеничним борошном як класичним стабілізатором рослинного походження.*

**672. Дослідження** фізико-хімічних властивостей зернових інгредієнтів як структуроутворювачів у виробництві морозива [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, В. В. Мартич, Є. І. Ковалевська, Т. І. Янюк // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6 (144). – С. 56–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/728>. – Назва з екрана.

*Досліджено набухаємість, гідрофільність, вологозв'язувальну здатність та реологічні характеристики модельних систем на основі гідратованих зернових інгредієнтів. Визначено характер структуроутворення у цих системах порівняно з пшеничним борошном – традиційно використовуваним у виробництві морозива в якості стабілізатора. Встановлено високу технологічну ефективність зародків пшениці.*

**673. Згурський, А. В.** Для збереження біологічної цінності молочно-овочевих морозива [Електронний ресурс] / А. В. Згурський, Г. Є. Поліщук, Т. І. Згурська // Продовольча індустрія АПК. – 2011. – № 3. – С. 16–19. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12611>. – Назва з екрана.

*Вивчено фактори впливу технологічних параметрів виробництва та умов зберігання на біологічну цінність морозива молочно-овочевих. Встановлено рекомендовані режими термомеханічного оброблення сумішей для виробництва морозива, що дозволяють активувати пектинові речовини та максимально зберегти β-каротин в готовому продукті.*

**674. Згурський, А. В.** Застосування антимікробної активності рослинної сировини у технології м'якого морозива [Електронний ресурс] / А. В. Згурський, О. В. Антонюк // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 63–64. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19981>. – Назва з екрана.

*Незважаючи на стрімкий розвиток харчових технологій і розширення асортименту продуктів із застосуванням комплексних харчових добавок, в інноваційних технологіях все більше переважають поняття «збагачення» та «натуральність». Вказана тенденція зумовлює збільшення попиту на продукти, збагачені рослинними добавками. Подібні натуральні інгредієнти містять біологічно-активні речовини природного походження, можуть проявляти технологічну функціональність і є визнаними мікронутрієнтами. Саме до таких рецептурних складників можна віднести рослинні екстракти та овочеву сировину.*

**675. Згурський, А. В.** Перерозподіл пектинових речовин в овочевій сировині при виробництві морозива [Електронний ресурс] / А. В. Згурський, Г. Є. Поліщук, І. О. Крапивницька // Харчова промисловість. – 2011. – № 10. – С. 50–55. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12612>. – Назва з екрана.

*Наведено результати досліджень щодо загального вмісту пектинових речовин у сировині з гарбуза та впливу механічного й теплового оброблення на деструкцію протопектину. Встановлено ступінь та характер подібної деструкції для різних видів сировини з гарбуза. Доведено можливість одержання морозива молочно-овочевого та овочевого з нормативними показниками без додаткового внесення стабілізаторів.*

**676. Іванова, В. Д.** Дослідження впливу екстрактів з нетрадиційної рослинної сировини на якісні показники морозива [Електронний ресурс] / В. Д. Іванова, Н. М. Каряка // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 55–59. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5411>. – Назва з екрана.

*Досліджено органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники якості експериментальних зразків морозива з додаванням водних та сироваткових екстрактів з фітокомпозицій. Встановлено, що внесення екстрактів сприяє покращенню структурно-механічних властивостей та харчової цінності продукту. Дослідженнями показано відсутність змін показників якості морозива з рослинними екстрактами при зберіганні протягом 30 діб.*

**677. Інноваційні технології розробки нових видів морозива для оздоровчого харчування [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, А. А. Берестова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 36–44. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_2\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_7). – Назва з екрана.**

*Науково обґрунтовано та розроблено нові види морозива для оздоровчого харчування, збагаченого наноструктурованим пюре з плодово-овочевої сировини (яблук, апельсинів і лимонів з цедрою та гарбузів), та з використанням молочної сироватки. Підібрано рецептурний склад, розроблено технологію, досліджено вміст БАР, амінокислотний склад, зміну різних функціональних груп у нових видах оздоровчого морозива за умов збагачення рослинними добавками та утворення водневих зв'язків у замороженій молочно-рослинній структурі морозива порівняно з аналогами.*

**678. Виробництво низьколактозного морозива, збагаченого натуральним вітамінним комплексом / Т. Кос, І. Попова, В. Сухенко, В. Василів // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 14–19.**

*Висвітлено технологію одержання нового функціонального продукту – низьколактозного морозива, збагаченого журавлиновим пюре. Розроблена технологічна схема виробництва нового виду морозива. Вивчено вплив ферментативної обробки суміші на мікробіологічну безпеку готового продукту. Розглянуто вплив ферментного препарату  $\beta$ -галактозидази та журавлинового пюре на фізико-хімічні, органолептичні та реологічні властивості готового продукту.*

**679. Мартич, В. В.** Дослідження окремих реологічних характеристик сумішей для морозива молочного із зародками пшениці [Електронний ресурс] / В. В. Мартич, Г. Є. Поліщук, О. В. Гончарук // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2013. – Т. 15, № 1 (55), ч. 3. – С. 90–95. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12939>. – Назва з екрана.

*Досліджено окремі реологічні характеристики сумішей для молочного морозива із зародками пшениці. Встановлено рекомендований вміст зернового компонента, який забезпечує ефективне структурування молочних сумішей. Доведено доцільність заміни 2–3 % сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ) на зародки пшениці.*

**680. Мартич, В. В.** Дослідження піноутворювальної здатності зародків пшениці у складі морозива молочного [Електронний ресурс] / В. В. Мартич, Г. Є. Поліщук, М. І. Сербова // Наука та інновації. – 2013. – Т. 9, № 5. – С. 10–16. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12940>. – Назва з екрана.

*Досліджено поверхневу активність зернового компонента у модельних системах та у складі морозива молочного. Встановлено, що збільшення вмісту зародків пшениці у модельних системах та сумішах призводить до відповідного зниження поверхневого натягу в присутності поверхнево-активного рослинного білка. Доведено доцільність попереднього смаження та подрібнення рослинної сировини для підвищення її піноутворювальної здатності у складі молочних сумішей. Підтверджено необхідність гідратації зародків пшениці перед застосуванням для підвищення їх функціонально-технологічних властивостей у складі морозива.*

**681. Мартич, В. В.** Дослідження процесу фризирования сумішей морозива із зародками пшениці [Електронний ресурс] / В. В. Мартич, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 1. – С. 209–215. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18116>. – Назва з екрана.

*Досліджено швидкість охолодження сумішей морозива із зародками пшениці в процесі фризирования. Виявлено зв'язок між хімічним складом сумішей (вмістом зародків пшениці й сухого знежиреного молочного залишку) і показниками якості морозива. Доведено, що занадто тривале охолодження сумішей призводить до підвищення їхньої вязкості та, відповідно, до суттєвого зниження збитості. За результатами досліджень рекомендовано охолоджувати і фризирувати суміші впродовж 3 хв, що наляє можливість здійснювати ефективне диспергування повітря в дисперсійному середовищі морозива. Встановлений режим також забезпечує формування дрібних кристалів льоду та запобігає виникненню вади «грубокристалічна структура». Удосконалення технологічних режимів фризирования сумішей молочно-пшеничного морозива підвищує його органолептичні та фізико-хімічні показники відповідно до нормативних вимог.*

**682. Мартич, В. В.** Застосування зернопродуктів у виробництві молочного морозива. [Електронний ресурс] / В. В. Мартич, Г. Є. Поліщук // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 25–27. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8301>. – Назва з екрана.

*Розглянуто стабілізуювальні інгредієнти рослинного походження для виробництва морозива. Детально розглянуто зародки пшениці як принципово новий функціонально-технологічний компонент у виробництві морозива на молочній основі.*

**683. Математичне моделювання процесу екстрагування у системах «вода/рослинна сировина»** [Електронний ресурс] / Н. М. Бреус, Г. Є. Поліщук, Н. І. Вовкодав, О. В. Гулак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 47. – С. 55–60. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20111>. – Назва з екрана.

*Методом математичного моделювання у середовищі MathCad 15 проведено комплексне дослідження та аналіз процесу екстрагування у системах «вода/рослинна сировина» для вдосконалення технології морозива з рослинними екстрактами. Одержано рівняння регресії у вигляді поліномів 3 .. 5-го порядків та графічні зображення площин, які описують процес екстрагування за змінних температури, тривалості, гідромодуля. Оптимізовано умови одержання рослинних екстрактів із мінімально необхідним вмістом у них екстрактивних речовин для застосування у складі морозива. Розроблена інженерно-математична база дозволяє прогнозувати ступінь вилучення екстрактивних речовин з рослинної квіткової й кореневої сировини, що має різну структуру та відповідну здатність до екстрагування.*

**684. Мацько, Л. М.** Вплив гомогенізації та вакуумування на структуруючі властивості яблучного пюре у складі морозива [Електронний ресурс] / Л. М. Мацько, Г. Є. Поліщук, О. В. Гончарук // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2013. – Т. 15, № 1 (55), ч. 3. – С. 96–102. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9920>. – Назва з екрана.

*Досліджено ефективну в'язкість яблучного пюре, гомогенізованого за змінного тиску та при вакуумуванні за різної тривалості та температури оброблення. Ефективну в'язкість визначали за допомогою ротаційного віскозиметра. Об'єктом досліджень обрано пюре з яблук пізніх строків визрівання та його структурно-механічні характеристики. Встановлено, що дані види обробки яблучного пюре, призводять до значних змін його структуруючої здатності. Для практичного застосування у складі морозива рекомендовано яблучне пюре, гомогенізоване за тиску 20МПа. Исследовано эффективную вязкость яблочного пюре, гомогенизированного при смене давления и при вакуумировании при различной продолжительности и температуре обработки. Эффективную вязкость определяли с помощью ротационного вискозиметра.*

**685. Мацько, Л. М.** Яблучне пюре як стабілізатор у морозиві [Електронний ресурс] / Л. М. Мацько, Г. Є. Поліщук, І. О. Крапивницька // Продовольча індустрія АПК. – 2011. – № 1 (12). – С. 70–75. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7911>. – Назва з екрана.

*Вивчено умови проведення деструкції протопектину з метою надання стабілізуючих властивостей яблучному пюре як основній сировині у виробництві морозива плодово-ягідного. Доведено залежність вмісту розчинного пектину та вмісту зв'язаної вологи від активної кислотності яблучного пюре. Одержано морозиво на основі активованої рослинної сировини без стабілізаторів структури.*

**686. Мікробіологічні** показники рослинних екстрактів для виробництва морозива [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, О. В. Гулак, А. В. Згурський, М. М. Антонюк // Біотехнологія. – 2011. – № 4. – С. 95–100. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6315>. – Назва з екрана.

*Наведено результати мікробіологічних досліджень водних екстрактів рослин, які містять фенольні сполуки й можуть бути використані у виробництві морозива. Виявлено антимікробну активність екстрактів гібіскусу, троянди, котовника та лаванди стосовно патогенних тест-культур. Антимікробну дію найбільш ефективних екстрактів троянди та гібіскусу можна пояснити більшою кількістю фенольних сполук (0,149 та 0,140 мг/см<sup>3</sup>) порівняно з екстрактами лаванди та котовника (0,085 і 0,132 мг/см<sup>3</sup>). Проведено перевірку щодо відповідності мікробіологічних показників морозива молочного та молочно-овочевого з рослинними екстрактами вимогам ДСТУ. Доведено, що використання рослинних екстрактів поліпшує мікробіологічні показники сумішей та морозива різних видів. Селективність антимікробного впливу досліджуваних екстрактів щодо спороутворювальних мікроорганізмів матиме практичне значення в технології виготовлення морозива для суттєвого поліпшення його мікробіологічних показників.*

**687. Морозиво** з вдосконаленням вуглеводним складом // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2012. – С. 19.

**688. Молоканова, Л. В.** Інновації у виробництві морозива – овочеві наповнювачі / Л. В. Молоканова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 2 (88). – С. 40–42.

**689. Молоканова, Л. В.** Нетрадиційний інгредієнт у традиційному морозиві / Л. В. Молоканова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 5 (91). – С. 34–37.

**690. Молоканова, Л. В.** Наукові і практичні підходи до використання дикорослої сировини для виготовлення морозива / Л. В. Молоканова // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 2 (99). – С. 38–40.

**691. Морозиво** з фруктозою збагачене соєю і чорницею [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Г. М. Туркова, Н. С. Орлов, К. А. Козачок // Молочное дело. – 2013. – № 3. – С. 19–21. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/9332/1/soja-chernika.pdf>. – Назва з екрана.

**692. Обґрунтування технологічних режимів одержання рослинних екстрактів для їх застосування у виробництві морозива [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, О. В. Гулак, Н. І. Вовкодав та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – № 33. – С. 20–23. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : [http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20110/1/naukovi\\_pratsi\\_33\\_2010.FR11.pdf](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20110/1/naukovi_pratsi_33_2010.FR11.pdf). – Назва з екрана.**

*Обґрунтовано вибір нових видів рослинної сировини для виробництва морозива на основі екстрактів. Досліджено ефективність екстрагування за різних ехнологічних параметрів (температура, тривалість, співвідношення компонентів системи) та розроблено математичну модель з метою прогнозування перебігу масообмінного процесу для кожного виду рослинного матеріалу.*

**693. Осьмак, Т. Г. Дослідження впливу температури пастеризації суміші на вуглеводний склад морозива з цукрозамінниками [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Т. А. Скорченко, Н. О. Касьянова // Харчова промисловість. Київ : НУХТ, 2012. – Вип. 12. – С. 227–231. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7430>. – Назва з екрана.**

*Наведено методику визначення вуглеводного складу морозива за допомогою рідинної хроматографії. Визначено вуглеводний склад морозива з цукрозамінниками до та після пастеризації сумішей. Встановлено вплив режимів пастеризації на ступінь руйнування моноцукрів.*

**694. Осьмак, Т. Г. Мінеральний і вітамінний склад морозива “Сирок” [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Т. А. Скорченко, Н. О. Касьянова // Продовольча індустрія АПК. – 2011. – № 6. – С. 20 – 23. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6799>. – Назва з екрана.**

*Обґрунтовано доцільність внесення сиру кисломолочного нежирного до складу морозива з фруктозою за вітамінним і мінеральним складом. Визначено забезпеченість добових потреб у вітамінах і мінеральних речовинах при споживанні 100 грамів морозива з фруктозою і сиром кисломолочним нежирним.*

**695. Осьмак, Т. Г. Морозиво з фруктозою збагачене соєю і чорницею [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Г. М. Туркова, Н. С. Орлов, К. А. Козачок // Молочное дело. – 2013. – № 3. – С. 19–21. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9332>. – Назва з екрана.**

*Розроблено технологію морозива з цукрозамінниками до складу якого входить соєвий ізолят і пюре чорниці. Поєднання молочно-вуглеводної основи морозива з соєвмісним білковим компонентом і пюре чорниці надасть продукту привабливих споживчих характеристик, підвищить біологічну цінність, збагатить вітамінний і мінеральний склад. Разработана технология мороженого с сахарозаменителем в состав которого входит соевый изолят и пюре черники.*

**696. Осьмак, Т.** Морозиво щербет з фруктозою та підвищеним вітамінним і мінеральним складом [Електронний ресурс] / Т. Осьмак, Н. Рябоконь // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 3. – С. 9–12. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16535>. – Назва з екрана.

*Роботу присвячено розробленню технології морозива щербет з цукрозамінником (фруктозою) з додаванням рослинних інгредієнтів – пюре барбарису та груші. Обґрунтовано технологічні параметри виробництва морозива-щербет. Досліджено мінеральний і вітамінний склад розробленого продукту.*

**697. Осьмак, Т. Г.** Оптимізація рецептурного складу морозива “Сирок” [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Н. О. Касьянова, Т. А. Скорченко // Харчова промисловість. – Київ : НУХТ, 2011. – Вип. 10. – С. 96–101. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/515>. – Назва з екрана.

*Системний аналіз технологічного процесу виробництва морозива «Сирок» проведено шляхом розробки параметричної схеми підсистеми фризювання суміші, організації ортогонального композиційного планування другого порядку та статистичного опрацювання результатів. Визначено оптимальну дозу внесення сиру кисломолочного у рецептурах морозива «Сирок», вона становить 47%.*

**698. Осьмак, Т. Г.** Перспективи використання сої у виробництві морозива [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Н. О. Касьянова, Г. М. Туркова, Т. М. Туркова // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 2. – С. 24–26. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6806>. – Назва з екрана.

*Розроблена технологія морозива з цукрозамінником – фруктозою, яке містить сою. За органолептичними та фізико-хімічними показниками обґрунтовано дозу внесення соєвого білкового компоненту.*

**699. Осьмак, Т. Г.** Соєвмісний білковий компонент – перспективний інгредієнт замороженого десерту [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Н. В. Рябоконь // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 1. – С. 38–41. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13664>. – Назва з екрана.

*Висвітлено технологію замороженого десерту з фруктозою з додаванням білкової добавки - соєвмісного білкового компонента. Обґрунтовано технологічні параметри його виробництва, та досліджено амінокислотний склад. Встановлено відповідні режими фризювання замороженого продукту.*

**700. Осьмак, Т. Г.** Технологія морозива з цукрозамінниками [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, І. Ю. Михайлюк // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 6 – С. 23–27. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13064>. – Назва з екрана.

*На основі узагальнення теоретичних і експериментальних матеріалів досліджень розроблено технологію морозива з фруктозою і сорбітом, які забезпечують отримання морозива покращеної якості. Виявлено, що введення до складу морозива цукрозамінників – фруктози і сорбіту підвищує вміст зв'язаної води на 4,2%, що в свою чергу обумовлює покращення структури і консистенції морозива. Встановлено, що введення до складу морозива цукрозамінників фруктози і сорбіту дозволяє знизити показник глікемічності готового продукту на 8,75%.*

**701. Осьмак, Т. Г.** Удосконалення технології морозива з фруктозою [Електронний ресурс] / Т. Г. Осьмак, Т. М. Туркова // Ukrainian Food Journal. – Київ : НУХТ, 2013. – Т. 2, №. 2. – С. 180–185. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13963>. – Назва з екрана.

*Розроблено технологію морозива-щербет «Барбариска» з натуральним цукрозамінником (фруктозою) та біологічно повноцінними рослинними інгредієнтами (пюре груші і барбарису). Встановлено, що повна заміна цукру на фруктозу у складі морозива-щербет дозволить зменшити калорійність продукту, а введення біологічно-повноцінних інгредієнтів забезпечить отримання продуктів з привабливими споживчими характеристиками та з покращеним вітамінним складом.*

**702. Поліщук, Г. Є.** Активация функціонально-технологічних властивостей вуглеводвмісної сировини для виробництва органічного морозива [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, Л. М. Мацько // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 11 (97). – С. 30–31. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7914>. – Назва з екрана.

**703. Поліщук, Г. Є.** Дослідження стану води у морозиві з натуральними функціонально-технологічними інгредієнтами / Г. Є. Поліщук // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 21–24. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_7). – Назва з екрана.

*Вивчено процес льодоутворення у морозиві нових видів. Встановлено суттєвіший вплив плодоовочевої сировини на криоскопічну температуру сумішей морозива, порівняно із зернопродуктами. Розраховано ступінь виморожування води у морозиві з рослинною сировиною. Визначено співвідношення між вільною та вимороженою водою у м'якому та загартованому морозиві за технологічно значимих температур*

**704. Полищук, Г.** Наследие Гуго Зоммера : Мировой рынок мороженого : основные тренды развития / Г. Полищук // Мир продуктов. – 2014. – № 1 (100). – С. 14–18.

**705. Полищук, Г. Е.** Оптимизация состава молочного мороженого / Г. Е. Полищук ; Г. Е. Полищук // Мир продуктов. – 2013. – № 1. – С. 26–28 ; № 5(94). – С. 18–20.

**706. Поліщук, Г. Є.** Стан пектинових речовин у яблучному пюре як стабілізаторі структури морозива за різних способів оброблення [Електронний ресурс] / Г. Є. Поліщук, Л. М. Мацько, Г. П. Калініна // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2012. – № 8 (98). – С. 37–40. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7912>. – Назва з екрана.

*Досліджено ступінь деструкції протопектину у яблучному пюре при його гідротермічному та механічному обробленні як функціонально-технологічного компонента у складі морозива. Вивчено вплив різних способів оброблення на загальний вміст пектинових речовин та ступінь їхньої етерифікації, а також на співвідношення між розчинним пектином та протопектином. Проаналізовано вагомість наступних технологічних чинників: температури та тривалості гідротермічного оброблення; тиску і температури гомогенізації. Розроблено рекомендації щодо раціональних режимів оброблення яблучного пюре для його застосування у якості стабілізатора структури в технології морозива. Підтверджено високу якість органічного морозива молочно-яблучного та яблучного, виготовленого на основі натуральної пектиновмісної сировини.*

**707. Рибак, О. М.** Вплив вівсяного борошна на формування якісних показників морозива [Електронний ресурс] / О. М. Рибак, Г. Є. Поліщук // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012. – Вип. 22. – С. 388–396. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/492>. – Назва з екрана.

*Присвячено вивченню властивостей морозива з використанням вівсяного борошна, як стабілізувального компоненту. Проведені дослідження підтвердили можливість заміни 50% кількості стабілізаційної системи на вівсяне борошно. Додатково морозиво збагачується біологічно цінними рослинними компонентами.*

**708. Рибак, О. М.** Вплив технологічних режимів оброблення сумішей на формування структури морозива молочно-вівсяного [Електронний ресурс] / О. М. Рибак, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 2. – С. 221–227. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18115>. – Назва з екрана.

*Досліджено вплив технологічних режимів оброблення молочно-вівсяних сумішей на формування й стабілізацію структури морозива. Доведено, що одноступенева гомогенізація при тиску 12,5...15,0 МПа і температурі 75...85 °С забезпечує утворення стійкої дрібнодисперсної емульсії молочного жиру у складі морозива із середнім діаметром жирових кульок, що не перевищує 2,0...2,2 мкм. Встановлено, що тривалість визрівання суміші молочно-вівсяного морозива повинна становити до 8 год при температурі 4 °С і до 12 год при 6 °С. Для отримання морозива періодичним способом зі збитістю не нижче 70 % фризрування слід проводити при температурі не вище мінус 3 °С впродовж 6 хв або не вище мінус 4 °С впродовж 4...5 хв.*

**709. Рибак, О.** Застосування вівсяного борошна для покращення структури морозива / О. Рибак // Ukrainian food journal. – Київ : НУХТ, 2013. – Vol. 2, issue 4. – С. 499–509.

**710. Рибак, О. М.** Зернові продукти у виробництві морозива [Електронний ресурс] / О. М. Рибак // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 3 (99). – С. 35–37. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1409>. – Назва з екрана.

*З метою заміни у технології морозива стабілізаційних систем, закордонного виробництва було досліджено вівсяне борошно. Встановлено, що внесення 2...3 % вівсяного борошна дає можливість замінити 40...50 % кількості стабілізаційної системи із забезпеченням у готовому продукті належних якісних показників.*

**711. Рибак, О. М.** Формування і стабілізація структури морозива шляхом використання нетрадиційних рослинних компонентів / О. М. Рибак, Г. Є. Поліщук // Молокопереробка. – 2010. – № 10 (61). – С. 20–25.

**712. Рижкова, Т. М.** Порівняльна характеристика складу морозива з коров'ячого та козиного молока / Т. М. Рижкова, Т. А. Бондаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 514–518. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_1\\_82](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_82). – Назва з екрана.

*Наведено порівняльну характеристику аміно- та жирно кислотного складу морозива з козиного та коров'ячого молока. Установлено, що морозиво з козиного молока за біологічною цінністю не поступається морозиву з коров'ячого молока, а за деякими показниками навіть перевершує його.*

**713. Філенко, А. В.** Дослідження мікроелементного складу вершкового масла збагаченого пророщеними зернами пшениці та кропом / А. В. Філенко, О. О. Хижняк // Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса, 2014. – С. 50–52.

**714. Шарахматова, Т. Є.** Розробка технології безлактозного морозива, збагаченого пробіотичними культурами / Т. Є. Шарахматова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 83–87.

*В роботі доведено доцільність проведення ферментативного гідролізу при виробництві безлактозного морозива збагаченого пробіотичними культурами, розроблені режими ферментації суміші для виробництва морозива, розроблена технологічна схема виробництва, досліджено зміну кількості біфідофлори в процесі виробництва і вивчені показники якості нового виду морозива.*

**715. Шарахматова, Т. Є.** Розробка технології морозива геродієтичного призначення [Електронний ресурс] / Т. Є. Шарахматова, В. М. Шкарупета // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 255–260. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_63](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)_63). – Назва з екрана.

- 716. Биокисломолочное** мороженое с функциональными свойствами / Г. С. Анисимов, С. В. Анисимов, С. А. Рябцева и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 51–52.
- 717. Болдырева, Т.** Акомикс LS 25 – мороженое полезное для вашего сердца / Т. Болдырева // Масла и жиры. – 2014. – № 3–4. – С. 18–19.
- 718. Борисова, А. В.** Первичные и вторичные продукты окисления в новых видах мороженого / А. В. Борисова, Н. В. Макарова // Масложировая промышленность. – 2014. – № 3. – С. 33–36.
- 719. Влияние** некоторых компонентов смеси на физико-химические и органолептические свойства мороженого с растительным жиром / В. С. Карпанчиков, К. А. Кладов, К. Хансен, О. К. Самуйлова // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 62–63.
- 720. Влияние** состава смеси на структуру мягкого мороженого / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева, А. В. Гребенщиков, Е. И. Черкасова // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 74–75.
- 721. Губина, И.** Пищевые волокна “Цитри-Фай” и ингредиенты “Баттер Грейнс” – инновация в производстве мороженого / И. Губина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 1. – С. 26–28.
- 722. Елхов, В. Н.** Перспективы использования пищевых ингредиентов в производстве мороженого / В. Н. Елхов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2014. – № 1. – С. 40–42.
- 723. Елхов, В. Н.** Слово “мороженое” отражает не состав продукта, а процесс его получения – “замораживание” / В. Н. Елхов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 5. – С. 20–21.
- 724. Згурский, А. В.** Формирование физико-химических показателей молочно-овощного мороженого в процессе фризирования [Электронный ресурс] / А. В. Згурский, Г. Е. Полищук // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2013. – №1 (14). – С. 29–33. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Наукотехнічної бібліотеки Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18185>. – Название с экрана.
- Изучены закономерности формирования физико-химических показателей мороженого молочно-овощного в процессе фризирования смесей с различным количеством сухих веществ тыквы.*

**725. Изучение** процесса вымораживания воды в мороженом различного химического состава [Электронный ресурс] / Г. Е. Полищук, М. М. Масликов, О. В. Рыбак, Р. Раманаускас // *Maisto chemija ir technologija*. – 2012. – Т. 46, №2. – С. 45–52. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технічної бібліотеки Национального университета пищевых технологий: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14269>. – Название с экрана.

*Исследована природа образования льда в мороженом с различным химическим составом. Установлено, что в производстве мороженого оправдано использование зерновых, фруктового и овощного пюре как влагосвязывающих добавок. Проанализировано состояние водной фазы мороженого с низким содержанием жира и плодоовощного при низких температурах. Результаты показали, что яблочное и тыквенное пюре являются технологически активными ингредиентами, значительно влияющими на характер льдообразования в мороженом.*

**726. Изучение** процесса размораживания мороженого с яблочным пюре методом низкотемпературной <sup>1</sup>H ЯМР-спектроскопии [Электронный ресурс] / Г. Поліщук, Л. Мацько, Р. Раманаускас, Т. Крупская, В. Туров // *Maisto chemija ir technologija*. – 2013. – Т. 47, №. 1. – Р. 73–81. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технічної бібліотеки Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9946>. – Название с экрана.

*Методом низкотемпературной <sup>1</sup>H ЯМР-спектроскопии изучен процесс размораживания основных компонент мороженого с яблочным пюре при его таянии в диапазоне температур от -60 °С до 0 °С. Получены спектры <sup>1</sup>H ЯМР смеси стандартного химического состава и смесей, стабилизированных яблочным пюре с повышенным содержанием растворимого пектина. Установлено, что содержание сильно- и слабосвязанной воды в смесях с яблочным пюре и со стабилизатором структуры практически одинаково на фоне некоторых отличий величины межфазной энергии.*

**727. Использование** заменителей молочного жира в производстве мороженого // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 3. – С. 34–35.

**728. Использование** ферментативного гидролиза в технологии низколактозного мороженого / И. А. Евдокимов, И. К. Куликов, В. Д. Эрешова и др. // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 68–70.

**729. Использование** экстрактов ягод дикоросов в мороженом / Л. А. Текутьева, Ж. П. Павлова, В. И. Бобченко, О. М. Сон // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 66–67.

**730. Исследование** реологических характеристик белково-углеводной композиции для мороженого / Е. И. Мельникова, А. А. Смирных, Е. Б. Станиславская, Е. Е. Ходасевич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 27–29.

**731. Кисломолочное** мороженое с куркумой / В. И. Бобченко, Ж. П. Павлова, Л. А. Текутьева и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 62–63.

732. **Красители** для мороженого – лучшее от природы // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 44.
733. **Крупенич, Ю. Е.** Стабилизационные системы для производства различных видов мороженого / Ю. Е. Крупенич // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 2 (99). – С. 29.
734. **Лазаренко, А. В.** Идентификация транс-изомеров жирных кислот в мороженом и молокопродуктах / А. В. Лазаренко // Молочное дело. – 2011. – № 6 (99). – С. 26–28.
735. **Ландут, А.** Важные характеристики шоколада для мороженого / А. Ландут, Д. Мисюк // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 1. – С. 26–28.
736. **Леонидов, Д. С.** Лактулоза: диапазон использования в пищевой промышленности / Д. С. Леонидов // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 16.
737. **Мельникова, Е. И.** Исследование реологических характеристик смесей для низкокалорийного плодово-ягодного мороженого / Е. И. Мельникова, А. А. Смирных, Е. В. Богданова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 56–57.
738. **Мельникова, Е. И.** Молочные белки в технологии мороженого / Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарёв, Е. Е. Попова // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 64–65.
739. **Мороженое** с заменителем молочного жира компании “ЭФКО” / А. А. Творогова, П. Б. Чинова, Е. А. Крюковских, С. В. Колесникова // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 40.
740. **Мороженное** с боярышником / В. Е. Древин, Т. А. Шипаева, В. И. Комарова и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 29.
741. **Мороженное:** технология производства молочных продуктов // Молокопереработка. – 2013. – № 3 (90). – С. 29–35.
742. **Мусина, О. Н.** Конструирование рецептуры мороженого матричным методом / О. Н. Мусина, П. А. Лисин // Молочное дело. – 2010. – № 6 (87). – С. 28–30.
743. **Нетрадиционное** растительное сырье в производстве мороженого / К. К. Полянский, О. Е. Ходырева, Г. О. Магомедов, М. Г. Магомедов // Молочная промышленность. – 2014. – № 4. – С. 61–62.
744. **Новикова, М. В.** Мороженое как продукт функционального питания / М. В. Новикова, В. В. Галицкий, М. М. Байков // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 4. – С. 14–17.
745. **О необходимости** синергетического взаимодействия молочного жира и его заменителей в мороженом / А. В. Самойлов, А. А. Творогова, Н. В. Казакова, И. А. Турбина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 1. – С. 22–24.

**746. Определение** вымороженной воды в смесях мороженого различного химического состава [Электронный ресурс] / Б. Ж. Есперова, Г. Е. Полищук, М. М. Масликов, Д. Ю. Прасол // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. – Алматы : НАН РК, 2012. – № 4. – С. 6–10. – (Серия : Аграрные науки). – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14270>. – Название с экрана.

*Изучены степень и эффективность льдообразования в мороженом новых видов. Установлено, что яблочное и тыквенное пюре являются технологически активными ингредиентами, существенно влияющими на характер вымораживания воды в мороженом. Выявлены наиболее эффективные влаговсвязывающие зерновые компоненты в смесях мороженого.*

**747. Панов, А.** Расчет температуры замерзания смеси для мороженого / А. Панов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 1. – С. 10–11.

**748. Перспективы** использования сорго в производстве мороженого / А. В. Голубева, В. А. Лосева, Д. В. Ключникова и др. // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 35.

**749. Полищук, Г. Е.** Активация функционально-технологических свойств яблочного пюре при производстве мороженого [Электронный ресурс] / Г. Е. Полищук, Л. М. Мацько, А. И. Соколенко // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2012. – № 1 (12). – С. 70–75. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технічної бібліотеки Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3648>. – Название с экрана.

*Проведен сравнительный анализ характера перераспределения пектиновых веществ в яблочном пюре под воздействием температурной обработки и гомогенизации. Определены рекомендуемые режимы гомогенизации мякоти яблок для получения максимального технологического эффекта. Доказана целесообразность комбинирования различных способов деструкции протопектина яблочного пюре при его гидротермической и механической обработке с использованием оборудования, применяемого в молочной промышленности.*

**750. Полищук, Г. Е.** Биополимеры в производстве мороженого / Г. Е. Полищук // Мир продуктов. – 2012. – № 4 (83). – С. 24–27.

**751. Полищук, Г. Е.** Изучение различных способов обработки зародышей пшеницы для повышения их структурирующей способности / Г. Е. Полищук, В. В. Мартич // Техника и технология пищевых производств. – 2013. – № 2. – С. 52–57.

*Изучена возможность предварительной обработки гидратированных зародышей пшеницы для повышения их структурирующих свойств как стабилизирующей добавки в составе мороженого. Наиболее существенная активация функционально-технологических свойств зернового компонента наблюдалась под воздействием гидротермической обработки и вакуумирования. Установлено, что гомогенизация гидратированных зародышей пшеницы недостаточно эффективна и может быть применима в технологии мороженого при обработке под давлением не выше 10 МПа. Использование предварительно структурированных зародышей пшеницы в составе молочного мороженого позволяет получать высокую взбитость, хорошее сопротивление таянию, мелкодисперсное распределение воздушных пузырьков, жировых шариков и кристаллов льда.*

**752. Полищук, Г. Е.** Мороженое: современные технологии и перспективы развития / Г. Е. Полищук // Мир продуктов. – 2012. – № 2 (81). – С. 32–35.

**753. Полищук, Г. Е.** Определение связанной воды в углеводосодержащем растительном сырье и смесях мороженого [Электронный ресурс] / Г. Е. Полищук, А. Н. Рыбак // Научные труды Пищевого института Каунасского технологического университета. – 2012. – Т. 46, № 1. – С. 57–64. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5449>. – Название с экрана.

*Разработаны оригинальные рецептуры мороженого молочно-растительного и плодовоовощного с использованием овсяной муки, пюре из тыквы и яблок. Исследована способность растительного сырья связывать воду. Методом дифференциальной сканирующей калориметрии установлено, что температура гидратации овсяной муки существенно не влияет на степень ее влагосвязывания. Доказана большая технологическая значимость структурирования гидратированной овсяной муки за счет межмолекулярного взаимодействия полисахаридов, в сравнении со степенью связывания воды.*

**754. Полищук, Г. Е.** Оптимизация состава молочного мороженого / Г. Е. Полищук // Мир продуктов. – 2013. – № 5 (94). – С. 18–20.

**755. Пономарёв, А. Н.** Микропартикулят сывороточных белков в низколактозном мороженом / А. Н. Пономарёв, Е. И. Мельникова, Е. Попова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 46–47.

**756. Применение** технологически функциональных белков “PROCREAM” / А. А. Творогова, Н. В. Казакова, А. В. Спиридонова и др. // Молочная промышленность. – 2014. – № 7. – С. 64–65.

**757. Разработка** рецептуры мягкого мороженого с про- и пребиотическими свойствами / Е. В. Макарова, Л. А. Текутьева, Е. С. Фищенко, О. М. Сон // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 54–56.

- 758. Ракша-Слюсарева, Е. А.** Использование базилика обыкновенного в качестве пищевой добавки при производстве мороженого / Е. А. Ракша-Слюсарева, И. И. Медведкова, Н. А. Попова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 62–64.
- 759. Рощупкина, Н. В.** Производство мороженого: влияние жировой основы / Н. В. Рощупкина, Е. Г. Рогожина, А. В. Предыбайло // Молочная промышленность. – 2012. – № 5. – С. 48.
- 760. Рябцева, С. А.** Кисломолочное мороженое с лактулозой / С. А. Рябцева, В. Р. Ахмедова // Молочная промышленность. – 2013. – № 1. – С. 76–77.
- 761. Самойлов, А. В.** К вопросу влияния состава жира на реологические характеристики мороженого / А. В. Самойлов, А. А. Творогова // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 71–73.
- 762. Свистун, Н.** Карбоксиметилцеллюлоза Akucell для мороженого и замороженных десертов / Н. Свистун // Переработка молока. – 2013. – № 5 (161). – С. 50.
- 763. Секреты французского мороженого** // Молочная промышленность. – 2014. – № 5. – С. 64–65.
- 764. Синбиотическое мороженое** / Е. И. Мельникова, О. А. Мурадова, А. Н. Пономарёв, Е. С. Рудниченко // Молочная промышленность. – 2012. – № 11. – С. 74–75.
- 765. Складчиков, В.** Инновации: умеренная экзотика. Новинки мороженого / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2012. – № 8 (87). – С. 36–38.
- 766. Сладкие стаканчики: анализ мороженого пломбир от центра экспертиз “Тест”** // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 8 (49). – С. 12–16.
- 767. Стабилизирующие системы без Е-номеров** // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 2 (77). – С. 46.
- 768. Соколов, А.** Обзор рынка мороженого Украины / А. Соколов // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 3 (122). – С. 22–25.
- 769. Творогова, А. А.** Заменители молочного жира для производства мороженого / А. А. Творогова, А. В. Самойлов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 1. – С. 11–25.

**770. Творогова, А. А.** Использование реологической модели Гершеля-Балкли при оценке вязкости и прочности смесей для мороженого / А. А. Творогова, С. В. Карпычев // Холодильная техника. – 2010. – № 7. – С. 52–55.

*Разработана реологическая модель вязкости смесей для мороженого на основе экспериментальных исследований (методом ротационной вискозиметрии) смесей со стабилизационными системами различного состава. Наилучшую аппроксимацию полученных экспериментальных данных дает трехпараметрическая реологическая модель Гершеля-Балкли. Проведенные по модели расчеты позволяют установить истинное значение вязкости смесей для мороженого в производственных условиях. Реологические исследования с помощью реовискометра дают возможность сравнивать вязкость смесей разного состава и с разными стабилизационными системами, оценить вязкость смеси во фризере, сравнивать прочность структуры смесей для мороженого.*

**771. Творогова, А. А.** Некоторые технологические аспекты использования заменителей молочного жира в мороженом / А. А. Творогова, Н. В. Казакова, И. А. Турбина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 2. – С. 16–18.

**772. Творогова, А. А.** О целесообразности применения дигидрокверцетина в мороженом при длительном хранении / А. А. Творогова, Н. В. Казакова, П. Б. Ситникова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 5. – С. 18–19.

**773. Творогова, А. А.** Основные органолептические пороки мороженого / А. А. Творогова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 42–43.

**774. Творогова, А. А.** Особенности классификации мороженого / А. А. Творогова, Н. В. Казакова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 41–42.

**775. Творогова, А. А.** Технологические аспекты производства мороженого с массовой долей жира 6-12 % с использованием ЗМЖ “Экоайс 1003-32” / А. А. Творогова, А. В. Спиридонова, Е. Г. Рогожина // Пищевая промышленность. – 2012. – № 8. – С. 66–67.

**776. Тугуши, Л. А.** Аспекты использования растительного сырья для производства молочкосодержащих продуктов / Л. А. Тугуши // Молочное дело – 2012. – № 7 (108). – С. 15–18.

**777. Хмара, А.** Харизма украинского ice cream / А. Хмара // Мир продуктов. – 2014. – № 6 (105). – С. 14–16.

**778. Чурсина, А.** Натуральные красители для мороженого / А. Чурсина // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 3 (111). – С. 28–29.

**779. Якоб, Й.** Сенсорика и качество мороженого / Й. Якоб, К. Тиманн // Переработка молока. – 2014. – № 9 (180). – С. 72–77.

## 4.5. Молочні консерви

### Навчальні видання

**780. Голубева, Л. В.** Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева. – Санкт-Петербург : Лань, 2010. – 208 с.

*В данной книге приведены теоретические данные, в том числе технологии получения и сведения о составе, свойствах различных видов сгущенных и сухих молочных консервов, методики и примеры продуктовых расчетов, а также рекомендации по выполнению лабораторных работ, контрольные вопросы и список литературы. Даны современные методы исследования.*

### Статті з періодичних та продовжуваних видань

**781. Рябоконт Н. В.** Біологічна цінність згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними сиропами [Електронний ресурс] / Н. В. Рябоконт, О. В. Кочубей-Литвиненко, Т. Г. Осьмак // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2. – С. 48-51. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_2\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_2_16). – Назва з екрана.

*Доведено перспективність використання плодово-ягідних сиропів у технології згущених молочних консервів з цукром. Встановлені параметри внесення сиропів до молочно-цукрової суміші. Досліджено амінокислотний склад розроблених молочних консервів. Розраховано біологічну цінність згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними сиропами за критеріями відповідності амінокислотного складу білків продукту потребам людського організму в амінокислотах, а також за вмістом міnorних компонентів.*

**782. Рябоконт, Н.** Вплив вуглеводного складу на вміст вільної та капілярної вологи у згущених молочних консервах [Електронний ресурс] / Н. Рябоконт, Т. Осьмак // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 2. – С. 19–22. – Режим доступу к електронному архиву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Национального университета пищевых технологий : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16290>. – Назва з екрана.

*Термогравіметричним методом визначено кількісний вміст вільної та капілярної (зв'язаної) вологи, хроматографічним методом - вуглеводний склад у згущених молочних консервах з цукром і плодово-ягідними сиропами. Доведено залежність масової частки зв'язаної вологи від вуглеводного складу згущених молочних консервів.*

**783. Рябоконь, Н. В.** Підвищення біологічної цінності згущених молочних консервів з цукром [Електронний ресурс] / Н. В. Рябоконь, Т. Г. Осмак, О. А. Савченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 47. – С. 110–116. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий :

<http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7353>. – Назва з екрана.

*Обґрунтована доцільність збагачення згущених молочних консервів з плодово-ягідною сировиною та вітамінно-мінеральними комплексами. Розрахований рівень забезпеченості добового раціону харчування людей різних вікових категорій у вітамінах та мінеральних речовинах за умов споживання згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними сиропами.*

**784. Скорченко, Т. А.** Сучасні технології молочних консервів / Т. А. Скорченко // Молочное дело. – 2011. – № 8 (101). – С. 8–9.

**785. Аспекты** оценит коэффициента однородности кристаллизации лактозы / С. Н. Туровская, А. Е. Рябова, В. К. Семипятный, А. Г. Галстян, А. Н. Петров // Переработка молока. – 2015. – № 7. – С. 42–46.

**786. Бурдейная, О.** Инновационные решения в производстве молочных консервов / О. Бурдейная // Переработка молока. – 2011. – № 12 (146). – С. 46.

**787. Волкова Т. А.** От истоков сыровотчных рек / Т. А. Волкова // Переработка молока. – 2015. – № 11. – С. 26–28 ; № 9. – С. 40–42

**788. Галстян, А. Г.** К проблеме разработок технологий молочных консервов с промежуточной влажностью / А. Г. Галстян, А. Н. Петров, Д. В. Степанченко // Молочное дело. – 2010. – № 5 (86). – С. 32–33.

**789. Гладкова, Е. Е.** Эффективная консервация кобыльего молока / Е. Е. Гладкова // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 83.

**790. Гнездилова, А. И.** Влияние белков молочной сыворотки на процесс кристаллизации лактозы [Электронный ресурс] / А. И. Гнездилова, А. В. Музыкантова, Ю. В. Виноградова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 7. – С. 21–23. – Режим доступа к Научной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

*В работе исследовано влияние сухой деминерализованной молочной сыворотки (СДМС) на растворимость лактозы. Опыты проводились при температурах 20 и 35 оС, соответствующих температурам промышленной кристаллизации лактозы. Как было установлено, растворимость лактозы увеличивается при повышении температуры и содержания СДМС в растворе и подчиняется параболической зависимости в изученном диапазоне их концентраций.*

**791. Голубева, Л. В.** Как обеспечить качество молокасодержащих консервов с сахаром в процессе хранения / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, Е. И. Бочарова // Переработка молока. – 2012. – № 7 (151). – С. 44–46.

**792. Гриневич, А. И.** Молочные и молочно-растительные консервы: действие штаммов покоящихся форм микроорганизмов на микрофлору кишечника человека / А. И. Гриневич, В. И. Ганина // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 46–47.

- 793. Добриян, Е. И.** К вопросу о пороках молочных консервов / Е. И. Добриян // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 29.
- 794. Ивкова, И. А.** Сохранение качества сухих молочных консервов специального назначения / И. А. Ивкова, А. Н. Батухтин // Молочная промышленность. – 2012. – № 10. – С. 74–75.
- 795. Ивкова, И. А.** Сухие молокосодержащие консервы специального и лечебно-профилактического назначения / И. А. Ивкова // Молочная промышленность. – 2013. – № 1. – С. 83–84.
- 796. Ивкова, И. А.** Сухие молочные консервы специального назначения / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 64–65.
- 797. Консервы** на молочной основе с полной заменой молочного жира на растительный / А. Г. Галстян, И. А. Радаева, А. Н. Петров, С. Н. Туровская // Молочная промышленность. – 2011. – № 7. – С. 35.
- 798. Передовые** решения в производстве молочных консервов / А. Г. Галстян, И. А. Радаева, В. В. Червецов, С. Н. Туровская // Переработка молока. – 2011. – № 11 (145). – С. 24–28.
- Целью данной публикации является ознакомление предприятий молочной отрасли с современными технологиями и оборудованием, позволяющим производить сгущенные молочные продукты с сахаром. Для молочных предприятий это может стать достаточно рентабельной серией продуктов, реализацию которых можно организовать как в потребительской таре, так и в промышленной в целях дальнейшей переработки на фабриках мороженого, кондитерских производствах и др.*
- 799. Петров, А. Н.** Аспекты применения жестяной банки в производстве консервов на молочной основе / А. Н. Петров, В. А. Шавырин // Переработка молока. – 2012. – № 9 (153). – С. 48–51.
- 800. Применение** растительных масел в технологии молокосодержащих консервов / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, А. А. Губанова и др. // Масложировой комплекс. – 2013. – № 4 (43). – С. 33–34.
- 801. Производство** молочных консервов: инновации в формировании свойств сырья / А. Н. Петров, И. А. Радаева, А. Г. Галстян, С. Н. Туровская // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 74–77.
- 802. Радаева, И. А.** Выявление фальсификации молочных консервов: научно-правовая база / И. А. Радаева, С. Н. Туровская // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 12–14.
- 803. Фомин, А. В.** Мембранные методы производства молочных консервов / А. В. Фомин, Л. А. Буйлова // Молочная промышленность. – 2010. – № 12. – С. 70–71.

## 4.6. Згущені молочні консерви

### Автореферати дисертацій

**804. Калініна, О. Д.** Розробка технології молока гідролізованого згущеного : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. Д. Калініна; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2012. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Досліджено отримання нових згущених молочних консервів з цукром призначених для людей інтолерантних до лактози і для широкого кола населення. Відібрано ферментний препарат  $\beta$ -галактозидази, опрацьовані технологічні режими проведення ферментативного гідролізу лактози: рН середовища, температури, масової частки ферментного препарату, тривалості процесу. Досліджено вуглеводний склад гідролізованого молока. Встановлено, що залежно від ступеня гідролізу лактози відбувається підвищення солодкості молока, що може сприяти зменшенню витрат цукру в рецептурах гідролізованих згущених молочних консервів з цукром. Визначено й обгрунтовано показники масової частки сухих речовин та сахарози. Проаналізовано показники активності води, осмотичного тиску, показники титрованої й активної кислотності, ефективної в'язкості експериментальних зразків в свіжовироблених продуктах і в процесі зберігання. Висвітлено мікробіологічні показники продуктів, які не перевищують нормативних показників. Встановлено та обгрунтовано терміни зберігання продуктів. Доведено доцільність застосування ферменту  $\beta$ -галактозидази у виробництві гідролізованих молочних консервів з цукром. За даних умов спрощується технологічна схема виробництва, підвищується якість згущених консервів за рахунок виключення кристалізації лактози, доведено можливість зниження концентрації сахарози, що має певний економічний ефект. Розроблено технологічні схеми молочних гідролізованих згущених консервів з цукром з використанням  $\beta$ -галактозидази.*

**805. Рябоконт, Н. В.** Розроблення технології згущених молочних консервів з плодово-ягідними наповнювачами [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Н. В. Рябоконт ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20228>. – Назва з екрану.

**806. Рябоконь, Н.** Вплив вуглеводного складу на вміст вільної та капілярної вологи у згущених молочних консервах [Електронний ресурс] / Н. Рябоконь, Т. Осьмак // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 2. – С. 19–22. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16290>. – Назва з екрана.

*Термогравіметричним методом визначено кількісний вміст вільної та капілярної (зв'язаної) вологи, хроматографічним методом - вуглеводний склад у згущених молочних консервах з цукром і плодово-ягідними сиропами. Доведено залежність масової частки зв'язаної вологи від вуглеводного складу згущених молочних консервів.*

**807. Рябоконь, Н. В.** Збалансованість згущених молочних консервів [Електронний ресурс] / Н. В. Рябоконь, Т. Г. Осьмак, О. А. Савченко // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 4. – С. 15–17. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3640>. – Назва з екрана.

*Методом рідинної хроматографії визначено вуглеводний склад згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними сиропами. Враховуючи глікемічність розроблених продуктів, доведена доцільність часткової заміни молочної сировини на рослинну.*

**808. Рябоконь, Н. В.** Підвищення біологічної цінності згущених молочних консервів з цукром [Електронний ресурс] / Н. В. Рябоконь, Т. Г. Осьмак, О. А. Савченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 47. – С. 110–116. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7353>. – Назва з екрана.

*Обґрунтована доцільність збагачення згущених молочних консервів з плодово-ягідною сировиною та вітамінно-мінеральними комплексами. Розрахований рівень забезпеченості добового раціону харчування людей різних вікових категорій у вітамінах та мінеральних речовинах за умов споживання згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними сиропами.*

**809. Рябоконь, Н.** Технологія згущених молочних консервів [Електронний ресурс] / Н. Рябоконь, Т. Осьмак // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 5. – С. 28–32. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk\\_2014\\_5\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk_2014_5_10). – Назва з екрана.

*З урахуванням принципів комбінування молочно-рослинної сировини розроблено поетапний план впровадження системи аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю на молочноконсервному комбінаті. Проаналізовано виробничі ризики та запропоновано попереджувальні технологічні заходи щодо їх виникнення.*

**810. Скорченко, Т. А.** Визначення показника кольоровості молока згущеного вареного в процесі термічної обробки та зберігання [Електронний ресурс] / Т. А. Скорченко, Л. В. Шпачук // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2011. – Вип. 27. – С. 351–355. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій :

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1957>. – Назва з екрана.

*Наведені результати дослідження впливу глюкозно-фруктозних сиропів на процес перебігу реакції Майяра (меланоїдиноутворення). Наведені зміни показника кольоровості, визначені під час проведення термічної обробки в процесі зберігання за різних температур.*

**811. Скорченко, Т. А.** Визначення реологічних характеристик згущених молочних консервів з цукром та плодово-ягідними наповнювачами [Електронний ресурс] / Т. А. Скорченко, Н. В. Рябоконь // Молочное дело. – 2012. – С. 301–305. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/678>. – Назва з екрана.

*Визначено реологічні характеристики згущених молочних консервів з цукром та різними плодово-ягідними наповнювачами. Застосування сиропів і джемів у технології виробництва згущених молочних консервів з цукром сприяє зменшенню в'язкості готових продуктів та збільшенню тривалості руйнування структури у продуктах з плодово-ягідними джемами.*

**812. Скорченко, Т. А.** Дослідження розмірів кристалів лактози згущеного термічно обробленого молока з глюкозно-фруктозними сиропами [Електронний ресурс] / Т. А. Скорченко, Л. В. Шпачук, Є. С. Богданов // Харчова промисловість. – Київ : НУХТ, 2011. – № 10. – С. 115–118. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21151>. – Назва з екрана.

*Досліджено розмір кристалів лактози згущеного термічно обробленого молока, виготовленого з глюкозно-фруктозними сиропами. Доведено позитивний вплив сиропів на процеси кристалізації лактози. Исследованы размер кристаллов лактозы сгущенного термически обработанного молока, изготовленного с глюкозно-фруктозными сиропами.*

**813. Скорченко, Т. А.** Особливості технології згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними наповнювачами [Електронний ресурс] / Т. А. Скорченко, Н. В. Рябоконь // Молокопереробка. – 2011. – № 7 (70). – С. 20–23. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1918>. – Назва з екрана.

*Наведено сучасний асортимент згущених молочних консервів з цукром. Обґрунтовано вибір плодово-ягідних наповнювачів. Описано технологічні операції виробництва згущених консервів з незбираного та сухого молока. Обґрунтований спосіб внесення плодово-ягідних сиропів у згущені молочні продукти.*

**814. Скорченко, Т. А.** Перспективи виробництва згущених молочних консервів з цукром і плодово-ягідними наповнювачами [Електронний ресурс] / Т. А. Скорченко, А. Г. Пухляк, Н. В. Рябоконь // Молочное дело. – 2011. – № 4 (97). – С. 12–13 – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1919>. – Назва з екрана.

*Наведено сучасний асортимент згущених молочних консервів з цукром на українському ринку. Обґрунтовано вибір плодово-ягідних сиропів у якості наповнювачів та спосіб їх внесення в згущений молочний продукт. Встановлено, що доза внесення плодово-ягідних сиропів має становити 13-18%.*

**815. Скорченко, Т. А.** Розроблення технології згущених молочних консервів з фруктозою / Т. А. Скорченко, А. Г. Пухляк // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 25 ; 2011. – С. 43.

**816. Богуш, М.** Роль лактозы в производстве сгущенного молока с сахаром / М. Богуш // Молочное дело. – 2010. – № 9 (90). – С. 28.

**817. Брусенцев, А. А.** Особенности производства сгущенных консервов с использованием сухого молока / А. А. Брусенцев, Л. А. Забодалова, Т. П. Арсеньева // Переработка молока. – 2011. – № 11(145). – С. 35–36.

**818. Гнездилова, А. И.** Охлаждение сгущенных молочных и молокосодержащих консервов с сахаром / А. И. Гнездилова, Ю. В. Виноградова, В. В. Червецов // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 83.

**819. Гнездилова, А. И.** Тенденции в производстве сгущенных молокосодержащих консервов / А. И. Гнездилова // Переработка молока. – 2013. – № 7 (166). – С. 52–53.

**820. Гуць, В. С.** Консистенция сгущенного вареного молока с глюкозно-фруктозными сиропами / В. С. Гуць, Л. В. Шпачук // Журнал научных публикаций аспирантов и докторов. – 2013. – № 3. – С. 203–207.

**821. Рябоконь, Н. В.** Оптимизация процесса охлаждения сгущенных молочных консервов с плодово-ягодными сиропами [Электронный ресурс] / Н. В. Рябоконь, Т. Г. Осьмак, О. В. Кочубей-Литвиненко // Вісник Харківського національного технічного університету. – Харків : НТУ ХП, 2013. – № 38 (1011). – С. 96–101. – (Серія : Нові рішення в сучасних технологіях). – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9252>. – Название с экрана.

*Соответственно основным принципам оптимизации составлено параметрическую схему технологического процесса охлаждения сгущенных молочных консервов с сахаром и плодово-ягодными наполнителями, определено входящие и выходящие факторы, установлен и обоснован критерий оптимизации. В статье установлена зависимость коэффициента динамической вязкости от массовой доли сухих веществ сгущенной молочно-сахарной основы и плодово-ягодных сиропов.*

822. Сгущенное молоко // Молочное дело. – 2012. – № 3–4 (105). – С. 10–11.

## 4.7. Сухі молочні продукти

### Статті з періодичних та продовжуваних видань

823. Скорченко, Т. А. Аналіз факторів, що формують якість сухих молочних продуктів / Т. А. Скорченко, Т. С. Щербак // Молокопереробка. – 2010. – № 10 (61). – С. 28–31.

824. Миронова, А. В. Технологія сухого молочного білкового концентрату та молочного пермеату, отриманих методом ультрафільтрації знежиреного молока / А. В. Миронова, Н. Л. Крушельницька // Молочное дело. – 2013. – № 6–7. – С. 13–15.

825. Будрик, В. Г. Ресурсосбережение при совершенствовании производства сухих молочных продуктов / В. Г. Будрик, А. И. Бурыкин // Переработка молока. – 2015. – № 12. – С. 28–31.

826. Бурлев, М. Я. Предотвращение потерь продукта при распылительной сушке / М. Я. Бурлев // Молочная промышленность. – 2010. – № 4. – С. 74.

827. Волкова, Т. А. О способах выявления фальсификации сухих молочных продуктов / Т. А. Волкова // Молочное дело. – 2013. – № 6–7. – С. 18–19.

828. Голубева, Л. В. Влияние немолочных жиров на качество новых молокосодержащих продуктов / Л. В. Голубева, О. И. Долматова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 49–50.

829. Голубева, Л. В. Исследование растворимости сухих молочных продуктов / Л. В. Голубева, С. А. Титов, Н. П. Довгун // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 22–24.

830. Голубева, Л. В. Методика определения растворимости сухих молочных продуктов на основе кондуктометрических измерений / Л. В. Голубева, С. А. Титов, Н. П. Довгун // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 30–32.

831. Дубова, Е. А. Определение хранимостпособности сухого обезжиренного молока / Е. А. Дубова // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 84.

832. Ивкова, И. А. Сухие молочные консервы специального назначения / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 64–65.

833. Ивкова, И. А. Сухой молокосодержащий продукт специального назначения / И. А. Ивкова, А. Н. Бутухтин, Н. А. Драгун // Пищевая промышленность. – 2012. – № 8. – С. 36–39.

**834. К вопросу о рациональности процесса восстановления сухих молочных продуктов / М. Н. Стрижко, В. К. Семипятный, И. А. Радаева и др. // Молочная промышленность. – 2014. – № 6. – С. 63–66.**

**835. Кулинич, А.** Новые технологии в производстве сухих молочных продуктов / А. Кулинич // Переработка молока. – 2012. – № 4 (148). – С. 32.

**836. Новые технологии в производстве высококачественных сухих молочных продуктов // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 62.**

**837. Петров, А. Н.** Сухой поликомпонентный продукт на молочной основе для геродиетического питания: модель и реальная жировая композиция / А. Н. Петров, А. А. Борисова // Молочная промышленность. – 2010. – № 12. – С. 58–59.

*Сообщается о предпосылках к разработке специальной жировой составляющей продукта на молочной основе для геродиетического питания. Последняя была дополнена рядом показателей. На базе компьютерного моделирования авторами разработана жировая композиция, наиболее сбалансированная по составу для геродиетических продуктов.*

**838. Рационализация процесса восстановления СМП / А. Г. Галстян, В. К. Семипятный, В. В. Карапетян, Т. И. Малова // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 80–81.**

**839. Семипятный, В. К.** К вопросу длительности процесса восстановления СМП / В. К. Семипятный, М. Н. Стрижко, А. Г. Галстян // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 76.

**840. Семипятный, В. К.** Совершенствование процесса растворения сухого молока : математическое моделирование системы “твердая частица – жидкость” / В. К. Семипятный, М. Н. Стрижко, А. Г. Галстян // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 28–31.

**841. Храмцов А. Г.** Промпереработка молочной сыворотки. Сухие продукты. Инновации / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2016. – № 6. – С. 46–48.

*Представлены результаты многолетних исследований и промышленной апробации, проведенных творческим коллективом ВНИИМС, по направленной обработке молочного сырья на примере подсырной сыворотки мембранными (нанофильтрация) и электромембранными (электродиализ) способами.*

**842. Храмцов, А. Г.** Сухие продукты. Традиции / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2016. – № 3. – С. 44–48.

*Приведена информация про достаточно широкоиспользуемым традиционным способом сушки молочной сыворотки (в основном подсырной) и ее компонентам на примере лактозы и сывороточных белков.*

## 4.8. Продукти дитячого харчування

### Монографії

**843. Назаренко, Ю. В.** Технологія сиру кисломолочного дитячого харчування : монографія / Ю. В. Назаренко, Н. А. Ткаченко ; Сумський національний аграрний університет. – Суми : Мрія-1, 2016. – 187 с.

### Навчальні видання

**844. Скорченко, Т. А.** Технологія дитячих молочних продуктів : навчальний посібник / Т. А. Скорченко, О. В. Грек ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 330 с.

*Викладено технологію адаптованих рідких, пастоподібних, сухих, ліку вально-профілактичних дитячих молочних продуктів сучасного асортименту, сухих каш для дитячого харчування, молочних продуктів для дітей шкільного віку, основи отримання рецептурних компонентів. Наведено апаратурно-технологічні схеми виробництва дитячих молочних продуктів, обґрунтовано технологічні параметри виробництва.*

**845. Тихомирова, Н. А.** Технология продуктов детского питания : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 232 с.

*Пособие содержит историю становления и развития молочной отрасли производства детского питания; медико-биологические аспекты детского питания; классификацию молочных продуктов для детского питания; общие технологические операции производства молочных продуктов для детского питания; особенности технологии отдельных видов сухих и жидких молочных продуктов детского питания; частную технологию адаптированных молочных смесей; продуктов для беременных и кормящих женщин; продуктов для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста, подростков и студентов; продуктов для детей с разными патологиями. Представлена нормативная и справочная информация по составу и нормируемым показателям продуктов детского и школьного питания на молочной основе.*

### Статті з періодичних та продовжуваних видань

**846. Авершина, А. С.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології напою кисломолочного для дитячого харчування “Біолакт” [Електронний ресурс] / А. С. Авершина, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 32–36. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_10). – Назва з екрана.

**847. Антипова, Т. А.** Пищевая и биологическая ценность молока, полученного от коров черно-пестрой и айрширской пород, для продуктов детского питания / Т. А. Антипова, С. В. Фелик, С. Е. Божкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 7. – С. 34–35.

**848. Арефьева, Е. О** воспитании культуры питания / Е. Арефьева // Питание и общество. – 2011. – № 6. – С. 14–15.

- 849. Архіпова, Г.** Екологічне маркування – запорука якості продуктів дитячого харчування [Електронний ресурс] / Г. Архіпова, Л. Нестерова // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 36–39. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk\\_2014\\_4\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk_2014_4_13). – Назва з екрана.
- 850. Бедных, Б. С.** Разработка технологии низколактозных молочных продуктов для детского питания / Б. С. Бедных // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 56–57.
- 851. Безопасно** для детей и для экологии // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 36–37.
- 852. Бессонова, О. В.** Ассортимент молочных продуктов для детского питания / О. В. Бессонова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 68–69.
- 853. Бессонова, О. В.** Обогащение молочных продуктов для детей, больных гистидинемией / О. В. Бессонова, И. С. Милентьева, М. В. Сутормина // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 74–75.
- 854. Бессонова, О. В.** Современные направления обогащения молочных продуктов для детей / О. В. Бессонова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С. 46–47.
- 855. Белінська, К. О.** Дослідження амінокислотного складу сухого молока свійських тварин з метою використання його у виробництві замінників жіночого молока [Електронний ресурс] / К. О. Белінська, Н. О. Фалендиш, В. В. Шутюк // Обладнання та технології харчових виробництв : тематичний збірник наукових праць. – 2013. – Вип. 31. – С. 118–124. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11758>. – Назва з екрана.
- 856. Белінська, К. О.** Комплексне оцінювання молока тварин [Електронний ресурс] / К. О. Белінська, Н. О. Фалендиш, В. М. Ковбаса // Вісник Тернопільського національного технічного університету. – 2014. – № 1 (73). – С. 281–286. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17677>. – Назва з екрана.
- 857. Бирюкова, З. А.** Молочные продукты для детей дошкольного и школьного возраста / З. А. Бирюкова, О. Г. Пантелеева // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 94–95.
- 858. Бирюкова, З. А.** Стерилизованные молочные продукты для детского питания / З. А. Бирюкова, О. Г. Пантелеева // Пищевая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 18–20.
- 859. Борисенко, Е. В.** Создание вкусных и безопасных продуктов для детской аудитории / Е. В. Борисенко, С. А. Климова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 36–37.

**860. Бочковская, Е.** Детское питание. Научный подход / Е. Бочковская // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 4 (101). – С. 8.

**861. Бочковская, Е.** Лучшее молочное – детям! / Е. Бочковская // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 17.

**862. Бочковська, О.** Дитяче якісне? / О. Бочковська // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 6 (103). – С. 8–9.

*В контексте настоящего материала консервированные продукты определены как продукты, подвергнутые специальной технической обработке, направленной на угнетение микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов, и, таким образом, продлевающей срок их годности.*

*В роботі досліджено склад та фізико-хімічні властивості молока домашніх тварин. В результаті проведених досліджень показана доцільність використання молока кози та корови у виробництві продуктів дитячого харчування.*

*В роботі наведено результати експериментальних досліджень зміни показників якості напоїв кисломолочних для дитячого харчування та обґрунтування граничного терміну зберігання продукту, збагаченого лактулозою та кукурудзяною олією.*

*В роботі наведено результати експериментальних досліджень зміни показників якості напою кисломолочного для дитячого харчування та обґрунтування граничного терміну зберігання продукту з додаванням лактулози, кукурудзяної олії, вітаміну С та препарату заліза.*

**863. Волошина, Т. Н.** Перспективы развития рынка детского питания в Украине [Электронный ресурс] /Т. Н. Волошина, А. К. Дьяконова, Е. Н. Свиноаренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 445–449. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_\\_102](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)__102). – Название с экрана.

**864. Георгиева, О. В.** Современные продукты для детей старше года / О. В. Георгиева, И. Я. Конь // Молочная промышленность. – 2011. – № 8. – С. 54–55.

**865. Гордеева, Е.** Все о молочных продуктах в рационе детей / Е. Гордеева // Питание и общество. – 2011. – № 6. – С. 17.

**866. Гуліч, М. П.** Забезпеченість дітей кальцієм: роль молочних продуктів, шляхи корекції / М. П. Гуліч, Т. В. Поліщук // Довкілля та здоров'я. – 2012. – № 4 (63). – С. 61–65.

**867. Дидух, Н. А.** Медико-биологические исследования творога детского питания с длительным сроком хранения / Н. А. Дидух, Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 69–73.

**868. Дидух, Н. А.** Обоснование соотношения коровьего и козьего молока для производства кефира детского питания [Электронный ресурс] / Н. А. Дидух, С. В. Романченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Киев : НУХТ, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 244–250. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_\\_61](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)__61). – Название с экрана.

- 869. Димитриева, С. Е.** Разработка технологий гипоаллергенных молокосодержащих паст для питания детей старше трех лет / С. Е. Димитриева, А. Ю. Золотин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 12. – С. 18–22.
- 870. Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів зберігання напою кисломолочного для дитячого харчування, збагаченого лактулозою та кукурудзяною олією [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 55–57. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_17). – Назва з екрана.
- 871. Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів зберігання напою кисломолочного для дитячого харчування збагаченого лактулозою, кукурудзяною олією, вітаміном С та препаратом заліза / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 32–37. –
- 872. Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів зберігання сиру кисломолочного для дитячого харчування [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 67–71. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_2\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_25). – Назва з екрана.
- 873. Дідух, Н. А.** Обґрунтування параметрів ферментації молочної основи у біотехнології кефіру дитячого харчування / Н. А. Дідух, С. В. Романченко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 30–33.
- 874. Дідух, Н. А.** Симбіотичний комплекс для виробництва ацидофільних кисломолочних продуктів для дитячого харчування [Електронний ресурс] / Н. А. Дідух, А. С. Авершина // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 22–25. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_2\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_9). – Назва з екрана.
- 875. Для детского и диетического питания / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, В. Д. Харитонов, Е. Ю. Агаркова** // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 22–24.
- 876. Для детского и диетического питания / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, В. Д. Харитонов, Е. Ю. Агаркова** // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. –
- 877. Дмитровська, Г. П.** Йогурти, кефіри та продукти кефірні вітамінізовані для масового, спеціального дієтичного та дитячого споживання / Г. П. Дмитровська // Молочное дело. – 2010. – № 6 (87). – С. 24–26.
- 878. Донская, Г. А.** Обогащение селеном молока для питания детей / Г. А. Донская, З. А. Бирюкова, О. Г. пантелеева // Переработка молока. – 2015. – № 6. – С. 26–28. ; № 7. – С. 36–40.
- 879. Золотин, А. Ю.** Консервированные молочные продукты для детского питания / А. Ю. Золотин, С. Е. Димитриева // Переработка молока. – 2013. – № 7 (166). – С. 54–56.

- 880. Илляшенко, В.** О проблеме детского питания / В. Илляшенко // Молочное дело. – 2010. – № 11 (92). – С. 33.
- 881. Крючкова, В. В.** Обогащенные кисломолочные продукты / В. В. Крючкова, В. А. Зеленщикова // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 57.
- 882. Макарова, О. В.** Молочно-солодовый продукт для детей школьного возраста / О. В. Макарова, П. А. Лисин, О. В. Пасько // Молочная промышленность. – 2011. – № 5. – С. 73–74.
- 883. Миронова, В. М.** Кефир детский, заботы взрослые / В. М. Миронова // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 41–42.
- 884. Молочные продукты для питания детей с лактазной недостаточностью** / Б. С. Бедных, И. Р. Раманаускас, А. Ю. Киселёв, Т. А. Антипова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 38–39.
- 885. Мосолова, Н. И.** Обогащение козьего молока и продуктов детского питания на его основе органическим йодом и селеном / Н. И. Мосолова, В. Н. Храмова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 55–57.  
*Наведено аналіз ринку дитячих продуктів в Україні; показано перспективи розробки й удосконалення технологій пробіотичних кисломолочних продуктів для дитячого харчування, в т.ч. напою кисломолочного «Біолакт»; проаналізовано технологічну схему виробництва напою «Біолакт» і окреслено шляхи її удосконалення; наведено удосконалену технологічну схему виробництва напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт» з подовженим терміном зберігання, підвищеними пробіотичними й гіпоалергенними властивостями.*
- 886. Назаренко, Ю. В.** Біотехнологія кисломолочного сиру дитячого харчування з подовженим терміном зберігання / Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 41–45. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_2\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_16). – Назва з екрана.
- 887. Назаренко, Ю. В.** Обґрунтування вибору монокультур біфідобактерій для виробництва кисломолочних продуктів дитячого харчування [Електронний ресурс] / Ю. В. Назаренко, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 39–44. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2010\\_2\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2010_2_13). – Назва з екрана.
- 888. Никитенок, Е.** Безопасность продуктов детского питания / Е. Никитенок // Молочное дело. – 2012. – № 3–4 (105). – С. 8–9.  
*Обґрунтовано вибір монокультур біфідобактерій з високими пробіотичними властивостями для виробництва кисломолочних продуктів дитячого харчування. Досліджена стійкість монокультур біфідобактерій по відношенню до інгібіторів росту бактерій (соляної та молочної кислот, жовчі, фенольних речовин та натрію хлориду).*

**889. Особливості** створення і функціонування спеціальних сировинних зон / Л. І. Моклячук, М. В. Капштик, Р. П. Сахарчук, Л. П. Дзюба // Молочное дело. – 2012. – № 3–4 (105). – С. 18–19.

*Представлений аналіз сучасного стану екологічного менеджменту, як ефективного механізму управління безпекою харчової сировини і продуктів харчування. Розглянуто проблему екологічного маркування продуктів дитячого харчування.*

*Приведены результаты медико-биологического исследования двух образцов творога детского питания с длительным сроком хранения и сниженным аллергенным воздействием на организм детей в сравнении с контрольным образцом и рекомендации по использованию заквасок при производстве продукта.*

*Проведене дослідження щодо визначення амінокислотного складу білків сухого молока свійських тварин, а також порівняння його з амінокислотним складом жіночого та коров'ячого молока дає можливість використовувати сухе молоко домашніх тварин як молочну основу у виробництві дитячого харчування. Вміст деяких амінокислот у кобилячому молоці дуже близький до вмісту цих амінокислот у жіночому молоці.*

*Проведены исследования и разработаны состав и технология стерилизованного молока, обогащенного селеном и другими дефицитными в детском питании функциональными пищевыми ингредиентами, улучшающими антиоксидантную защиту организма. Продукт предназначен для детей дошкольного и школьного возраста.*

**890. Производство** детского питания нового поколения на асептической линии // Молочная промышленность. – 2012. – № 10. – С. 26.

**891. Просеков, А. Ю.** Особенности удаления гистидина из казеина / А. Ю. Просеков, Г. В. Борисова, О. В. Бессонова // Молочная промышленность. – 2012. – № 4. – С. 76–77.

**892. Разработка** стандартного образца состава молочной смеси / Е. В. Осинцева, О. Н. Кремлева, Т. Н. Табатчикова, К. А. Смольникова // Молочная промышленность. – 2013. – № 12. – С. 30–32.

**893. Романченко, С. В.** Обґрунтування параметрів зберігання кефіру дитячого харчування, збагаченого лактулозою [Електронний ресурс] / С. В. Романченко, Н. А. Дідух // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 89–92. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_2\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_2_31). – Назва з екрана.

С. 22–24.

**894. Симоненко, С. В.** Повышение качества молока для детского питания / С. В. Симоненко // Молочная промышленность. – 2010. – № 5. – С. 23–24.

**895. Специальные** пищевые продукты на основе козьего молока / Ю. Д. Пилипенко, Л. Ю. Филиппова, Л. И. Зубарева, А. А. Крохалева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 15.

**896. Тихомирова, Н. А.** Продукт для школьного питания на молочной основе / Н. А. Тихомирова, Ле Тхи Диеу Хуонг // Молочная промышленность. – 2013. – № 6. – С. 76–77.

**897. Тихомирова, Н. А.** Сухой молокосодержащий продукт для школьного питания / Н. А. Тихомирова, Ле Тхи Диеу Хуонг // Молочная промышленность. – 2013. – № 5. – С. 77–78.

**898. Ткаченко, Н. А.** Удосконалення технології напою кисломолочного для дитячого харчування “Біолакт” / Н. А. Ткаченко, А. С. Авершина // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 77–84.

**899. Ткаченко, Н. А.** Харчова, біологічна, енергетична цінність напоїв кисломолочних для дитячого харчування “Біолакт” [Електронний ресурс] / Н. А. Ткаченко, А. С. Авершина, Ю. В. Назаренко // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 18–23. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2014\\_1\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2014_1_6). – Назва з екрана.

*У представленій роботі показано, що харчова, біологічна, енергетична цінність і біологічна ефективність експериментальних зразків напоїв кисломолочних для дитячого харчування «Біолакт», вироблених у промислових умовах за вдосконаленою технологією, відповідають вимогам, які ставлять до продуктів для дитячого харчування. Визначено, що напої «Біолакт» характеризуються гіпоалергенними властивостями та мають підвищену перетравлюваність білків.*

*У роботі доведено необхідність розробки технології кисломолочних напоїв дитячого харчування з використанням культур біфідо- та лактобактерій, наведено основні етапи розробки режиму ферментації молочних сумішей симбіотичними заквасками з використанням даних культур у біотехнології кефіру.*

*У роботі наведено основні етапи розробки параметрів ферментації збагаченої молочної основи заквашувальною композицією з *Lactobacillus acidophilus* La-5 та змішаних культур *Bifidobacterium* у виробництві ацидофільного напою кисломолочного для дитячого харчування «Біолакт».*

**900. Чечин, В. С.** Актуальное направление развития технологии розлива : молочные продукты для детского питания / В. С. Чечин // Переработка молока. – 2014. – № 9 (180). – С. 50–51.

**901. Шаркова, Н. О.** Білкові гідролізати для харчування дітей раннього віку [Електронний ресурс] / Н. О. Шаркова, Е. К. Жукотський, Л. Ю. Декуша, Г. В. Авдєєва // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – О., 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 250–252. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(2\)\\_\\_62](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)__62). – Назва з екрана.

**902. Юрченко, Н. С.** Стан і перспективи розвитку підприємств дитячого харчування / Н. С. Юрченко // Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК. – 2013. – С. 123–124.

**903. Шахайло Н. А.** Тенденции на рынке продуктов для детей раннего воласта / Н. А. Шахайло, С. В. Симоненко, И. В. Хованова // Переработка молока. – 2016. – № 8. – С. 50–52.

## 4.9. Сири

### Книги

**904. Семенова, С. В.** Вкусный сыр: сулугуни, брынза, адыгейский, плавленый, копченый : доступ. ингредиенты и оборудование / С. В. Семенова. – Харьков ; Белгород : Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2016. – 318 с. – Редим доступу к електронному каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Доступно рассказано обо всем, что необходимо знать начинающему сыроделу, даны рекомендации по выбору молока, закваски, ферментов, различных добавок. По предложенным рецептам вы без проблем приготовите вкуснейшие бри, маасдам, маскарпоне, брынзу с лимоном, мягкий сыр с укропом, мраморный сыр, пармезан, гауда, камамбер и др.*

### Монографії

**905. Технологія** сирного продукту, замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу : монографія / М. В. Обозна, Д. О. Бідюк, М. Ф. Перцевой та ін. ; за ред. П. В. Гурського, Ф. В. Перцевого. – Суми : Університетська книга, 2016. – 158 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua>. – Назва з екрана.

*Висвітлено новий спосіб отримання комбінованого молочно-рослинного виробу – м'якого сичужного сирного продукту, виготовленого за традиційною технологією та із застосуванням заморожування. Новий сирний продукт володіє покращеними органолептичними характеристиками, сталими фізико-хімічними властивостями, високою біологічною цінністю, зниженою собівартістю виробництва, безперервністю знаходження на споживчому ринку, що досягається інноваційним рішенням – сумісним використанням низки властивостей сухого знежиреного молока, концентрату ядра арахісу, борошна кукурудзяного та заморожування.*

### Навчальні видання

**906. Маляренко, Т. В.** Технологія сироваріння : навч. посібник / Т. В. Маляренко, Г. В. Дейниченко, І. Г. Дейнека ; Східноукраїнський національний університет ім. В. Даля. – Луганськ : Вид-во СХУ ім. В. Даля, 2011. – 159 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Наведено дані про харчову, біологічну цінність і хімічний склад молока як сировини для виробництва сирів. Викладено відомості про значення механічної і теплової обробки молока для технології виробництва сирів; вимоги до якості молока та визначення його сиропридатності; підготовку молока до сичужного зсідання і внесення необхідних компонентів. Обґрунтовано параметри загальних технологічних операцій виробництва сирів, розглянуто вимоги до використання бактеріальних заквасок і бактеріальних препаратів. Описано процеси оброблення згустку та сирного зерна: формування, самопресування, пресування, соління, созрівання і зберігання сиру. Розглянуто використання нетрадиційної сировини при виробленні сирів, подано апаратурно-технологічні схеми виробництва сирів. Наведені основні формули для виконання розрахунку складу сирів та приклади їх розрахунків.*

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

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

### **Автореферати дисертацій**

**908. Бондарчук, З. В.** Розробка технології твердого сиру з застосуванням заквасок мезофільних і термофільних лактобактерій [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / З. В. Бондарчук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 19 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13648>. – Назва з екрану.

**909. Галух, Б. І.** Технологічні особливості виробництва розсолених сирів з молока різних видів тварин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Б. І. Галух ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2012. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Відпрацьовано режими та параметри технологічного процесу соління бринзи з використанням підвищеної концентрації розсолу та бактеріального препарату прямого внесення. Розроблено технологічні режими визрівання бринзи. Вивчено закономірності розвитку заквашувальної мікрофлори на всіх етапах виготовлення бринзи. Встановлено особливості перебігу мікробіологічних, біохімічних та фізико-хімічних перетворень за умов виробництва бринзи залежно від складу і властивостей молока, одержаного від різних типів тварин. Встановлено залежність якісних показників виробленої бринзи від виду молочної сировини та технології виробництва.*

**910. Машта, Н. О.** Вдосконалення асортименту і поліпшення якості плавлених сирних продуктів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Н. О. Машта ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Приділено увагу покращанню споживних властивостей та розширенню асортименту плавлених сирних продуктів завдяки використанню у їх складі немолочних інгредієнтів. Доведено доцільність введення до складу таких продуктів жирових композицій на основі олії з насіння гарбуза, конопляної, гірчичної та пальмової олії, рослинних сумішей на основі вівсяного, рисового, горохового борошна та гарбузового шроту, настоянки листя горіха та соняшникового лецитину. Підтверджено високі споживні властивості плавлених сирних продуктів, що зумовлені покращенням амінокислотного, жирнокислотного складу, підвищенням вмісту окремих вітамінів та мінеральних елементів. Обґрунтовано високі споживні властивості розроблених плавлених сирних продуктів. Досліджено особливості протікання фізико-хімічних та мікробіологічних процесів у зазначених продуктах з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот. Встановлено вплив антиоксидантних добавок на терміни зберігання плавлених сирних продуктів. Розроблено нормативну документацію на нові плавлені сирні продукти "Апетитний", "Котигорошко", "Чудова країна", "Файний" і одержано два патенти на корисну модель.*

**911. Обозна, М. В.** Технологія сирного продукту замороженого з рослинними добавками : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / М. В. Обозна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2012. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Науково обґрунтовано та розроблено технологічні режими та параметри виробництва сирного продукту м'якого замороженого на основі сухого знежиреного молока з концентратом ядра арахісу та борошном кукурудзяним. Вивчено основні органолептичні, фізико-хімічні, реологічні та функціонально-технологічні властивості сирного продукту м'якого на етапах його виробництва, зберігання, заморожування та подальшого зберігання в замороженому стані з огляду на вплив рослинних добавок. Розроблено рецептурний склад і технологію виробництва сирного продукту м'якого. На основі оцінювання функціонально-технологічних і хімічних властивостей концентрату ядра арахісу та борошна кукурудзяного доведено доцільність їх сумісного використання як функціональних чинників. Досліджено вплив заморожування на зміни білкових речовин і жирових фракцій, фізико-хімічних властивостей сирного продукту м'якого, обґрунтовано термін зберігання в замороженому стані. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію, здійснено заходи щодо впровадження нової технології в підприємствах ресторанного господарства. Наведено дані економічної ефективності від впровадження сирного продукту м'якого у виробництво.*

**912. Рябченко, Н. О.** Формування споживних властивостей м'яких розсільних сирів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Н. О. Рябченко ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2013. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Обґрунтовано формування споживних властивостей, асортименту та розроблено нові рецептури м'яких розсільних сирів із додаванням дієтичної добавки «Ламідан» і альбумінної маси та наведено товарознавчу характеристику. Доведено доцільність використання дієтичної добавки «Ламідан» і альбумінної маси в складі рецептур м'яких розсільних сирів для підвищення їх біологічної цінності. Оцінено нові м'які розсільні сири за комплексом органолептичних, фізико-хімічних, структурно-реологічних, мікробіологічних показників та показників безпечності. Виявлено закономірності впливу дієтичної добавки «Ламідан» на структурно-механічні характеристики продукції. Досліджено вплив введеної домішки, пакувальних матеріалів на зміну споживних властивостей м'яких розсільних сирів. Визначено соціально-економічний ефект від виробництва та реалізації нових м'яких розсільних сирів, розроблено нормативну документацію та отримано два деклараційні патенти України на корисну модель.*

**913. Прядко, О. А.** Формування споживних властивостей нових твердих сирів типу чедер : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / О. А. Прядко ; Луцький національний технічний університет. – Луцьк, 2010. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Доведено доцільність використання природного концентрату мінеральних речовин еламіну (препарату з бурої морської водорості), і С-вітамінної домішки (препарату з перцю червоного солодкого) в процесі виробництва твердих сирів типу чедер. Вивчено вплив мінеральних речовин, які входять у склад домішки на перебіг мікробіологічних, фізико-хімічних, біохімічних і реологічних процесів у виробництві, визрівання та зберігання даних сирів. Доведено, що використання у технології сирів типу чедер еламіну і С-вітамінної домішки підвищує їх якість, біологічну цінність і прискорює термін дозрівання на 33 %.*

**914. Семко, Т. В.** Розробка ресурсощадної технології твердого сиру з використанням високотемпературної обробки молока : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Т. В. Семко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Вперше в Україні досліджено вплив високотемпературного оброблення на процес коагуляції білкових фракцій молока у виробництві сиру. Встановлено, що за температур теплового оброблення молока (115 - 125 °С) та витримки (3 - 5 с) у сирний згусток додатково переходить 0,2 % сироваткових білків та на (8 - 9) % збільшується вихід сиру. Встановлено, що застосування ультрависокотемпературного (УВТ) оброблення молока порівняно з традиційними режимами пастеризації, прийнятими в сироробстві, збільшує антибактеріальний ефект більше, ніж у 200 разів. Одержано математичну модель залежності якості твердого сиру від технологічних факторів. На основі теоретичних досліджень та експериментальних даних розширено положення щодо факторів, які впливають на формування показників якості та здатності до зберігання твердого сиру з молока, яке пройшло високотемпературне й УВТ оброблення.*

**915. Юр'єва, О. О.** Розробка технології плавлених сирних продуктів і дрібнодисперсних ароматичних добавок з використанням заморожування і кріомеханодеструкції : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 0.18.13 / О. О. Юр'єва ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2012. – 22 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Увагу приділено розробці інноваційної технології плавлених сирних продуктів і дрібнодисперсних ароматичних добавок з часнику, що включає використання комплексного впливу на сировину заморожування та кріомеханодеструкції, спільний вплив яких в процесі підготовки твердих сичугових сирів до плавлення призводить до деструкції параказеїнаткальційфосфатного комплексу, його механолізу до окремих амінокислот, конформаційних змін молекул білку, що дозволяє виключити застосування солей-плавильників, а у разі переробки часнику спільний вплив зазначених факторів дозволяє зменшити кількість мікроорганізмів і сприяє більш повному вилученню ароматичних та інших біологічно активних речовин (БАР) з сировини за рахунок деструкції комплексів біополімер-БАР і переходом останніх у вільний стан. Розроблено інноваційну технологію, технологічну схему, рецептури плавлених сирних продуктів (сирно-овочевих начинок для кондитерських виробів "ПанКейк", сирних соусів-дрессингів, пастоподібних плавлених сирів) без солей-плавильників і технологію та технологічну схему виробництва дрібнодисперсних ароматичних добавок з часнику з використанням кріоподрібнення. Експериментально визначено й обґрунтовано раціональні параметри технологій. Начинки сирно-овочеві для кондитерських виробів "ПанКейк" впроваджено в виробництво.*

#### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**916. Бактеріальна чистота сировини як фактор якості твердих і напівтвердих сирів** // Молокопереробка. – 2011. – № 2 (65). – С. 12–16.

**917. Борисова, І.** Як сирний продукт стає сиром / І. Борисова // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 3 (100). – С. 39.

**918. Гачак, Ю. Р.** Використання спецій та рослинних біодобавок в технології сиру "Домашній" та плавлених сирів [Електронний ресурс] / Ю. Р. Гачак, Н. Павлюк, Ю. Козловська // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2012. – Т. 14, № 3 (3). – С. 272–277. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlncu\\_2012\\_14\\_3\(3\)\\_50.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlncu_2012_14_3(3)_50.pdf). – Назва з екрана.

**919. Малова, В. В.** Біохімічні особливості функціонування культур *Geotrichum candidum* та їх вплив на якість сирів з білою плісінню / В. В. Малова, Я. Ф. Жукова, М. М. Вакуленко // Молочное дело. – 2012. – № 5 (106). – С. 10–12.

**920. Ножечкіна, Г. М.** Із досвіду світової практики: концентрування складових частин молока і збагачення молока білками у виробництві сирів / Г. М. Ножечкіна // Молочное дело. – 2013. – № 4 (116). – С. 18–19.

**921. Онопрійчук, О. О.** Сиркові пасти з зерновими інгредієнтами [Електронний ресурс] / О. О. Онопрійчук, О. В. Грек // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 5. – С. 35–38. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3620>. – Назва з екрана.

*Визначено амінокислотний склад паст сиркових із зерновими інгредієнтами і збалансованість амінокислотного складу білків. Введення зернових інгредієнтів в певній кількості в молочну основу дозволяє замінити частину білка тваринного походження рослинним, не погіршуючи при цьому якість готових продуктів. Розроблені сиркові пасти із зерновими інгредієнтами мають підвищену біологічну цінність у порівнянні з традиційними, володіють дієтичними і профілактичними властивостями за рахунок харчових волокон, макро- і мікроелементів, розширюють асортимент продуктів на молочно-білковій основі.*

**922. Орлюк, Ю. Т.** Дослідження ліполізу в сирі, що визріває за участі двох видів плісняви [Електронний ресурс] / Ю. Т. Орлюк, М. І. Степанищев // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – Т. 21, № 1. – С. 215–219. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19461>. – Назва з екрана.

*Для оцінки інтенсивності ліполізу в сирі, що визріває за участі двох видів плісняви, показники, які характеризують ліполіз, порівняно з відповідними показниками сирів Рокфор і Камамбер. Кількість вільних жирних кислот у сирі визначали колориметричним методом, їх якісний склад досліджували методом газорідинної хроматографії, леткі жирні кислоти – методом дистиляції.*

**923. Орлюк, Ю. Т.** Дослідження протеолізу в сирі, що визріває за участі двох видів плісняви [Електронний ресурс] / Ю. Т. Орлюк, М. І. Степанищев // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 50. – С. 143–147. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2013\\_50\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2013_50_26). – Назва з екрана.

*Для оцінки інтенсивності протеолізу в сирі, що визріває за участі двох видів плісняви, його показники, що характеризують протеоліз порівняно з показниками сирів Рокфор і Камамбер. Відношення розчинного азоту до загального в досліджуваних зразках сиру визначено за допомогою методу К'ельдаля, склад білкових фракцій - за допомогою методу електрофорезу, амінокислотний склад - за допомогою хроматографічного методу на 21 день визрівання.*

**924. Реммерт, Р.** Производство плавленого сыра методом ультразвукотемпературной обработки / Р. Реммерт // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 36–37.

- 925. Рябченко, Н. О.** Використання сироватки при виробництві розсілних сирів [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 44–46. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13899>. – Назва з екрана.
- 926. Рябченко, Н. О.** Зміна зв'язаної і вільної води під час зберігання розсілних сирів [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 30–31. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13898>. – Назва з екрана.
- 927. Рябченко, Н. О.** Особливості виготовлення вершкового сиру [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 28–29. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13844>. – Назва з екрана.
- 928. Рябченко, Н.** Особливості виготовлення розсільного сиру “Фета” [Електронний ресурс] / Н. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 11 (108). – С. 27–29. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13842>. – Назва з екрана.
- 929. Рябченко, Н. О.** Ринок розсілних сирів в Україні [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 6 (92). – С. 42– 44. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13845>. – Назва з екрана.
- 930. Рябченко, Н. О.** Сир та сирний продукт [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 11 (97). – С. 32–33. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13897>. – Назва з екрана.
- 931. Савченко, О.** Режими розрізання сирного згустка при виготовленні твердих сирів / О. Савченко, Л. Шевченко // Продовольча індустрія АПУ. – Київ : Паралель, 2013. – № 2. – С. 25–27. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk\\_2013\\_2\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk_2013_2_9). – Назва з екрана.

*Досліджено вплив режимів розрізання сирного згустка та конструктивних особливостей різальних ножів на втрати білка і жиру під час виготовлення твердих сирів. Наведено емпіричні формули для визначення динамічної в'язкості сирного згустка та питомого зусилля його різання ножами різної конструкції.*

- 932. Шугай, М.** Технічно шкідлива й умовно патогенна мікрофлора натуральних сирів [Електронний ресурс] / М. Шугай, І. Нікітчук // Продовольча індустрія. – 2014. – № 1. – С. 15–17. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk\\_2014\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk_2014_1_7). – Назва з екрана.  
*Досліджено спектр мікрофлори твердих і напівтвердих сирів вітчизняного виробництва. Встановлено, що всі проби сирів містили сторонню мікрофлору, представлену технічно шкідливими та умовно патогенними мікроорганізмами: споровими бактеріями родів Bacillus і Clostridium, БГКП, S. aureus, дріжджами, пліснями. Незважаючи на наявність у деяких пробах технічно шкідливих мікроорганізмів, за показниками безпеки та якості усі досліджені сири відповідали вимогам чинних нормативних документів.*
- 933. Бедных, Б. С.** Оптимизация технологического процесса производства сыров “Паста филата” / Б. С. Бедных // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 40–41.
- 934. Ван, Д. Х.** Особенности решения для совершенствования производства сыра /Д. Х. Ван // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 10 (85). – С. 34–35.
- 935. Взаимосвязь** качества твердых сыров с генотипом животных по каппа-казеину / И. М. Волохов, Л. А. Калашникова, А. С. Евдокимова и др. // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 4. – С. 31–33.
- 936. Гаврилова, Н. Б.** Комплексная технология плавленых сыров и сырных продуктов / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 5. – С. 18–19.
- 937. Гаврилова Н. Б.** Современные технологии производства мягких сыров / Н. Б. Гаврилова // Переработка молока. – 2016. – № 9. – С. 12–14.  
*Приводятся результаты экспериментальных и аналитических исследований по разработке технологий м'яких сыров и сырных продуктов из цельного, восстановленного молока, а также с использованием сухой молочной сыворотки.*
- 938. Гаврилова, Н. Б.** Сырный продукт для пищевых производств / Н. Б. Гаврилова, Н. В. Бураковская // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 33.
- 939. Давыдова, Р.** Сыры из сыворотки / Р. Давыдова // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 1–2 (120–121). – С. 36–38.
- 940. Делицкая, И. Н.** Расширение ассортимента сыров путем изменения среды созревания / И. Н. Делицкая, Л. И. Тетерева // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 26–27.
- 941. Донская, Г. А.** Творожная паста профилактического назначения / Г. А. Донская // Переработка молока. – 2012. – № 5 (149). – С. 6–8.
- 942. Захарченко, А. В.** Инновационное биопокрытие для сыров и молочных продуктов / А. В. Захарченко, В. И. Ганина, А. В. Федотова // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 1. – С. 42–43.
- 943. Згужыньски, П.** Посолка сыра: забытые технологии прошлых десятилетий / П. Згужыньски // Переработка молока. – 2016. – № 10. – С. 48–49.

- 944. Капленко, А. Н.** Высокотемпературная пастеризация и гомогенизация сливок при производстве свежих сыров с чеддеризацией и плавлением массы / А. Н. Капленко, И. А. Евдокимов, Н. Н. Капленко // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 1. – С. 32–34.
- 945. Капленко, Н. Н.** Научные и практические аспекты технологии сыров с чеддеризацией и плавлением массы / Н. Н. Капленко, А. Н. Капленко // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 40–43.
- 946. Кленикова, Е. В.** Влияние видового состава закваски на качество сыров с чеддеризацией / Е. В. Кленикова // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 5. – С. 36–37.
- 947. Комбинированное производство:** адыгейский сыр, мягкий сыр, формовой творог // Молокопереработка. – 2011. – № 8 (71). – С. 12–13.
- 948. Комплексная защита сыров от плесени:** консерванты и покрытия // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 1. – С. 44.
- 949. Лепилкина, О. В.** Сыропригодные свойства сухого молока / О. В. Лепилкина, Д. В. Остроухов // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 36–37.
- 950. Лукианскис, Р.** Деревенский сыр с фисташками и вялеными томатами / Р. Лукианскис // Ресторановедъ. – 2015. – № 2 (56). – С. 74–75.
- 951. Майоров, А. А.** Способы посолки сыров / А. А. Майоров, И. М. Мироненко // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 3. – С. 22–26.
- 952. Майоров, А. А.** Сыры из молочной сыворотки / А. А. Майоров, // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 2. – С. 20–23.
- 953. Макукян, С. С.** Оптимальный режим двустороннего прессования сыра “Лори” / С. С. Макукян // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 4. – С. 16–17.
- 954. Мордвинова, В. А.** Инновационный способ изготовления мягких сыров / В. А. Мордвинова, Д. В. Остроухов, Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2015. – № 12. – С. 16–17.
- Рассмотрено применение технологии мембранной обработки молока при производстве ферментированных продуктов. В современном сыроделии ультрафильтрация используется по трем главным направлениям: стандартизация молока по белку для решения проблемы сезонности; концентрирование среднего уровня для направленного регулирования состава готового продукта; производство сыра из концентрата в целях увеличения объемов производства за счет более полного использования составных частей молока.*
- 955. Мордвинова, В. А.** Новый рассольный сырный продукт “Греческий” / В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, С. Г. Ильина // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 35.
- 956. Мордвинова, В. А.** Особенности использования хлористого кальция торговой марки при выработке полутвердых сыров / В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 1. – С. 29–30.

**957. Мордвинова, В. А.** Применение молочно-белковых концентратов в сыроделии / В. А. Мордвинова, И. Л. Остроухова // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 36–39.

*В рамках научно-исследовательской работы были проведены сравнительные выработки полутвердых сыров и сырных продуктов с низкой температурой второго нагревания и массовой долей жира в персчете на сухое вещество 50 %, с использованием для нормализации молока по белку молочнобелковой смеси.*

**958. Мусина, О. Н.** Комплексное монографическое исследование “Комбинированные сыры” (обзор). Ч. 1. : Статистический анализ и выявление тенденций в сыродельной отрасли путем исследования патентных документов / О. Н. Мусина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 60–63.

**959. Мусина, О. Н.** Комплексное монографическое исследование “Комбинированные сыры” (обзор). Ч. 2. : Классификация наполнителей и рекомендации по эффективной стратегии действий при создании комбинированных сыров / О. Н. Мусина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 48–52.

**960. Новый** метод оценки процесса созревания сыра / Д. С. Мягконосов, Д. В. Абрамов, В. А. Мордвинова // Переработка молока. – 2016. – № 1. – С. 10–13.

*Проведены исследования по установлению зависимости сырного вкуса от содержания продуктов протеолиза в сыре. Методом гель-фильтрации высокого разрешения были проанализованы образцы сыров в целях получения сравнительной информации о протеолизе различных сыров и его связи с особенностями технологического процесса.*

**961. Мусина, О. Н.** Поликомпонентные сыры / О. Н. Мусина // Молочное дело. – 2010. – № 4 (85). – С. 28–30.

**962. Опыт** применения сухих бактериальных концентратов в производстве полутвердых сыров / Г. М. Свириденко, М. Б. Захарова, В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 5. – С. 24–26.

**963. Остроухова, И. Л.** Сыр из сыворотки? Почему бы и нет / И. Л. Остроухова, В. А. Мордвинова, Д. В. Остроухов // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 2. – С. 14–15.

**964. Пороки** твердых сычужных сыров и способы их устранения // Молочное дело. – 2012. – № 3–4 (105). – С. 26.

**965. Принципиальные** основы обеспечения безопасности производства сыров и творога в условиях реального биоценоза / С. А. Емельянов, А. Г. Храмцов, И. А. Евдокимов и др. // Молочное дело. – 2011. – № 6 (99). – С. 24–25.

**966. Радемахер, М.** Разнообразие и доступность: создание рецептур плавленых и имитационных сыров / М. Радемахер // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 10 (118). – С. 24.

**967. Рациональное** использование козьего молока и его молочной сыворотки // Молочное дело. – 2011. – № 4 (97). – С. 28–29.

- 968. Реализация безотходных технологий сыров и творога путем организации производства кормовых средств на основе молочной сыворотки с яичной скорлупой / С. А. Емельянов, А. Г. Храмцов, Д. Н. Лодыгин и др. // Молочное дело. – 2011. – № 7 (100). – С. 8–9.**
- 969. Рогов, Г. Н.** Бескорковые сыры: отличительные особенности и некоторые аспекты созревания / Г. Н. Рогов // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 24–26.
- 970. Рощупкина, Н. В.** Изучение сырьевого состава нетрадиционных продуктов на рынке сыров / Н. В. Рощупкина, А. А. Коноплева, Т. В. Пономарь // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 2. – С. 39.
- 971. Свириденко, Г. М.** Значимые микробиологические риски в сыроделии / Г. М. Свириденко // Переработка молока. – 2013. – № 5 (161). – С. 30–33.
- 972. Свириденко, Ю. Я.** Ключевые направления снижения потерь в сыродельной отрасли / Ю. Я. Свириденко, Т. А. Волкова // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 5. – С. 30–32.
- 973. Совершенствование барьерных технологий антимикробной защиты поверхности сыров / А. Г. Снежко, М. И. Губанова, Р. Раманаускас, Л. Гальгинайтине // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 1. – С. 36–38.**
- 974. Соколова, О. М.** Ингредиенты “Христиан Хансен” – оптимальные затраты и гарантия качества вашего сыра / О. М. Соколова // Переработка молока. – 2011. – № 4 (138). – С. 16–17.
- 975. Соли-плавители группы “Фосфомикс” // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 2. – С. 29.**
- 976. Сукманов, В. А.** Высокое давление как метод увеличения сроков хранения свежих мягких сыров и повышения их потребительских свойств / В. А. Сукманов // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 1 (87). – С. 28–31.
- 977. Суюнчев, О. А.** Определение потерь при копчении мягких и рассольных сыров / О. А. Суюнчев, А. Ф. Лафишев // Молочное дело. – 2011. – № 7 (100). – С. 29.
- 978. Сыр: технология производства молочных продуктов // Молокопереработка. – 2013. – № 1 (88). – С. 26–41.**
- 979. Сыр, шоколад, фондю и... коровы // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2013. – № 2. – С. 72–80.**
- 980. Технология производства молочных продуктов: сыр // Молокопереработка. – 2012. – № 12 (87). – С. 24–41.**
- 981. Технология производства сыров с отдельной пастеризацией молочной смеси / В. А. Везирян, И. А. Евдокимов, А. А. Везирян, С. В. Анисимов // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 1. – С. 34–36.**
- 982. Тугуши, Л. А.** Заменители молочного жира – инновация в производстве молочных и молокосодержащих продуктов / Л. А. Тугуши // Молочное дело. – 2012. – № 3–4 (105). – С. 14–17.

- 983. Федин, Ф. А.** Об интенсивных технологиях производства твердых сыров / Ф. А. Федин, Ю. Т. Орлюк // Молочное дело. – 2007. – № 3 (52). – С. 34–35.
- 984. Храмцов, А.** Инновационные приоритеты полного и рационального использования молочного белково-углеводного сырья от производства творога и мягких сыров / А. Храмцов // Молочное дело. – 2011. – № 1 (94). – С. 15–17.
- 985. Хуфт К.** Революционные перемены в технологии созревания сыра / К. Хуфт, М.П. Доманькова // Переработка молока. – 2016. – № 10. – С. 26–28.
- 986. Цветков, И. Л.** Применение заквасок “Леофаст” для расширения ассортимента сыров / И. Л. Цветков, И. В. Толокнова, Н. Г. Бабкина // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 1. – С. 34–37.
- 987. Шингарева, Т. И.** Способы снижения технически вредных микроорганизмов в сыре / Т. И. Шингарева, О. И. Скокова, А. А. Куприец, В. А. Ильинская // Переработка молока. – 2016. – № 7. – С. 22–25.
- Прведено анализ сущестующих способов профилактики развития маслянокислых бактерий в сыроделии. Исследовано влияние новых видов добавочных культур DVS BS (компания «Хр. Хансен», Дания) на развитие маслянокислых бактерий.*

## **4.10. Вершкове масло**

### **Автореферати дисертацій**

- 988. Вашека, О. М.** Технологія збагачення вершкового масла порошком із моркви [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. М. Вашека ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9106>. – Назва з екрана.

*Роботу присвячено розробленню технології збагачення вершкового масла введенням дойого складу поліфункціональної добавки порошку із моркви під час гомогенізації готового продукту. У роботі обґрунтовано доцільність використання порошоків із моркви кріогенного та холодного розпилювального сушіння, досліджено мікроструктуру їх водних суспензій. На основі експериментальних досліджень встановлено оптимальну кількість добавки у готовому продукті – 1,2 %. Розроблено технологічну схему виробництва вершкового масла, збагаченого порошком із моркви. Проведено комплексну оцінку якості готових виробів. – Встановлено, що введення порошоків із моркви поліпшує органолептичні властивості готового продукту, зменшує кількість рідкого жиру, виділеного структурою масла, підвищує термостійкість та твердість, пластифікує його консистенцію. Досліджено зміни що перебігають у водній та жировій фазі збагаченого вершкового масла. За отриманими результатами запропоновано механізм взаємодії плазми масла із частинками добавки. Встановлено, – що введення порошку із моркви отриманого методом холодного розпилювального сушіння, – приводить до збільшення кількості міцно зв'язаної полімолекулярної вологи, гальмує процеси коалесценції краплин вологи у готовому продукті, приводить до збільшення температур плавлення ВПГ та СПГ у свіжовиготовленому маслі.*

**989. Громов, С. В.** Процес обробки вершкового масла високим циклічним тиском : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / С. В. Громов ; Донецький університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Експериментально встановлено, що обробка вершкового масла (ВМ) високого циклічного тиску (ВЦТ) призводить до зниження активності води та підвищенню його термостійкості. Досліджено вплив параметрів процесу на відповідні хімічні числа, що характеризують стабільність його якості під час зберігання. Встановлено, що обробка ВМ ВЦТ призводить до змін дисперсності основних компонентів ВМ і забезпечує мікробіологічну безпеку. За обробки ВМ ВЦТ відбувається зменшення значень коефіцієнта penetрації, роботи різання та збільшення граничної напруги зрізу. Досліджено зміни компресійних властивостей ВМ за його обробки ВЦТ. У результаті побудови оптимізаційної моделі методом невизначених множників Лагранжа одержано значення оптимальних режимів обробки ВМ ВЦТ. Розроблено апаратну схему процесу та комплекс нормативно-технічної документації.*

**990. Рашевська, Т. О.** Наукові основи і технології формування наноструктури вершкового масла з рослинними харчовими добавками : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 / Т. О. Рашевська ; Національний університет харчових технологій. – Київ., 2010. – 49 с.

*Науково обґрунтовано технології виробництва вершкового масла функціонального призначення з використанням харчових домішок з рослинної сировини - полісахаридів і кріопорошків рослинних харчових, які надають йому дієтичних і лікувально-профілактичних властивостей і відзначаються позитивним технологічним впливом на якість продукту. На підставі теоретичних узагальнень та експериментальних досліджень обґрунтовано доцільність використання рослинних харчових полісахаридів і кріопорошків у виробництві вершкового масла. Розроблено технології виробництва вершкового масла функціонального призначення з лікувально-профілактичними та дієтичними властивостями. Досліджено вплив рослинних харчових домішок на фазові перетворення та стан водної фази у вершковому маслі, взаємодію водної та жирової фаз*

*і формування мікро- та наноструктури продукту. Розроблено теоретичні засади нового напрямку створення нанотехнологій вершкового масла з функціональними властивостями та інших харчових нанотехнологій. Обґрунтовано теоретичні засади формування наноструктури вершкового масла. Вперше досліджено самоорганізацію наноструктури вершкового масла та її механізми. Розроблено ієрархію самоорганізації та запропоновано класифікацію нанoeлементів наноструктури масла. Наведено результати дослідно-промислових випробувань розроблених технологій і медико-біологічної апробації вершкового масла.*

### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**991. Білонога, Ю. Л.** Інтенсифікація та оптимізація процесу виготовлення вершкового масла методом збивання [Електронний ресурс] / Ю. Л. Білонога, Ю. Ю. Варивода, І. М. Турчин, О. Я. Корнієнко // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Ґжицького. – 2010. – Т. 12, № 2 (44), ч. 4. – Режим доступу : [www.vetuniver.lviv.ua/images/stories/visnuk/2010/T12\\_2\\_4.pdf](http://www.vetuniver.lviv.ua/images/stories/visnuk/2010/T12_2_4.pdf). – Назва з екрана.

**992. Бондарчук, О. В.** Вплив закваски на показники якості кисловершкового масла / О. В. Бондарчук // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 42–45.

**993. Бурыкина, И. М.** Формирование гигиенических показателей качества сливочного масла / И. М. Бурыкина, М. В. Щемелева, С. В. Молотов // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 16 ; № 6 (99). – С. 8–9.

**994. Вашека, О. М.** Дослідження мікроструктури суспензій порошків із моркви та вивчення впливу добавки на водну фазу збагаченого вершкового масла [Електронний ресурс] / О. М. Вашека, Т. О. Рашевська // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2011. – Вип. 27. – С. 199–206. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9879>. – Назва з екрана.

**995. Вашека, О. М.** Дослідження форм зв'язків вологи у збагаченому вершковому маслі [Електронний ресурс] / О. М. Вашека, Т. О. Рашевська // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2011. – № 27. – С. 1–10. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5051>. – Назва з екрана.

*Вперше розроблені функціональні види вершкового масла з рослинними харчовими добавками (РХД). Вивчено вплив РХД на мікро- та наноструктуру розроблених видів вершкового масла. Встановлено, що внесення РХД сприяє зменшенню величини елементів наноструктури вершкового масла в 5-25 разів. На формування наноструктури вершкового масла, архітектуру та морфологію її нанoeлементів суттєво впливають природа і властивості РХД.*

**996. Вышемирский, Ф. А.** "Коровье" масло в современном питании / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 3. – С. 61–64.

- 997. Вышемирский, Ф. А.** Из истории маслоделия / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 2. – С. 52–54.
- 998. Вышемирский, Ф. А.** Консистенция сливочного масла как показатель качества / Ф. А. Вышемирский, Е. В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 1. – С. 41–43.
- 999. Вышемирский, Ф. А.** О сливочном масле / Ф. А. Вышемирский // Переработка молока. – 2015. – № 9. – С. 27–29.
- 1000. Вышемирский, Ф. А.** Оценка качества и сортность сливочного масла / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 53–56.
- 1001. Вышемирский, Ф. А.** Пищевая ценность и вкусовой букет сливочного масла / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 5. – С. 50–54.
- 1002. Вышемирский, Ф. А.** Принципиальная классификация методов производства сливочного масла / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 6. – С. 45–49.
- 1003. Вышемирский, Ф. А.** Продукты маслоделия в свете науки о здоровом питании / Ф. А. Вышемирский, А. В. Дунаев, Е. Ю. Караваева // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 2. – С. 54–56 ; № 3. – С. 53–56.
- 1004. Вышемирский, Ф. А.** Роль компонентов сливочного масла в формировании его структуры и качества / Ф. А. Вышемирский, Ю. Я. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 5. – С. 12–15.
- 1005. Вышемирский, Ф. А.** Сливки – сырье для производства масла из коровьего молока / Ф. А. Вышемирский, О. И. Смирнова // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 4. – С. 46–48.
- 1006. Вышемирский, Ф. А.** Современный ассортимент сливочного масла / Ф. А. Вышемирский, Е. В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 4. – С. 46–48.
- 1007. Вышемирский, Ф. А.** Сортная оценка качества сливочного масла / Ф. А. Вышемирский, Ю. Я. Свириденко, Е. В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 6. – С. 54–56.
- 1008. Вышемирский, Ф. А.** Термовакuumная обработка сливок в маслоделии / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 1. – С. 47–51.
- 1009. Вышемирский, Ф. А.** Топленое масло и молочный жир в современном ассортименте / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 1. – С. 51–54.
- 1010. Вышемирский, Ф. А.** Физическая структура и консистенция сливочного масла / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 3. – С. 53–56.
- 1011. Вышемирский, Ф. А.** Цвет “коровьего” масла, его качество и потребительский спрос / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 5. – С. 48–51.

**1012. Вышемирский, Ф. А.** Эффективность использования компонентов сливок при разных методах производства сливочного масла / Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 2. – С. 54–56.

**1013. Дослідження** впливу ароматичних речовин різних органічних класів на подовження терміну зберігання вершкового масла [Електронний ресурс] / Н. В. Чепель, Ю. А. Костенко, Т. В. Кушнір // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 3. – С. 223–232. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16884>. – Назва з екрана.

**1014. Дослідження** компресійних властивостей вершкового масла, обробленого високим циклічним тиском / В. О. Сукманов, В. Б. Гаркуша, С. В. Громов, Е. О. Женіков // Обладнання та технології харчових виробництв : зб. праць Донецького університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2012. – Вип. 28. – С. 47–57.

*Досліджено вплив добавок на структуру і консистенцію масляної пасти залежно від температури й терміну зберігання. Встановлено, що при внесенні комплексу натуральних добавок підвищується термостійкість масляної пасти, а також здатність її структури утримувати рідку фазу жиру.*

*Досліджено органолептичні показники масляної пасти з комплексом мікронутрієнтів, що володіють гепатопротекторними властивостями. Встановлено, що вони добре поєднуються з молочною основою пасти і надають їй приємного смаку та пластичну консистенцію.*

**1015. Дунченко, Н. И.** Изучение показателей безопасности сливочного масла [Электронный ресурс] / Н. И. Дунченко, С. В. Денисов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 127–130. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

**1016. Дунченко, Н. И.** Качество сливочного масла: влияние молочного сырья / Н. И. Дунченко, С. В. Денисов // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 1. – С. 51–53.

**1017. Ересько, Г. А.** Производство сливочного масла и спредов / Г. А. Ересько // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 6 (81). – С. 50–52.

**1018. Заквашувальні** культури у виробництві кисловершкового масла / О. В. Боднарчук, Н. Ф. Кігель, О. В. Король, А. І. Савчук // Молокопереробка. – 2013. – № 4. – С. 12–19.

*Изложены результаты исследований наноструктуры сливочного масла с растительной пищевой добавкой - биополимером инулин, имеющего функциональные свойства. Изучено влияние наноструктуры сливочного масла на его консистенцию.*

*Изложены результаты исследований по влиянию методов производства – преобразования высокожирных сливок, сбивания сливок на формирование вкусового букета сладкосливочного масла. Объектами исследований служили образцы масла «Крестьянское» (массовая доля жира 72,5 %). Выраженность вкуса и запаха масла определяли органолептическим методом и газо-жидкостной хроматографией равновесного пара.*

*Исследованы образцы сливочного масла по показателям безопасности. Для экспертизы было отобрано сливочное масло ассортиментных наименований: традиционное (сладко-сливочное несоленое) и крестьянское (сладко-сливочное несоленое). Установлено, что в исследуемых образцах сливочного масла наличие антибиотиков, БГКП, *S. aureus*, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, *L. topocytogenes* обнаружено не было; другие изучаемые показатели безопасности (токсичные элементы, остаточное количество пестицидов, микотоксины, радионуклиды, содержание КМАФАнМ, дрожжи и плесени в сумме) были обнаружены, но их содержание не превышало допустимых уровней.*

**1019. Иванов, С. В.** Вплив біополімеру пектин на наноструктуру вершкового масла [Електронний ресурс] / С. В. Иванов, Т. О. Рашевська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 1. – С. 222–227. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19471>. – Назва з екрана.

**1020. Иванов, С.** Управління наноструктурою – основа створення нанотехнологій функціональних жирових продуктів [Електронний ресурс] / С. Иванов // Procedia Food Science. – 2011. – № 1. – Р. 24–31. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7141>. – Назва з екрана.

**1021. Ковтун Ю. А.** Дослідження впливу добавок з комплексом гепатопротекторних мікронутрієнтів на показники структури та консистенції масляної пасти в залежності від температури та терміну зберігання [Електронний ресурс] / Ю. А. Ковтун, Т. О. Рашевська // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. – 2014. – Т. 16, № 3(4). – С. 62–68. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu\\_2014\\_16\\_3\(4\)\\_11.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/nvlnu_2014_16_3(4)_11.pdf). – Назва з екрана.

**1022. Красуля, Н. Г.** Сливки – сырье для сливочного масла / Н. Г. Красуля // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 17–18.

**1023. Кустова, Т. П.** Влияние метода производства на формирование вкусового букета сладкосливочного масла / Т. П. Кустова, Ф. А. Вышемирский // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 2. – С. 49–51.

**1024. Ломова, Н. М.** Применение стабилизаторов при производстве консервного стерилизованного масла / Н. М. Ломова, О. М. Очкопляс // Молочное дело. – 2011. – № 11–12 (103). – С. 10–12.

**1025. Ломова, Н. М.** Рентгено-структурные характеристики консервного стерилизованного масла / Н. М. Ломова, О. М. Очкопляс // Молочное дело. – 2010. – № 11 (92). – С. 10–11.

**1026. Масло** и молочные пасты // Молокопереработка. – 2010. – № 2 (53). – С. 38–49.

**1027. Махоніна, М. Ю.** Дисперсність плазми у вершковому маслі з добавкою із насіння льону [Електронний ресурс] / М. Ю. Махоніна, Т. О. Рашевська, А. І. Українець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – № 32. – С. 94–96. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12304>. – Назва з екрана.

*Методом рентгеноструктурного аналізу (РСА) вивчено якісний і кількісний вміст поліморфних форм гліцеридів у вершковому маслі з пектином за запропонованою методикою обробки дифрактограм РСА. Встановлено, що внесення пектину гальмує поліморфні перетворення гліцеридів у кристалічній жировій фазі вершкового масла, ідентифіковано проміжні псевдо- та субполіморфні форми. Виявлено, що на структуру і консистенцію масла впливає кількісний вміст поліморфних форм гліцеридів, які формуються на нанорівні. Методом рентгеноструктурного аналізу (РСА) изучено количественное и качественное содержание полиморфных форм глицеридов в сливочном масле с пектином по предложенной нами методикой обработки дифрактограмм РСА.*

*Методом електронної скануючої мікроскопії вперше изучена наноструктура сливочного масла. Изучены функциональные виды масла с растительными пищевыми добавками – полисахаридами пектином и инулином. Установлено, что они оказывают многофункциональное воздействие на сливочное масло: придают ему лечебно-профилактические и диетические свойства, влияют на формирование наноструктуры масла, улучшают его качество – показатели структуры, консистенции и хранимостпособность масла, что повышает его биологические и функциональные свойства. Впервые выявлено влияние наноструктуры сливочного масла на его качество и торможение микробиологических и окислительных процессов при хранении. Внесение пектина и инулина способствует уменьшению величины элементов наноструктуры сливочного масла в 5–25 раз.*

*На основі аналізу даних літературних джерел підібрано комплекс біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення, які використані для розроблення масляної пасти. Досліджено вплив дисперсності добавки із насіння льону на структуру і консистенцію масляної пасти. Встановлено доцільність використання вискодисперсного порошка із насіння льону для виготовлення масляної пасти. Найбільш високу оцінку отримав зразок масляної пасти, виготовлений з дрібнодисперсної добавки з насіння льону з розміром частинок 2–25 мкм. Досліджена мікроструктура суспензії даної добавки, яка складається з безперервної водної фази, та розподілених в ній білкових глобул та ліпідних сферосомів. У процесі термостатування із них утворюються агрегати та фрагменти комірчастої структури*

*Наведено результати досліджень методом електронної скануючої мікроскопії наноструктури вершкового масла та впливу біополімеру пектин на формування наноструктури вершкового масла. Встановлено, що природа і властивості пектину суттєво впливають на формування наноструктури вершкового масла, величину і морфологію її наноелементів. Внесення пектину спричиняє зменшення елементів наноструктури в 5–25 разів. Величина наноелементів знаходиться в нанорозмірному діапазоні 1–100 нм. Її подрібнення сприяє поліпшенню структури і консистенції масла, запобігає формуванню шаруватої структури і крихкої консистенції.*

*Наведено результати досліджень мікроструктури суспензій порошків із моркви кріогенного та холодного розпилювального сушіння. Показано переваги використання порошку холодного розпилювального сушіння при виробництві збагаченого вершкового масла. Досліджено зміни дисперсності та форми зв'язків вологи водної фази у збагаченому маслі при зберіганні.*

*Наведено результати мікроструктурних досліджень впливу режимів швидкого і повільного охолодження розплаву молочного жиру на формування кристалоутворень та їх структуру, величину, співкристалізацію груп гліцеридів і температури їх плавлення.*

*Наведено технологічні етапи виробництва солодковершкового масла з додаванням ефірних олій. Розглянуто вплив ароматичних речовин різних класів органічних сполук на термін зберігання масла солодковершкового. Перспективність використання ефірних олій для виділення ароматичних речовин різних органічних класів оцінювалась за певними вимогами, зокрема: поширеність, вартість, доступність та досвід використання в харчових технологіях, широкий компонентний склад за ароматичними речовинами. Предметом досліджень обрано ефірні олії лимону, коріандру та кмину, які відповідали вищезазначеним вимогам.*

*Наведено технологічні етапи виробництва солодковершкового масла з додаванням ефірних олій. Розглянуто вплив ароматичних речовин різних класів органічних сполук на термін зберігання масла солодковершкового. Перспективність використання ефірних олій для виділення ароматичних речовин різних органічних класів оцінювалась за певними вимогами, зокрема: поширеність, вартість, доступність та досвід використання в харчових технологіях, широкий компонентний склад за ароматичними речовинами.*

**1028. Ножечкіна, Г. М.** Використання відновленого і рекомбінованого молока у виробництві сиру / Г. М. Ножечкіна // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 20–21.

**1029. Объедков, К. В.** Низкотемпературное сепарирование сливок при производстве сливочного масла преобразованием высокожирных сливок / К. В. Объедков, А. В. Твердохлеб // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 51–52.

**1030. Объедков, К. В.** Совершенствование технологического процесса производства сливочного масла способом преобразования высокожирных сливок (вжс) / К. В. Объедков, И. Б. Фролов, Н. В. Рудницкая // Молочное дело. – 2011. – № 3 (96). – С. 15–16.

**1031. Очколяс, О.** Стан і перспективи розвитку ринку вершкового масла в Україні / О. Очколяс, Т. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 3–7.

**1032. Погожева, Н. Н.** Первичная обработка молока-сырья для производства сыров / Н. Н. Погожева // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 34.

*Показано, що тривалість визрівання вершків, чисельність нагромаджених в них клітин молочнокислих бактерій та кількість смако-ароматичних речовин у маслі та маслянці залежать від внесеної при заквашуванні дози закваски. Встановлено, що використання при виробництві КВМ закваски у кількості 2,5% забезпечує достатньо виражений смак та аромат готовому продукту.*

*Представлені технологические схемі производства сливочного масла с вкусовыми компонентами пониженной жирности и его аналогов.*

- 1033. Рашевская, Д. В.** Применение нанотехнологии в маслоделии / Д. В. Рашевская // Пищевая промышленность: наука и технологии. – Минск, 2010. – № 4 (10). – С. 8–13.
- 1034. Рашевская, Т. А.** Наноструктура и свойства функциональных видов сливочного масла с растительными добавками / Т. А. Рашевская, С. В. Иванов // Наносистемы, наноматериалы, нанотехнологии. – 2012. – Т. 10, № 3. – С. 575–594.
- 1035. Рашевская, Т. А.** Растительные пищевые добавки для регулирования наноструктуры сливочного масла [Электронный ресурс] / Т. А. Рашевская // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 5. – С. 50–51. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6770>. – Название сэкрана.
- 1036. Рашевська, Т. О.** Полікомпотентна масляна паста з комплексом рослинних добавок гепатопротекторного призначення [Електронний ресурс] / Т. О. Рашевська, Ю. А. Ковтун // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 3. – С. 214–222. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19572>. – Назва з екрана.
- 1037. Рашевська, Т. О.** Вершкове масло та масляні паста з добавкою із насіння льону / Т. О. Рашевська, М. Ю. Махоніна // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2011. – С. 27–28.
- 1038. Рашевська, Т. О.** Масляна паста з комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів антидіабетичного призначення [Електронний ресурс] / Т. О. Рашевська, С. В. Іванов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 43. – С. 85–94. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5389>. – Назва з екрана.
- 1039. Рашевська, Т. О.** Мікроструктурні дослідження впливу швидкості охолодження на твердіння і співкристалізацію гліцеридів молочного жиру / Т. О. Рашевська, С. В. Іванов // Наукові праці. Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 47. – С. 102–109.
- 1040. Рашевська, Т. О.** Наноструктура і властивості вершкового масла з інуліном [Електронний ресурс] / Т. О. Рашевська, С. В. Іванов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 2. – С. 228–238. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19525>. – Назва з екрана.

**1041. Рашевська, Т. О.** Поліморфні перетворення гліцеридів у вершковому маслі з пектином функціонального призначення [Електронний ресурс] / Т. О. Рашевська // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 16–20. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5505>. – Назва з екрана.

*Розглянуті питання удосконалення процесу збивання вершків під час виготовлення вершкового масла із використанням поверхнево-активних речовин (ПАР), показано вплив ПАР на процес руйнування оболонок жирових кульок*

*Розглянуто стан і перспективу розширення асортименту вершкового масла з наповнювачами в Україні. Проведено системний аналіз виробництва молока, висвітлені питання виробництва і споживання молока та молочної продукції. Показано, що в Україні є сировинні можливості для збільшення асортименту вершкового масла з наповнювачами, зокрема за рахунок впровадження інноваційних технологій вершкового масла функціонального призначення.*

*Розроблено вершкове масло з інуліном (MI), отриманим з рослинної сировини. Методом електронної скануючої мікроскопії досліджено його мікро- і наноструктуру. Виявлено, що внесення інуліну сприяє зменшенню величини елементів міжглобулярної наноструктури. Кристалічні шари оболонок жирових кульок, поверхневих шарів кристалічних агрегатів і наноблоків у свіжовиготовленому Місе і після зберігання при 5 °С (MI5) мають дендритну наноструктуру. Виявлено фрактальні прояви ієрархічної співвідпорядкованості елементів у наноструктурі Місе і MI5. Установлено, що на формування наноструктури MI, архітектуру її нанoeлементів впливають властивості інуліну.*

**1042. Чепель, Н. В.** Дослідження впливу ароматичних речовин різних органічних класів на подовження терміну зберігання вершкового масла [Електронний ресурс] / Н. В. Чепель, Ю. А. Костенко, Т. В. Кушнір // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 3. – С. 223–232. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16884>. – Назва з екрана.

**1043. Рашевская, Т. А.** Перспективы развития нанонауки и нанотехнологии в маслоделии [Электронный ресурс] / Т. А. Рашевская // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4 (10). – С. 8–16. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5503>. – Название с экрана.

*Наноструктуру вершкового масла вивчали методом скануючої електронної мікроскопії. Встановлено, що внесення кріопорошку із столового буряка сприяє зменшенню величини елементів його наноструктури в 5...25 разів відносно масла без добавок. У МБ формується комірчаста структура, що складається із багатограних комірок величиною до 100 нм, запропонований механізм її формування. Встановлено доцільність використання невеликих доз кріопорошку із червоного столового буряка для управління формуванням наноструктури вершкового масла і, відповідно, його якістю та фізико-хімічними властивостями.*

- 1044. Твердохлеб, А. В.** Расфасовка сливочного масла и спредов в крупные бруски / А. В. Твердохлеб, В. М. Сидлецкий // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 3. – С. 20–21. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4514>. – Назва з екрана.
- 1045. Топникова, Е. В.** Актуальные вопросы маслоделия / Е. В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 51–52.
- 1046. Топникова, Е. В.** Изучение зарубежного опыта производства сливочного масла и спредов / Е. В. Топникова // Переработка молока. – 2015. – № 10. – С. 26–32.
- 1047. Цисарык, О. И.** Сливочное масло для здоровья / О. И. Цисарык, Л. Я. Мусий // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 18–19.
- 1048. Червецов, В. В.** Интенсификация процесса созревания сливок при производстве масла / В. В. Червецов, Е. В. Раттур, Н. В. Фатеева // Переработка молока. – 2014. – № 3 (174). – С. 34–37.

#### **4.11. Продукти зі знежиреного молока, сколотини та молочної сироватки**

##### **Монографії**

- 1049. Мирончук, В. Г.** Мембранні процеси в технології комплексної переробки молочної сироватки : монографія / В. Г. Мирончук, Ю. Г. Змієвський ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 153 с.

*Викладені результати досліджень по застосуванню мембранних процесів в технології комплексної переробки молочної сироватки. Особливу увагу приділено нанофільтрації, електродіалізу і мембранній дистиляції за умов розділення молочної сироватки та її складових елементів. Запропоновано нові машинно-апаратні схеми комплексної переробки молочної сироватки із застосуванням мембранних способів розділення рідких харчових середовищ.*

**1050. Храмцов, А. Г.** Феномен молочной сыворотки : монография / А. Г. Храмцов. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 804 с.

*Обобщены как традиционные, так и инновационные проекты в области переработки и использования молочной сыворотки. Рассмотрены состав, свойства, ценность и управление качеством исходной молочной сыворотки, ее ультрафильтратов, а также бесказеиновой фазы; описаны современные способы направленной и управляемой обработки сыворотки. Впервые сформулированы понятия «код жизни» и «системология компонентов сыворотки». Кратко описана технология продуктов с полным использованием всех компонентов сыворотки, их селективное извлечение и синтез производных на наноуровне. Показаны направления наиболее рационального использования получаемых продуктов. Приведена информация по технологическому аудиту и контролю качества.*

### Навчальні видання

**1051. Грек, О. В.** Технологія продуктів зі знежиреного молока, молочної сироватки і маслянки : навчальний посібник / О. В. Грек, Г. Є. Поліщук, О. О. Онопрійчук ; Міністерство освіти молоді та спорту України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – 210 с.

*Наведено склад і властивості знежиреного молока, сироватки і маслянки, доведено доцільність їх комплексного та раціонального перероблення, систематизовано сучасний асортиментний ряд продуктів із вторинних молочних ресурсів, розглянуто основні технології їх одержання.*

### Автореферати дисертацій

**1052. Кравець, О. І.** Очистка молочной сыворотки від білкової дисперсної фази [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / О. І. Кравець ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 23 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20347>. – Назва з екрана.

*В роботі представлені результати теоретичних і експериментальних досліджень очистки молочної сироватки від білкової дисперсної фази.*

**1053. Кравченко, Н. В.** Технологія напівфабрикату для солодких страв на основі знежиреного молока та кореня солодки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. В. Кравченко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Вперше визначено й оптимізовано вплив технологічних факторів, а саме рН середовища та температури, на функціонально-технологічні властивості екстрактів кореня солодки. Доведено підвищення піноутворювальних властивостей знежиреного молока за умови додавання екстракту кореня солодки (ЕКС), що може бути використано в*

технологіях солодких страв. Обґрунтовано технологічні параметри одержання напівфабрикату на основі знежиреного молока (НЗМ) ЕКС. Теоретично обґрунтовано та досліджено підвищення піноутворювальної здатності та стійкості піни в харчових системах за умови заміни яєчного білка на НЗМЕКС у рецептурах самбуків, кремів, суфле, збитих десертів. Розроблено асортимент солодких страв на основі НЗМЕКС, обґрунтовано та визначено технологічні параметри та режими їх виробництва. Одержано комплекс даних, що характеризує якість страв, розроблених із використанням НЗМЕКС. Доведено, що використання НЗМ та ЕКС у технологіях солодких виробів підвищує їх харчову та біологічну цінність. Вдосконалено режими та параметри екстрагування сапонінів із рослинної сировини; спосіб і параметри сушіння харчових систем на основі знежиреного молока, які дозволяють максимально зберегти смакові властивості та поживні речовини вихідної сировини; технології солодких страв із пінною структурою з використанням НЗМЕКС.

**1054. Назаренко, І. А.** Технологія молочно-рослинних фаршів на основі концентрату зі сколотин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / І. А. Назаренко ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

Науково обґрунтовано та розроблено технологію молочно-рослинних фаршів (МРФ) на основі концентрату зі сколотин. Визначено технологічну доцільність використання молочно-білкового концентрату зі сколотин у технології МРФ. Обґрунтовано доцільність використання у цій технології моркви сорту Шантене, гарбуза сорту Гілея та кабачків сорту Золотинка. Визначено технологічні параметри та режими одержання пюре з овочів. З метою прогнозування харчової цінності та функціонально-технологічних властивостей фаршевих мас визначено вплив окремих рецептурних компонентів на фізико-хімічні та функціонально-технологічні властивості багатокомпонентних систем фаршевих мас на основі концентрату зі сколотин. Оптимізовано рецептурний склад МРФ та обґрунтовано параметри і режими їх виробництва. Досліджено вплив рослинної сировини на процеси фазового переходу та стан води при заморожуванні-розморожуванні МРФ, обґрунтовано раціональні режими їх заморожування. Розроблено технологію МРФ на основі концентрату зі сколотин. Досліджено якість розроблених фаршів, а також їх зміни в процесі зберігання.

**1055. Федотова, Н. А.** Технологія білково-рослинного напівфабрикату на основі молочної сироватки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. А. Федотова ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

Вперше доведено підвищення піноутворювальних властивостей композиції яєчного білка та рослинної сировини, що може бути використано в технологіях виробів з пінною структурою. Встановлено та підтверджено методом математичного моделювання оптимальні технологічні параметри одержання максимальних структуроутворювальних властивостей модельних систем білково-рослинного напівфабрикату на основі молочної сироватки (БРН МС). Визначено параметри плівкового сушіння композиційної суміші БРН та співвідношення рослинної сировини та цукру в системі, що забезпечує максимальне збереження поживних речовин. Вперше обґрунтовано технологічні параметри та

*режими одержання БРН МС. Одержано комплекс даних, що характеризує якість розроблених напівфабрикатів, доведено їх високу харчову та біологічну цінність, обґрунтовано умови та строки зберігання напівфабрикатів, розроблено асортимент солодких страв на їх основі. Розкрито закономірності формування якісних показників десертної продукції й оздоблювальних напівфабрикатів під час виробництва та зберігання. Доведено, що використання молочної та рослинної сировини у рекомендованих концентраціях забезпечує технологічну стабільність утворення харчових систем, підвищення якості готових виробів.*

**1056. Чернюшок, О. А.** Удосконалення технології напоїв із сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. А. Чернюшок ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : [http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20229/1/21\\_04\\_15.pdf](http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20229/1/21_04_15.pdf). – Назва з екрана.

*Вперше запропоновано та науково обґрунтовано спосіб електрогідравлічного оброблення (ЕГО) сироватки молочної (СМ) у технології сироваткових напоїв, що забезпечує технологічність переробки нативної сироватки з-під сиру кисломолочного та формування стійких якісних характеристик напоїв на її основі, подовження термінів зберігання. Вперше методом динамічного світлорозсіювання вивчено динаміку дисперсної фази СМ під дією параметрів ЕГО - напруги 30 - 45 кВ та кількості розрядів 5 - 25. Встановлено зменшення середнього діаметру частинок сироватки після оброблення від 900 - 1 040 нм до 210 - 290 нм через перерозподіл частинок розміром понад 500 нм в бік менших розмірних рядів. За напруги 45 кВ та кількості розрядів 20 - 25 система наближалась до монодисперсної, кількість частинок з розміром понад 500 нм була практично відсутня, індекс полідисперсності знижувався з 1,0 до 0,4. Доведено підвищення ступеня седиментаційної стійкості дослідної системи за рахунок використання ЕГО, що підтверджено методом примусового осадження в гравітаційному полі та зміною електрокінетичного потенціалу. Експериментально підтверджено антимікробну дію ЕГО на контамінантну мікрофлору сироватки.*

### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**1057. Амінокислотний** склад сироватки молочної обробленої електроіскровими розрядами [Електронний ресурс] / О. А. Чернюшок, О. В. Ардинський, О. В. Кочубей-Литвиненко, Ю. О. Дашковський, В. П. Василів // Обладнання та технології харчових виробництв : тематичний зб. наукових праць. – 2011. – Вип. 27. – С. 262–265. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1099>. – Назва з екрана.

**1058. Василів, В. П.** Дослідження впливу електрогідралічного ефекту на властивості молочної сироватки [Електронний ресурс] / В. П. Василів, Д. В. Михайлюк, О. А. Чернюшок, О. В. Ардинський // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2012. – Вип. 170, ч. 1. – С. 310–319. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1614>. – Назва з екрана.

**1059. Вересоцький, Ю. І.** Визначення кінетичних характеристик процесу сушіння молочної сироватки розпилювальним способом [Електронний ресурс] / Ю. І. Вересоцький, Є. М. Бабко // Пищевая наука и технология. – 2012. – № 19. – С. 97–100. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6077>. – Назва з екрана.

*Наведено аналітичний огляд існуючих способів переробки молочної сироватки та обґрунтовані способи повного використання усіх її сухих компонентів в умовах промисловості. Визначено кінетичні та температурно-вологі характеристики процесу сушіння одиничних краплин молочної сироватки. Викладено результати досліджень тепло- та масообміну процесу розпилювального сушіння молочної сироватки та отримані рівняння, які дозволяють розраховувати температури краплин в період кіркоутворення, коли процес сушіння лімітується низькою вологопровідністю.*

**1060. Гніцевич, В. А.** Дослідження хімічного складу та біологічної цінності молочного напівфабрикату з використанням екстракту кореня солодки / В. А. Гніцевич, Н. В. Вольнова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 447–452.

**1061. Грек Е.** Бродильна активність лактозоброджувальних дріжджів у сироватко-солодовому суслі [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля, О. О. Тігунова // Biotechnologia Acta. – V. 6, № 2. – 2013. – С. 92–96. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7880>. – Назва з екрана.

*Експериментально досліджено основні показники бродіння сироватко-солодового сусли з використанням різних штамів лактозоброджувальних дріжджів. За результатами досліджень бродильної активності різних видів лактозоброджувальних мікроорганізмів у сироватко-солодовому суслі виявлено, що найбільш активно спиртове бродіння за всіма показниками проходило в суслі, ферментованому мікроорганізмами *Zygosaccharomyces lactis* 868-K і *Saccharomyces lactis* 95.*

**1062. Грек, О. В.** Визначення форм зв'язаної вологи в сироваткових напоях з харчовими волокнами / О. В. Грек, О. О. Красуля // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 58–62. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного

<http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11949>. – Назва з екрана.

*Методом ІЧ-спектроскопії досліджено форми зв'язаної вологи в молочно-рослинних основах для виробництва сироваткових напоїв з харчовими волокнами. Виявлено, що найкращу сорбційну здатність до води виявляють харчові композити з апельсиновими харчовими волокнами.*

**1063. Грек, О. В.** Гідроліз лактози молочної сироватки з харчовими волокнами / О. В. Грек, О. О. Красуля // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – №1. – С. 38–40.

*Исследован процесс гидролиза лактозы молочной сыворотки в присутствии растительных ингредиентов, содержащих в своем составе пищевые волокна. Уточнены параметры гидролиза: температура, продолжительность и активная кислотность сывороточно-растительной среды для производства ферментированных сывороточных напитков.*

**1064. Грек, О. В.** Застосування лактозброджуючих дріжджів в технології ферментованих сироваткових напоїв підвищеної в'язкості [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка. – 2012. – Вип. 131. – С. 297–301. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7233>. – Назва з екрана.

*Досліджено можливість застосування лактозброджуючих дріжджів для ферментації сироваткових напоїв. Визначено штам дріжджів та раціональні режими ферментації сироваткового суслу з підвищеною в'язкістю*

**1065. Грек, О. В.** Напої на основі молочної сироватки з пророщеними злаками [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наукових праць Донецького національного університету економіки і права ім. М. Туган-Барановського – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – Вип. 27. – С. 366–370. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1362>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність внесення продуктів лікувально-профілактичного харчування - пророщених злаків «Прозер» в напої на основі молочної сироватки та наведено результати зміни динамічної в'язкості напоїв в залежності від дози наповнювачів та їх розчинності під час зберігання.*

**1066. Грек, О. В.** Сироватковий напій із солодом житнім ферментованим [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля // Молочная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 31–33. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12805>. – Назва з екрана.

*Запропоновано технологію сироваткових напоїв із солодом житнім ферментованим. За зміною титрованої кислотності та накопичення діоксину вуглецю під час зброджування сироватко-солодової суміші встановлено доцільність використання пермеату в якості основи.*

**1067. Грек, О. В.** Сироваткові напої з вологозв'язуючими рослинними інгредієнтами [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 4. – С. 28–29. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3631>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано актуальність та спосіб виробництва молокомісного напою з інгредієнтами, які мають високу біологічну цінність та здатність до підвищення в'язкості. Особлива увага приділена механізму зміни вище вказаного показника при введенні до напоїв пророщених злаків.*

**1068. Грек, О. В.** Сухі суміші сироватки з солодом для ферментованих напоїв [Електронний ресурс] / О. В. Грек, О. О. Красуля // Обладнання та технології харчових виробництв/ Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2012. – Вип. 29. – С. 190–194. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12926>. – Назва з екрана.

**1069. Змієвський, Ю. Г.** Дослідження процесу контактної мембранної дистиляції в процесі виробництва лактози [Електронний ресурс] / Ю. Г. Змієвський, В. Г. Мирончук, Д. Д. Кучерук // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10–11. – С. 291–296. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3590>. – Назва з екрана.

*Представлені результати досліджень розділення молочної сироватки контактною мембранною дистиляцією (КМД) з метою отримання концентрованих розчинів лактози. Експериментально встановлено вплив розташування мембран відносно поля гравітаційних сил, визначено, за яких надлишкових гідравлічних тисків процес КМД припиняється при застосуванні мембран марки МФФК-3 («Владіпор», Росія), розраховано коефіцієнт корисної дії для процесу КМД при концентруванні лактози. Отримано залежності питомої продуктивності мембран МФФК-3 в межах вмісту сухих речовин від 5 до 58 %.*

**1070. Змієвський, Ю. Г.** Порівняльний аналіз процесів нанофільтрації та зворотнього осмосу при розділенні молочної сироватки [Електронний ресурс] / Ю. Г. Змієвський, І. І. Киричук, В. Г. Мирончук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса, 2013. – Т. 2, вип. 43. – С. 137–141. – Режим доступу : Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12367>. – Назва з екрана.

*Наведені результати експериментальних досліджень процесів розділення молочної сироватки нанофільтрацією та зворотнім осмосом. Визначені їх основні переваги та недоліки, що обумовлюють вибір відповідного процесу при переробці молочної сироватки. Встановлено, що за допомогою нанофільтрації можна частково знесолити розчин, а зворотнім осмосом – отримати фільтрат (пермеат) з незначним вмістом розчинених сполук.*

**1071. Іванов, С. В.** Дослідження впливу рецептурного комбінування сухої молочної сироватки і зародків пшениці на біологічну цінність і гістологічні характеристики м'ясних систем / С. В. Іванов, В. М. Пасічний, О. О. Мороз // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – 2012. – Т. 14, № 3 (53), ч. 3. – С. 292–297. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2012\\_14\\_3\(3\)\\_53](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2012_14_3(3)_53). – Назва з екрана.

**1072. Івчук, Н. П.** Вплив фруктози і сахарози на в'язкість згущеного знежиреного молока при сумісному їх використанні / Н. П. Івчук // Харчова промисловість. – Київ : НУХТ, 2014. – Вип. 16. – С. 33–36.

**1073. Інноваційні технології заморожених комбінованих сирково-рослинних десертів на основі сколотин та каротиноїдних добавок / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, О. С. Архіпов, Л. В. Руда // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 34–41.**

*Науково обґрунтовано та розроблено нові види заморожених комбінованих молочно-рослинних сиркових десертів із використанням сколотин та каротиноїдних добавок. Розроблено технологію та рецептурний склад нових заморожених комбінованих сирково-рослинних десертів, які відрізняються від аналогів високим вмістом БАР, амінокислотним складом, імуномодулюючою дією та рекомендовані для впровадження на підприємствах молочної промисловості*

**1074. Киричук, І. І.** Визначення механізму забруднення нанофільтраційних мембран при розділенні молочної сироватки [Електронний ресурс] / І. І. Киричук, В. Г. Мирончук, Ю. Г. Змієвський // Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних та харчових виробництв : вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка. – Харків, 2013. – Вип. 140. – С. 147–152. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12369>. – Назва з екрана.

*На основі аналізу наукових публікацій та проведених експериментальних досліджень встановлено основні типи та механізм формування забруднення при розділенні молочної сироватки з використанням нанофільтраційних мембран ОПМН-П (ЗАТ НТЦ «Владіпор», Росія). Експериментально підтверджено, що осад формується на поверхні мембрани. На основі аналізу наукових публікацій і проведених експериментальних досліджень встановлено основні типи і механізм формування забруднення при розділенні молочної сироватки з використанням нанофільтраційних мембран ОПМН-П.*

**1075. Киричук, І. І.** Доочищення зворотним осмосом нанофільтраційного пермеату молочної сироватки [Електронний ресурс] / І. І. Киричук, Ю. Г. Змієвський, В. Г. Мирончук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 6. – С. 154–160. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19640>. – Назва з екрана.

*Досліджено очищення стічних вод, отриманих після нанофільтрації молочної сироватки. Показано доцільність застосування зворотного осмосу для їх концентрування. Нанофільтраційний пермеат молочної сироватки розділяли на двох зворотно осмотичних мембранах низького тиску ESPA-1 (Hydranautics, США) та TFC-75F (Filmtec, США) при тисках 2,0-6,0 МПа. Для проведення експериментів використовували лабораторну установку тупикового типу. За результатами дослідження встановлено, що кращі розділювальні характеристики має мембрана TFC-75F, яка показала високі значення селективності по лактозі та мінеральним речовинам.*

**1076. Кочубей-Литвиненко, О. В.** Обробка молочної сироватки електроіскровими розрядами [Електронний ресурс] / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Молочная промышленность. – 2013. – № 11. – С. 58 – 59. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13276>. – Назва з екрана.

*Представлені серії експериментів підтверджуючі перспективність обробки молочної сироватки електроіскровими розрядами з метою енергозбереження, інтенсифікації технологічних процесів і створення продуктів, зокрема напоїв, з цільної ферментованої і неферментованої сироватки, з новими властивостями, без небажаного осадження білку, що відповідають нормам безпеки.*

**1077. Кравець, О.** Регенерація фільтрувальної поверхні при очистці молочної сироватки / О. Кравець, М. Шинкарик // Ukrainian food journal : Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – Vol. 2, issue 4. – С. 555–561.

**1078. Мирончук, В. Г.** Мембранна дистиляція – ефективний спосіб концентрування молочної сироватки [Електронний ресурс] / В. Г. Мирончук, Ю. Г. Змієвський // Харчова промисловість ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – Вип. 12. – С. 187–192. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4232>. – Назва з екрана.

*Проведений аналіз процесу мембранної дистиляції. Запропоновано нову схему комплексної переробки молочної сироватки, в якій передбачено концентрування фільтрату, отриманого на стадії ультрафільтрації, мембранною дистиляцією.*

**1079. Нешкідливість** сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами, при одно- та багаторазовому введенні в шлунок білим щурам [Електронний ресурс] / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, Ю. О. Дашковський, Л. М. Киричок // Харчова наука і технологія : науково-виробничий журнал Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса : Євротойз, 2012. – № 1. – С. 95–99. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3297>. – Назва з екрана.

*Проведено дослідження сироватки молочної, обробленої електроіскровими розрядами на нешкідливість, що є актуальним, враховуючи використання сироватки для виробництва харчових продуктів. Вивчено гостру та підгостру токсичність при одно- та багатократному введенні обробленої сироватки в шлунок білим щурам. Встановлено, що в умовах однократного перорального введення дорослим щурам обох статей в дозах 5,0-15,8 см<sup>3</sup>/кг не викликає загибелі, не впливає на температуру та фізіологічний приріст маси тіла.*

**1080. Рябченко, Н. О.** Використання сироватки при виробництві розсілних сирів [Електронний ресурс] / Н. О. Рябченко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 44–46. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13899>. – Назва з екрана.

**1081. Сироватка** молочна – біологічно цінний продукт [Електронний ресурс] / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, В. П. Василів та ін. // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 40–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1618>. – Назва з екрана.

*Аналіз структури переробки молочної сироватки показує, що проблема повного і раціонального її використання є і в наші дні, тому дослідження, переробка сироватки та пошук альтернативних способів її обробки як сировини для приготування хлібобулочних продуктів, сироваточних напоїв та інших продуктів заслуговує на увагу.*

**1082. Скарбовійчук, О. М.** Формалізація залежності теплофізичних характеристик знежиреного молока від температури і концентрації СЗМЗ [Електронний ресурс] / О. М. Скарбовійчук, В. Г. Федоров // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 110–112. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1324>. – Назва з екрана.

*За результатами експериментальних досліджень методами і засобами теплометрії теплофізичних характеристик знежиреного молока на інтервалі температури від 0 до 90 °С і масової частки сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ) від 0,092 до 0,5 визначені емпіричні залежності вимірюваних характеристик від температури і концентрації СЗМЗ в досліджуваній сировині.*

**1083. Чернюшок, О. А.** Вплив сироватки молочної, що підлягала дії електроіскрових розрядів, на гомеостаз організму та працездатність білих щурів [Електронний ресурс] / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, Л. М. Киричок // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 52. – С. 88–96. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13275>. – Назва з екрана.

*Представлені результати експериментального вивчення фізіологічної активності сироватки молочної освітленої (СМО) та сироватки, яка з метою збереження білкового складу, забезпечення седиментаційної стійкості системи, поліпшення органолептичних властивостей та розширення застосування в харчовій промисловості піддавалася дії електроіскрових розрядів (СМОЕР). Встановлено, що в умовах експериментальної аліментарної дистрофії сироватка молочна сприяє нормалізації маси тіла і усуває патологічні зміни енергетичного та пластичного балансу.*

**1084. Чернюшок, О. А.** Дія електричних розрядів на мікробіологічні показники сироватки молочної [Електронний ресурс] / О. А. Чернюшок, О. В. Кочубей-Литвиненко, А. Г. Пухляк // Харчова промисловість ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – Вип. 14. – С. 53–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10710>. – Назва з екрана.

*Наведено результати мікробіологічних досліджень сироватки молочної, що оброблена електроіскровими розрядами з напругою 30...45 кВ та кількістю імпульсів від 5 до 25 з кроком 5. Встановлено, що обробка електричними розрядами з напругою 45кВ та кількістю розрядів 15...25 найефективніша, так як загальна кількість мікроорганізмів сироватки молочної, зменшилась в середньому на 50...55 %. Доведено, що електрогідравлічний ефект має інактивуючу дію на всі види мікроорганізмів, що досліджувались.*

**1085. Алексеев, Г. В.** Выявление фальсификации бесконтактным методом / Г. В. Алексеев, А. А. Андреева, А. А. Хрипов // Молочная промышленность. – 2014. – № 2. – С. 66–68.

**1086. Артюхова, С. И.** Молочная сыворотка для производства кумысного продукта / С. И. Артюхова, Н. А. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 26–27.

**1087. Батдыев, Ч. М.** Возможность реализации малоотходной технологии сыров и творога на основе нового поколения освежающих напитков / Ч. М. Батдыев, А. Г. Храмцов, О. А. Суюнчев // Молочное дело. – 2010. – № 4 (85). – С. 35.

**1088. Белковые продукты из молочной сыворотки** // Переработка молока. – 2011. – № 1 (135). – С. 18–21.

**1089. Бредихин, А. С.** Закономерности охлаждения молочной сыворотки при поточной кристаллизации лактозы / А. С. Бредихин, В. В. Червецов // Известия высших учебных заведений. – 2013. – № 5–6 (335–336). – С. 78–82. – (Серия : Пищевая технология).

*Охлаждение при поточной кристаллизации лактозы осуществляют в широком температурном диапазоне и изменяющейся вязкости сгущенной до 50% сухих веществ молочной сыворотки (МС). Проведено аналитическое исследование изменения температуры МС во взаимосвязи с ее реологическими свойствами при охлаждении в пластинчатом скребковом теплообменнике непрерывного действия. Распределение температуры продукта в охлаждающем элементе исследовано на основе дифференциальных уравнений теплопереноса в движущихся жидких средах, записанных в цилиндрической системе координат при осесимметричном распределении температуры, без учета диссипации энергии. Полученные результаты позволяют проводить расчет процесса охлаждения при кристаллизации лактозы в МС в потоке и определять основные параметры пластинчатых скребковых теплообменных аппаратов.*

**1090. 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.

**1091. Бурцев, Д. Г.** Опыт производства и маркетинга концентратов молочных с использованием подсырной и творожной сыворотки / Д. Г. Бурцев, А. Г. Варданян // Молочное дело. – 2010. – № 1 (82). – С. 26–27.

**1092. Васнева, И. К.** Разработка технологии белкового напитка для учащейся молодежи / И. К. Васнева, О. Е. Бакуменко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 40–41.

**1093. Взбитый** десерт на основе молочной сыворотки с пищевыми волокнами CITRI-FI [Электронный ресурс] / Е. А. Плеханова, А. В. Банникова, Н. Е. Шестопалова, Н. М. Птичкина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 73–77. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

*Разработаны новые технологические решения по созданию взбитого десерта мусса клюквенного на основе молочной сыворотки. Технологический подход в новых разработках включал замену желатина, используемого для стабилизации пенной системы, на пищевые волокна Citri-Fi, а с целью снижения калорийности десерта была произведена замена сахара на фруктозу. Показано, что использование пищевых волокон и фруктозы во взбитых десертах позволяют получить продукт с улучшенными свойствами пены, обогащенным комплексом витаминов и минеральных веществ и с высокими сенсорными характеристиками.*

**1094. Влияние** физических свойств подсырной сыворотки на технологические процессы извлечения ее ценных компонентов / С. И. Лазарев, В. Ю. Богомолов, О. В. Пронина, К. К. Полянский // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 2. – С. 47–49.

*Исследованы основные физико-химические свойства одного из видов вторичного молочного сырья – подсырной сыворотки. Проанализировано влияние указанных свойств на процессы извлечения из сыворотки ценных компонентов и приведены экспериментальные методики их оценки. Рассмотрены возможности оценки качества сыворотки и продуктов ее переработки, исходя из показателей физико-химических свойств.*

**1095. Влияние** электрогидравлической обработки на дисперсность творожной сыворотки / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок, В. В. Олишевский, А. М. Маринин // Молочная промышленность. – 2014. – № 8. – С. 31–33.

*Реализация современных способов высокоэнергетического дискретного диспергирования в пищевых технологиях открывает возможности создания новых многокомпонентных дисперсных систем с управляемыми качественными характеристиками, способствует улучшению органолептических показателей и технологических свойств сырья, повышению сроков хранения готовых продуктов вследствие увеличения стойкости дисперсной системы и т.д.*

**1096. Волкова, Т. А.** Импортозамещающие технологии переработки молочной сыворотки / Т. А. Волкова // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 24–26.

**1097. Волкова, Т. А.** О ценности продуктов из молочной сыворотки / Т. А. Волкова // Переработка молока. – 2013. – № 11 (170). – С. 18–20.

- 1098. Волкова, Т. А.** Перспективные направления переработки молочной сыворотки / Т. А. Волкова // Переработка молока. – 2014. – № 5 (176). – С. 6–9.
- 1099. Волкова, Т. А.** Продвижение продуктов из молочной сыворотки / Т. А. Волкова, Ю. Я. Свириденко // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 6. – С. 16–18.
- 1100. Волкова, Т. А.** Типовые технологические инструкции по производству продуктов из сыворотки / Т. А. Волкова, Э. Ф. Кравченко // Молочная промышленность. – 2011. – № 5. – С. 68.
- 1101. Восканян, О. С.** Новые направления в производстве безопасных жировых эмульсионных продуктов питания / О. С. Восканян, О. С. Шаурина // Масложировая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 38–39.
- 1102. Вышемирский, Ф. А.** Пахта как “обезжиренные сливки” / Ф. А. Вышемирский // Молочная промышленность. – 2011. – № 1. – С. 49.
- 1103. Вышемирский, Ф. А.** Пахта: минимум калорий – максимум биологической ценности / Ф. А. Вышемирский, Н. Н. Ожигина // Молочная промышленность. – 2011. – № 8. – С. 43–45 ; №9. – С. 54–56.
- 1104. Габриелян, Д. С.** Молочно-сывороточный напиток с сиропом шелковицы / Д. С. Габриелян, В. А. Грунская, А. А. Кузин // Молочная промышленность. – 2014. – № 5. – С. 60–61.
- 1105. Гаврилов, Г. Б.** Пути рационального использования молочной сыворотки / Г. Б. Гаврилов, Э. Ф. Кравченко // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 2. – С. 10–13.
- 1106. Гетмане, В. Н.** Переработка молочной сыворотки в альбумин молочный / В. Н. Гетмане // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 5 (113). – С. 32–33.
- 1107. Гордиенко, Л. А.** Использование белков молочной сыворотки в производстве кисломолочных напитков / Л. А. Гордиенко, И. А. Евдокимов, С. В. Горлачёва // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 72–73.
- 1108. Градова, Н. Б.** Изучение дрожжевого компонента кефирных зерен как потенциального объекта для биотехнологической переработки молочной сыворотки / Н. Б. Градова, Н. С. Жернакова, Л. С. Жуконова // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 11.

**1109. Грек, Е.** Исследование влияния пищевых волокон на формы связи влаги в смесях с молочной сывороткой [Электронный ресурс] / Е. Грек, Е. Красуля // *Maisto chemija ir technologija*. – 2013. – Т. 47, №. 1. – Р. 15–21. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9710>. – Название с экрана.

*Представлены результаты исследований функционально-технологических свойств пищевых волокон, которые входят в состав Citri-Fi (апельсинового диетического волокна), яблучного пектина в клетчатке и отрубей пшеничных. Методом предложенным Шохом установлена растворимость для выше указанных растительных ингредиентов как в воде, так и молочной сыворотке, которая для апельсиновых пищевых волокон составляет от  $(55,0 \pm 1,65)$  до  $(50,0 \pm 1,50)$  %, а для отрубей пшеничных — от  $(21,0 \pm 0,63)$  до  $(18,0 \pm 0,54)$  % соответственно. Методом центрифугирования определено влагоудерживающую способность пищевых волокон.*

**1110. Грек, Е. В.** Напитки брожения на основе молочной сыворотки [Электронный ресурс] / Е. В. Грек, Е. А. Красуля // Актуальные проблемы переработки мясного и молочного сырья : сб. научных трудов. – Минск, 2012. – Вып. 6. – С. 101–106. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7221>. – Назва з екрана.

*Рассмотрены возможности применения молочной сыворотки в производстве напитков брожения с использованием пророщенных злаков «Прозер». Приведен сравнительный анализ различных видов солодов и экспериментально определено изменение количества этилового спирта в бражках в зависимости от дозы и вида пророщенных злаков «Прозер» в сусле на основе молочной сыворотки. У статті розглянуті можливості застосування молочної сироватки у виробництві напоїв бродіння з використанням пророщених злаків «Прозер».*

**1111. Деминерализация** молочной сыворотки для производства продуктов с пониженной аллергенностью / Н. Л. Потураева, О. В. Кригер, Т. В. Подлегаева, Т. М. Дроздова // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2013. – № 8. – С. 24–26.

**1112. Диафильтрация** творожной сыворотки в процессе нанофильтрации / Н. Я. Дыкало, Е. А. Фиалкова, Д. М. Костюков, В. Н. Шохалова и др. // *Сыроделие и маслоделие*. – 2013. – № 2. – С. 26–27.

**1113. Донская, Г. А.** Антиоксидантные свойства молочной сыворотки / Г. А. Донская, Е. В. Захарова // *Молочная промышленность*. – 2010. – № 9. – С. 72–73.

**1114. Донская, Г. А.** Молочная сыворотка в функциональных продуктах / Г. А. Донская, Г. В. Фриденберг // *Молочная промышленность*. – 2013. – № 6. – С. 52–54.

**1115. Донская, Г. А.** Молочная сыворотка и продукты здорового питания / Г. А. Донская // *Переработка молока*. – 2012. – № 12 (156). – С. 52–54.

- 1116. Дымар, О. В.** Технология производства мягких сыров на основе пахты / О. В. Дымар, Е. В. Ефимова, С. И. Вырина // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 44–47.
- 1117. Евдокимов, И. А.** Современные методы мембранной обработки молочной сыворотки на централизованном предприятии / И. А. Евдокимов // Переработка молока. – 2012. – № 4 (148). – С. 34–36.
- 1118. Еделев, Д. А.** Сывороточный напиток для спортивного питания / Д. А. Еделев, А. Ф. Доронин, О. Е. Бакуменко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 46–48.
- 1119. Ельчанинов, В. В.** Некоторые технологические аспекты получения сывороточных белков коровьего молока. Получение молочной сыворотки и продуктов, обогащенных сывороточными белками / В. В. Ельчанинов // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 64–66.
- 1120. Жидков, В. Е.** Экспертные системы на примере производства напитков из молочной сыворотки / В. Е. Жидков, А. В. Жидков // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 19.
- 1121. Зипаев, Д. В.** Сывороточный напиток с сокосодержащим наполнителем / Д. В. Зипаев // Молочная промышленность. – 2015. – № 2. – С. 52–53.
- 1122. Золоторева, М. С.** Компоненты молочной сыворотки в сыроделии / М. С. Золоторева, И. А. Евдокимов, Д. Н. Володин // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 5. – С. 34–36.
- 1123. Иванов, С. В.** Моделирование в технологии сывороточных напитков с повышенной вязкостью [Электронный ресурс] / С. В. Иванов, Е. В. Грек, Е. А. Красуля // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 39–45. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

*Проанализированы существующие технологии сывороточных напитков. Отмечена целесообразность переработки молочной сыворотки в напитки с повышенной вязкостью. Рассмотрен альтернативный ингредиент растительного происхождения для регулирования консистенции напитка, а именно апельсиновые пищевые волокна Citri-Fi с соответствующими функционально-технологическими свойствами. Для установления оптимальных режимов введения пищевых волокон в молочную сыворотку использовано математическое моделирование в программе MathCad 15. Образцы пищевых волокон исследованы с помощью ультрафиолетового микроскопа. Показатель динамической вязкости гидратированных сывороточно-растительных смесей определен с помощью вискозиметра Гепплера. Представлены исследования условий подготовки и внесения апельсиновых пищевых волокон в молочную сыворотку для получения напитков с повышенной вязкостью. Определены оптимальные параметры процесса повышения вязкости сывороточно-растительных смесей. Дана визуализация преобразований, происходящих с сухим Citri-Fi при набухании в сыворотке, что позволило наблюдать многократное увеличение объема трубчатых волокон. Механизм процесса влагоудерживания подтверждается сохранением волокнистой структуры и значительным увеличением объема фрагмента пищевого волокна за счет поглощения сыворотки. Разработаны рациональные параметры и технологическая схема сывороточных напитков с повышенной вязкостью.*

**1124. Иванова, С. А.** Пеногенерирование молочного сырья / С. А. Иванова // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 59–60.

**1125. Исследование** влияния компонентов молока на показатели качества растительно-сливочного спреда [Электронный ресурс] / О. Л. Ивашина, Л. В. Терещук, М. А. Трубникова, К. В. Старовойтова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – 1 (32). – С. 30–33. – Режим доступа к Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru>. – название с экрана.

*Теоретически обоснована и экспериментально подтверждена целесообразность внесения в рецептуры растительно-сливочных спредов молочных компонентов. Исследованы физико-химические и микробиологические показатели сухого молочного сырья, используемого в технологии производства спреда. На основании проведенных исследований реологических и органолептических характеристик спредов установлено, что внесение сухой сыворотки, пахты, сухого цельного и сухого обезжиренного молока благоприятным образом влияет на текстуру спреда, делая её более легкой, и на вкусовые качества готового продукта.*

**1126. Капленко, А. Н.** Высокотемпературная пастеризация и гомогенизация сливок при производстве свежих сыров с чеддеризацией и плавлением массы / А. Н. Капленко, И. А. Евдокимов, Н. Н. Капленко // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 1. – С. 32–34.

**1127. Касноштанова, А. А.** Молекулярное распределение белков при ультраконцентрировании сыворотки / А. А. Касноштанова, В. Г. Попов, О. В. Рытченкова // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 60–61.

**1128. Кашеева, Н. Л.** Ферментированный продукт для функционального питания / Н. Л. Кашеева, Н. Б. Гаврилова // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 67–68.

**1129. Комплексное** использование компонентов молочной сыворотки / П. Г. Нестеренко, А. Г. Храмцов, И. А. Евдокимов и др. // Молочная промышленность. – 2014. – № 1. – С. 66–67.

**1130. Концентрат** молочной сыворотки, обогащенный незаменимыми нутриентами / Б. О. Суюнчева, Е. С. Мизирева, Р. Э. Григорян и др. // Молочная промышленность. – 2015. – № 2. – С. 46.

**1131. Король, В. Ф.** Люпиновый сывороточный продукт / В. Ф. Король, Г. Н. Лахмоткина // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 60–61.

**1132. Короткий, И. А.** Исследование процессов выделения белков и лактозы из молочной сыворотки / И. А. Короткий, П. А. Гунько // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – Т. 3, № 1 (32). – С. 44–48.

*Данная работа посвящена исследованию процессов выделения белков и лактозы из молочной сыворотки методом разделительного вымораживания. Проведены опыты по разделительному вымораживанию молочной сыворотки при температурах от -2 до -6 °С. Исследовано изменение плотности молочной сыворотки в процессе разделительного вымораживания. Построены графики зависимости количества образующегося льда, а также количество выпадаемого в осадок белка в процессе кристаллизации. Исследован фракционный состав белкового осадка, физико-химический состав образующегося льда в процессе кристаллизации. Определены параметры криоконцентрирования для выделения ценных компонентов молочной сыворотки.*

**1133. Кочубей-Литвиненко, О. В.** Математическое моделирование процесса электроискровой обработки творожной сыворотки в технологии сывороточных напитков [Электронный ресурс] / О. В. Кочубей-Литвиненко, Н. И. Вовкодав (Обизюк), О. А. Чернюшок // Maisto chemija ir technologija. – 2014. – Т. 48, №. 1. – Р. 39–45. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19129>. – Название с экрана.

*Представлені результати досліджень розмірів білкових частинок молочної сироватки, обробленої електроіскровими розрядами за змінних параметрів –напруги та кількості розрядів. Розміри частинок білкової фази визначали за допомогою комплексної системи аналізу частинок на аналізаторі Zetasizer Nano ZS (Великобританія). В наслідок електроіскрового оброблення спостерігалось зменшення розмірів білкових частинок і зсув піків в діапазон розмірів до 500 нм. Підтверджена раніше залежність розмірів білкових частинок від напруги та кількості розрядів.*

**1134. Кочубей-Литвиненко, О. В.** Обработка творожной сыворотки электроискровыми разрядами / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Молочная промышленность. – 2013. – № 11. – С. 58–59. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Исследована возможность применения электроискровой обработки при переработке вторичного молочного сырья. В зависимости от напряжения и количества импульсов наблюдалось диспергирование белковых частиц творожной сыворотки 1,5-10 раз, что способствовало стабилизации системы. Установлено положительное влияние электроискровой обработки на микробиологические показатели молочной сыворотки. На основании показателей острой и подострой токсичности доказана безопасность обработанной сыворотки.*

**1135. Кочубей-Литвиненко, О. В.** Сенсорная оценка качества напитков из цельной сыворотки [Электронный ресурс] / О. В. Кочубей-Литвиненко, О. А. Чернюшок // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2014. – № 1 (23) – С. 85–89. – Режим доступа до электронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17088>. – Название с экрана.

*Досліджено можливість застосування електроіскрового оброблення в технології напоїв із нативної молочної сироватки з метою отримання продукту без видимого білкового осаду. В ході досліджень спостерігалось диспергування білкових частинок молочної сироватки в 1,5 ... 10раз в залежності від напруги та кількості розрядів, що сприяло стабілізації системи. Доведено позитивний вплив електроіскрової обробки на органолептичні показники молочної сироватки. представлені результати сенсорного аналізу напоїв, вироблених з нативної сироватки. обробленої електроіскровими розрядами в порівнянні з напоями з необробленої сироватки.*

**1136. Кравец, О. И.** Влияние реологических характеристик сырной пыли на процесс фильтрования молочной сыворотки / О. И. Кравец, М. Н. Шинкарик // Известия высших учебных заведений. – 2013. – № 5–6 (335–336). – С. 71–74. – (Серия : Пищевая технология).

*В исследованиях адгезионных свойств адгезии рассматривавшего как процесс, который проходит во времени при возникновении или нарушении контакта поверхностей двух разнородных тел. Получили значение удельного сопротивления фильтрованию, коэффициента консолидации и удельной силы адгезии сырной пыли. В результате обработки этих данных предложены аналитические уравнения, описывающие изменение фильтрационных и адгезионных характеристик сырной пыли в процессе фильтрования сыворотки. Полученные результаты могут быть использованы в математическом моделировании процесса фильтрования дисперсных систем на основе молочного белка. Также их можно использовать при разработке систем регенерации фильтрующих поверхности фильтров для очистки сыворотки.*

**1137. Кравченко, Э. Ф.** Деминерализация молочной сыворотки / Э. Ф. Кравченко, Т. И. Гаршина // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 30.

**1138. Красникова, Л. В.** Биоконверсия составных частей молочной сыворотки / Л. В. Красникова, В. В. Маркелова // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 57–59.

**1139. Краснова, И. С.** Изотонический молочный напиток с антиоксидантными свойствами / И. С. Краснова, Г. Г. Манукьян // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 74–75.

**1140. Кроль, Я.** Деминерализация сыворотки и пермеатов после ультрафильтрации / Я. Кроль // Переработка молока. – 2015. – № 2 (185). – С. 10–11.

**1141. Крючкова, И. Б.** Использование творожной сыворотки: опыт предприятия / И. Б. Крючкова // Молочная промышленность. – 2012. – № 11. – С. 58–59.

**1142. Кулинич, А.** Инновации в области сушки молока и сыворотки / А. Кулинич // Переработка молока. – 2011. – № 4 (138). – С. 24.

- 1143. Кулинич, А. Н.** Новые технологии в производстве высококачественных сухих молочных продуктов / А. Н. Кулинич // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 6. – С. 30–31.
- 1144. Кутузова, Е. Л.** Ставка на сыворотку / Е. Л. Кутузова, С. Н. Коновалов // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 47–48.
- 1145. Лодыгин, А. Д.** Направленный синтез галактоолигосахаридов / А. Д. Лодыгин, А. Б. Родная, Н. А. Перевышкина // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 51–52.
- 1146. Матвиевский, В. Я.** Напитки из молочной сыворотки / В. Я. Матвиевский // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 26–27.
- 1147. Мезенова, О. Я.** Хитозан в технологии комплексной переработки молочной сыворотки / О. Я. Мезенова, О. В. Скапец // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 49–52.
- 1148. Мельникова, Е. И.** Инновационные технологии использования молочной сыворотки в производстве десертных продуктов / Е. И. Мельникова, Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 1. – С. 50–52.
- 1149. Миклух, И. В.** Переработка молочного сырья с применением ультрафильтрации / И. В. Миклух // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 52–53.
- 1150. Михнева, В. А.** Гидролизаты лактозы для молочных продуктов с фруктово-ягодными наполнителями / В. А. Михнева, И. А. Евдокимов, В. С. Сомов // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 58–59.
- 1151. Михнева, В. А.** Десерты на основе молочной сыворотки – новые перспективы / В. А. Михнева, Д. Н. Володин, М. В. Головкина // Переработка молока. – 2012. – № 12 (156). – С. 12.
- 1152. Молочная сыворотка** в кормовых средствах функционального назначения / Н. М. Панова, О. В. Меркулова, Ю. Ю. Ньорба и др. // Молочная промышленность. – 2015. – № 2. – С. 63–65.
- 1153. Молочная сыворотка** в технологии выработки цельномолочных продуктов / М. С. Золоторева, Д. Н. Володин, В. А. Михнева и др. // Молочное дело. – 2013. – № 6–7. – С. 6–7.
- 1154. Нанофильтрация** молочной сыворотки / В. Г. Куленко, Н. Я. Дыкало, Л. Н. Малек и др. // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 20–21.
- 1155. Направленный ферментализ** белков молочной сыворотки / К. А. Берёзкина, Е. Ю. Агаркова, В. Г. Бубрик и др. // Переработка молока. – 2014. – № 7 (178). – С. 20–22.
- 1156. Некоторые** аспекты использования сыворотки в производственных условиях / Н. М. Страшнов, О. В. Филиппова, О. Б. Шуняева, О. В. Зюзина // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 2. – С. 24–25.

- 1157. Некрасова, Н. Н.** Влияние деминерализованной сыворотки на свойства молочных и соевых белков / Н. Н. Некрасова, И. А. Евдокимов, В. И. Шипулин // Молочное дело. – 2010. – № 12 (93). – С. 13.
- 1158. Новокшанова, А. Л.** Спортивный напиток с молочной сывороткой / А. Л. Новокшанова, Е. В. Ожиганова // Молочная промышленность. – 2014. – № 8. – С. 56–58.
- 1159. Панова, Н. М.** Функциональные кормовые добавки на основе сыворотки / Н. М. Панова, А. Г. Храмцов, О. В. Меркулова // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 70.
- 1160. Переработка** молочной сыворотки с получением ценных пищевых ингредиентов / М. С. Золоторева, Д. Н. Володин, Б. В. Чаблин, Е. Н. Терешина // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 28–29.
- 1161. Переработка** молочной сыворотки с применением мембранных технологий / М. С. Золоторева, В. А. Михнева, Д. Н. Володин, Н. А. Сторожилова // Молочное дело. – 2013. – № 2 (114). – С. 30–31 ; № 4 (116). – С. 8–9.
- 1162. Перспективы** использования молочной сыворотки // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 42–43.
- 1163. Пономарев, В. А.** Бифидогенные концентраты с заданными функциональными свойствами / В. А. Пономарев, А. Д. Лодыгин // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 64.
- 1164. Приболотный, А.** Первичная обработка сыворотки или как заработать деньги / А. Приболотный // Молокопереработка. – 2010. – № 3 (54). – С. 14–15.
- 1165. Приболотный, А. В.** Частичная посолка в зерне, или как уйти от соленой сыворотки / А. В. Приболотный // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 4. – С. 42–43.
- 1166. Прибыльский, В. Л.** Использование молочной сыворотки в технологии хлебного кваса / В. Л. Прибыльский, З. Н. Романова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 29–31.
- 1167. Производство** суфле на основе творожной молочной сыворотки / Н. А. Богданова, П. Г. Нестеренко, Д. А. Дубиков, А. Г. Варданян // Молочное дело. – 2010. – № 1 (82). – С. 30.
- 1168. Пронина, О. В.** Современное состояние переработки молочной сыворотки / О. В. Пронина, К. К. Полянский // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 30–31.
- 1169. Пути** решения импортозамещения молочной продукции. Продукты из молочной сыворотки / И. А. Евдокимов, Б. В. Чаблин, М. С. Золоторева, Д. Н. Володин // Переработка молока. – 2015. – № 3 (186). – С. 10–14.
- 1170. Рациональное** использование козьего молока и его молочной сыворотки // Молочное дело. – 2011. – № 4 (97). – С. 28–29.

- 1171. Радемахер, М.** Полезные продукты на основе молочной сыворотки: быстро и просто / М. Радемахер // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 6 (114). – С. 21.
- 1172. Свириденко, Ю. Я.** Импортозамещающие технологии продуктов из молочной сыворотки / Ю. Я. Свириденко, Т. А. Волкова // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 2. – С. 43–46.
- 1173. Свириденко, Ю. Я.** Эффективный подход к переработке молочной сыворотки / Ю. Я. Свириденко, Т. А. Волкова // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 44–46.
- 1174. Скапец, О. В.** Оптимизация процесса фракционирования молочной сыворотки пектином и хитозаном [Электронный ресурс] / О. В. Скапец, О. Я. Мезенова // Известия высших учебных заведений. – 2011. – № 2–3 (320–321). – С. 64–66. – (Серия : Пищевая технология). – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.
- Разработана математическая модель процесса фракционирования молочной сыворотки комплексом биополимеров хитозана и пектина. Модель процесса позволяет оптимизировать дозировки хитозана и пектина в зависимости от обобщенной оценки качества, найти значения факторов для желаемого уровня органолептической оценки образующихся продуктов и выхода белково-углеводного комплекса, а также прогнозировать качество процесса фракционирования молочной сыворотки при внесении смеси полисахаридов пектина и хитозана.*
- 1175. Скоркина, И. А.** Получение биокефира функционального назначения с натуральными добавками / И. А. Скоркина, Е. Н. Третьякова, Т. Н. Сухарева // Пищевая промышленность. – 2015. – № 2. – С. 8–10.
- 1176. Смольников, Н.** Основные аспекты выбора линии переработки сыворотки / Н. Смольников // Молочная промышленность. – 2011. – № 5. – С. 60–61.
- 1177. Смольникова, В. В.** Использование молочной сыворотки для восстановления наноструктуры почв / В. В. Смольникова, С. А. Емельянов // Молочная промышленность. – 2010. – № 12. – С. 75–76.
- 1178. Современная технология** питьевых освежающих напитков из молочной сыворотки / А. Г. Храмцов, М. А. Жилина, О. А. Суюнчев и др. // Молочное дело. – 2011. – № 5 (98). – С. 20–21.
- 1179. Стеблюк, Ю. Н.** Новые технологии – жизненная необходимость / Ю. Н. Стеблюк // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 75.
- 1180. Сыворотка** молочная: получение производных компонентов / С. А. Рябцева, А. Г. Храмцов, И. А. Евдокимов и др. // Молочная промышленность. – 2013. – № 6. – С. 34–36.
- 1181. Технологии** для здоровой экологии // Молочная промышленность. – 2014. – № 2. – С. 24.
- 1182. Технология** производства молочных продуктов: управление технологическими процессами // Молокопереработка. – 2011. – № 10 (73). – С. 32–41.

**1183. Технология** производства мягких сыров на основе пахты / О. В. Дымар, Е. В. Ефимова, С. И. Вырина // Переработка молока. – 2015. – № 3. – С. 44–47.

*Рассмотрено действие основных биохимических компонентов и технологических факторов, обеспечивающих коагуляцию белков при производстве сыра.*

**1184. Третьякова, Н. Р.** Использование молочной сыворотки в технологии получения физиологически функциональных ингредиентов / Н. Р. Третьякова, Е. В. Барашкина, Е. С. Франченко // Известия высших учебных заведений. – 2012. – № 2–3 (326–327). – С. 123–124. – (Серия : Пищевая технология). – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

**1185. Ультрафильтрация** флотированной сыворотки / К. К. Полянский, С. А. Титов, Д. С. Сайко, А. С. Шахов // Молочная промышленность. – 2011. – № 5. – 62–63.

**1186. Фильтраты** молочной сыворотки и коллоидное серебро в моюще-дезинфицирующих растворах / А. А. Блинова, А. В. Блинов, А. В. Серов, А. Г. Храмцов // Молочная промышленность. – 2015. – № 1. – С. 49–50.

**1187. Функциональные** ингредиенты на основе молочной сыворотки в производстве маржинальных молочных продуктов / В. С. Сомов, М. Н. Омаров, М. С. Золотарева, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2014. – № 8. – С. 54–55.

**1188. Хамнаева, М. И.** Влияние импульсной электронно-пучковой обработки и молочной сыворотки / М. И. Хамнаева, Т. М. Батуева, Э. К. Данжеева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 5. – С. 12–14.

*Проводятся пезультаты исследований влияния импульсной электронно-пучковой обработки на биологическую ценность молока и молочной сыворотки. Обработка пучком с цель. снижения микробной осеменнености оказывает более щадящее воздействие на биологическую ценность молока и молочной сыворотки, чем термообраблтка. Пастеризация способствует большему снижению содержания аминокислот, витаминов, снижает полноценность белков молока.*

**1189. Хмарская, Н.** Рынок сывороточного белка в свете мировых тенденций / Н. Хмарская // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 11 (119). – С. 32–33.

**1190. Храмцов, А. Г.** Адаптация доктрины нанобиомембранных технололгий на основе кластеров молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 34–37.

**1191. Храмцов, А. Г.** Альтернативные технологии тонизирующих напитков на основе молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 64–68.

**1192. Храмцов, А. Г.** Возможности применения молочной сыворотки в технических целях / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2012. – № 12 (156). – С. 44–47.

**1193. Храмцов, А. Г.** Гидролизаты лактозы / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 46–48.

**1194. Храмцов, А.** Инновационные приоритеты полного и рационального использования молочного белково-углеводного сырья от производства творога и мягких сыров / А. Храмцов // Молочное дело. – 2011. – № 1 (94). – С. 15–17.

**1195. Храмцов, А. Г.** Использование молочной сыворотки в кормовых добавках нового поколения / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2012. – № 4 (148). – С. 44–48.

**1196. Храмцов, А. Г.** Использование молочной сыворотки в медицине и ветеринарии / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2012. – № 9 (153). – С. 72–74.

**1197. Храмцов, А. Г.** Использование молочной сыворотки в продуктах функционального питания / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2012. – № 7 (151). – С. 50–53.

**1198. Храмцов, А. Г.** Кондиционирование молочной сыворотки до технологической обработки / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2015. – № 4. – С. 16–19.

*Рассмотрена проблема противоречивости с точки зрения логистики обработки молочной сыворотки до технологической обработки. Изучен процесс термизации по мягкому температурному режиму и микрофльтрации. Сформирована технологическая платформа альтернативных вариантов.*

**1199. Храмцов, А. Г.** Линейка сгущенных концентратов из молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2011. – № 11 (145). – С. 14–16.

**1200. Храмцов, А. Г.** Логистика формирования технологической платформы получения биокластеров жира и белков из молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 102–107.

*Обоснованы параметры для формирования технологической платформы получения белково-жирового концентрата бренда «ЛипКА» из смеси молочной сыворотки и обезжиренного молока. Подчеркнута ценность жирового компонента молочной сыворотки; показана уникальность белкового комплекса казеиновой пыли и сывороточных белков. Показана возможность безреагентной коагуляции белкового комплекса с сорбцией молочного жира. Получаемый продукт имеет уникальный состав и оригинальную структуру притягательного бренда. Осветленная молочная сыворотка может быть использована для получения лактозы (молочного сахара) пищевой категории качества. Реализуется принцип безотходной технологии.*

**1201. Храмцов, А. Г.** Минерализат молочной сыворотки – новый инновационный продукт / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 38–39.

**1202. Храмцов, А. Г.** Молочный сахар и минерализат молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 74–75.

**1203. Храмцов, А. Г.** Напитки из сыворотки с растительными компонентами / А. Г. Храмцов, А. В. Брыкалов, Н. Ю. Пилипенко // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 64–65.

**1204. Храмцов, А. Г.** Оригинальные сухие продукты на основе молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2012. – № 2 (146). – С. 40–43.

**1205. Храмцов, А. Г.** Переработка молочной сыворотки по законченному технологическому циклу / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2014. – № 8 (179). – С. 71.

**1206. Храмцов, А. Г.** Пробиотический концентрат на основе деминерализованной сыворотки / А. Г. Храмцов, А. Д. Лодыгин, В. А. Пономарёв // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 60–61.

**1207. Храмцов, А. Г.** Технологическая платформа линейки пребиотических концентратов на основе вторичного сырья / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2015. – № 7. – С. 18–20 ; № 9. – С. 72–75.

*Рассмотрена проблема формирования технологической платформы получения линейки пребиотических концентратов на основе вторичного молочного сырья – молочной сыворотки и обезжиренного молока. Исследованы процессы направленного и управляемого синтеза лактулозы, получения моноз глюкозы и галактозы на фоне мутаротации аномеров лактозы; протеолиз сывороточных белков за счет внутренней энергии системы и ферментных препаратов.*

**1208. Храмцов, А. Г.** Технологическая платформа молочного белково-углеводного концентрата “Лактон” / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2013. – № 3 (159). – С. 86–89.

**1209. Храмцов, А. Г.** Технологическая платформа производства кормовых добавок нового поколения / А. Г. Храмцов // Переработка молока. – 2015. – № 11 (159). – С. 48–52.

*Изложены научно-технические основы формирования технологической платформы кормовых добавок нового поколения функционального назначения из молочной сыворотки. Изучены процессы изомеризации лактозы в пребиотик лактулозу с последующим сквашиванием полученного полуфабриката.*

**1210. Черевач, Е. И.** Разработка технологии многокомпонентного безалкогольного напитка специального назначения на основе молочной сыворотки [Электронный ресурс] / Е. И. Черевач, Л. А. Теньковская, Е. С. Фищенко // Известия высших учебных заведений. – 2011. – № 1 (319). – С. 45–47. – (Серия : Пищевая технология). – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

*Представлена разработка технологии безалкогольного желейного напитка с использованием молочной сыворотки и тропического фрукта мангостина, обладающего широким спектром фармакологического действия.*

**1211. Шалапугина, Э. П.** Использование творожной сыворотки в производстве десертов / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина // Молочное дело. – 2010. – № 5 (86). – С. 30.

- 1212. Шилов, А. И.** Напиток на основе вторичного молочного сырья / А. И. Шилов, О. А. Шилов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 24–29.
- 1213. Электродиализ** – наиболее эффективный процесс деминерализации молочной сыворотки / М. С. Золоторева, Д. Н. Володин, А. С. Бессонов, В. К. Топалов // Молочная промышленность. – 2014. – № 3. – С. 37–38.
- 1214. Эффективность** применения концентратов бахчевых культур в рецептуре поликомпонентного молочного десерта / И. В. Мгебришвили, Е. А. Селезнева, А. А. Короткова, И. Ф. Горлов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 44–45.
- 1215. Эффективный** способ переработки творожной сыворотки / Н. А. Сторожилова, В. А. Михнева, А. С. Бессонов и др. // Молочное дело. – 2013. – № 8–9 (120–121). – С. 10–11.

## Розділ 5

### Обладнання молочної промисловості

#### Книги

**1216.** Механизация и автоматизация производства молока / В. В. Адамчук и др. ; Национальна академия аграрных наук Украины, Национальный научный центр “Институт механизации и электрификации сельского хозяйства”. – Нежин ; Н. М. Лысенко, 2013. – 323 с. – (Серия : Агроинженерная наука – производству). – Режим доступа к электронному каталогу Национальной научной библиотеке им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Название с экрана.

#### Монографії

**1217.** Мирончук, В. Г. Мембранні процеси в технології комплексної переробки молочної сироватки : монографія / В. Г. Мирончук, Ю. Г. Змієвський ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 153 с.

*Викладені результати досліджень по застосуванню мембранних процесів в технології комплексної переробки молочної сироватки. Особливу увагу приділено нанофільтрації, електродіалізу і мембранній дистиляції за умов розділення молочної сироватки та її складових елементів. Запропоновано нові машинно-апаратні схеми комплексної переробки молочної сироватки із застосуванням мембранних способів розділення рідких харчових середовищ.*

#### Навчальні видання

**1218.** Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навчальний посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев ; Національний університет харчових технологій, Донецький національний університет економіки і торгівлі. – Київ : Центр учбової літератури, 2012. – 344 с.

*Розглянуто питання обслуговування та експлуатації на підприємствах харчової промисловості.*

**1219.** Обладнання для виробництва морозива : навчальний посібник / І. І. Бартковський, О. М. Рибак, Г. Є. Поліщук та ін. ; Національний університет харчових технологій, Одеська національна академія харчових технологій, АУВ “Морозиво і заморожені продукти”. – Київ, 2014. – 316 с.

*Наведено сучасне обладнання для підготовки, теплового та механічного оброблення, фрезерування і загартування морозива. Опис обладнання супроводжують схеми, рисунки, таблиці, технічні характеристики та рекомендації з експлуатації окремих видів устаткування у виробничих умовах.*

**1220. Процеси і апарати харчових виробництв.** Курсове проектування : [Електронне ресурс] : навчальний посібник / За ред. проф. І. Ф. Малєжика ; аціональний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 543 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13195>. – Назва з екрана.

*Викладено основи проектних розрахунків апаратів і установок для проведення типових процесів харчових виробництв. Розглянуто загальні види та вузли типової апаратури. Наведено приклади розрахунків апаратів і установок. У додатках подано необхідні довідкові таблиці.*

**1221. Сухенко, Ю. Г.** Технологічне обладнання та лінії молокопереробних підприємств : навчальний посібник / Ю. Г. Сухенко, В. В. Сарана, В. Ю. Сухенко ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2013. – 658 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Описані сучасні засоби механізації переробки молока з урахуванням найновіших досягнень науки і техніки. Розглянуті конструкції, принципи дії, робота, технологічні регулювання та інженерні розрахунки основного технологічного обладнання та ліній для переробки молока.*

**1222. Технологічне** обладнання малих харчових та переробних виробництв : навчальний посібник : у 3 ч. Ч. 2 : Технологічне обладнання малих молокопереробних виробництв / О. І. Черевко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : – 2012. – 129 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Узагальнено відомості про стан технічного забезпечення малих хлібопекарських і макаронних підприємств. Наведено характеристику сировини та продукції, особливості технологічних процесів виробництва продукції, організацію і принципи функціонування комплексів технологічного обладнання, опис провідного технологічного обладнання комплексів.*

**1223. Технологічні** розрахунки у молочній промисловості : навчальний посібник / Г. Є. Поліщук, О. В. Грек, Т. А. Скорченко та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 343 с.

*Наведено класифікацію основних груп молочних продуктів, загальні технологічні операції виробництва молочних продуктів, основні формули для їх продуктового розрахунку, приклади розрахунків основних груп молочних продуктів, типові рецептури для нормативного методу розрахунку. Для студентів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів, а також фахівців молочної промисловості.*

**1224. Проектирование** предприятий молочной промышленности с основами промстроительства : учебное пособие / Л. В. Голубева, Л. Э. Глаголева, В. М. Степанов, Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 288 с.

*Рассмотрены основные типы предприятий, основы автоматизированного проектирования, изложены основные вопросы проектирования и сметной документации при строительстве и реконструкции предприятий. Дан перечень типовых проектов заводов, их особенности и преимущества перед индивидуальными проектами. Приведены особенности курсового и дипломного проектирования, дипломной работы для бакалавриата.*

### **Автореферати дисертацій**

**1225. Ворощук, В. Я.** Гідродинамічні процеси обробки сиркових мас в роторно-вихровому емульсорі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / В. Я. Ворощук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13618>. Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню гідродинамічних процесів у роторно-вихрових емульсорах, що проходять в сиркових масах зі структуроутворювачами в процесі їх механічної і теплової обробки і розробці методики гідродинамічного та технологічного розрахунку емульсора.*

**1226. Гербер, Ю. Б.** Обґрунтування технічних засобів в системі СР-технології виробництва молочних продуктів в умовах агропромислових підприємств : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.05.11 / Ю. Б. Гербер ; Кабінет Міністрів України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. – К., 2013. – 47 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

*Робота присвячена наклвим дослідженням, які спрямовані на вирішення проблеми підвищення технологічної, енергетичної, економічної та екологічної ефективності виробництва молока і молочних продуктів за умов агропідприємства. Визначено коефіцієнт заміщення енергії від традиційних джерел у разі комплексної енергозамінної установки в процесах сушіння, пастеризації, нагрівання, необхідних для заквашування молока. Обґрунтовано параметри запропонованої конструкції дозатора-змішувача для сипких компонентів комбікорму та ФВВ. Оптимізовано технологічні параметри пастеризації та гомогенізації молока, що дозволяє знизити енергетичні витрати в середньому на 22 - 25 % у разі пастеризації, та на 16 - 20 % - гомогенізації.*

**1227. Змієвський, Ю. Г.** Застосування електродіалізу і мембранної дистиляції в процесі переробки молочної сироватки [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ю. Г. Змієвський Юрій ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13580> – Назва з екрана.

*Запропоновано нову конструкцію електродіалізатора, яка унеможливує утворення важкорозчинного осаду на поверхні іонообмінних мембран, шляхом використання розчину хлориду натрію як антисолетвірної речовини. Одержано експериментальні дані, що показують переваги цієї конструкції стосовно енергетичних витрат. Досліджено процес мембранної дистиляції молочної сироватки з використанням гідрофобних мембран МФФК-3. Визначено раціональне розміщення мембран відносно поля гравітаційних сил, встановлено залежність коефіцієнта масопередачі та питомої продуктивності від вмісту сухих речовин. Визначено критичні гідравлічні тиски в камерах мембранно-дистиляційних установок, за умови досягнення яких пори мембрани заповнюються рідкою фазою. Доведено вплив довжини робочої камери на процес мембранної дистиляції та запропоновано алгоритм розрахунку необхідної площі мембран з урахуванням температурної поляризації.*

**1228. Целень, Б. Я.** Тепломасообмін та гідродинаміка при термовакuumній обробці рідин : автореф. дис. ...канд. техн. наук : 05.14.06 / Б. Я. Целень ; Інститут технічної теплофізики Національної академії наук України. – Київ, 2010. – 21 с.

*Визначено критерії ефективності апарата термовакuumної обробки рідини (ТВО). Розроблено математичну модель випаровування і конденсаційного зростання одиначної краплини, а також сукупності краплин розпиленої рідини в перегрітій парі у стаціонарному та нестаціонарному режимах. Показано, що врахування градієнта температури всередині краплини відіграє значну роль в оцінюванні тривалості нестаціонарного періоду процесу. Розроблено методику розрахунку апарата для розробки апаратів даного типу різної продуктивності.*

### **Статті з періодичних та продовжуваних видань**

**1229. Електродіалізатор** / Ю. Г. Змієвський, В. Г. Мирончук, Д. Д. Кучерук та ін. // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 32.

**1230. Єрошенко, С. І.** Обладнання для високотемпературної обробки вершків / С. І. Єрошенко // Молокопереробка. – 2011. – № 6 (69). – С. 18–19.

**1231. Крижановський, С. Й.** Сучасне обладнання у виробництві консервів для дитячого харчування [Електронний ресурс] / С. Й. Крижановський, В. В. Шутюк, В. П. Василів // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 47. – С. 91–92. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій :

<http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6847>. – Назва з екрана.

*Розглянуто сучасний стан та перспективи виробництва консервів для дитячого харчування в Україні. Розглянуто основні типи обладнання, скляної тари і способи закупорювання, які використовуються нині на консервних заводах.*

**1232. Покращена** технологічна карта оброблення стічних вод молокозаводів [Електронний ресурс] / О. І. Семенова, Н. О. Бублієнко, Є. С. Смірнова, О. П. Дика // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – Т. 20, № 2. – С. 38–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій :

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18849>. – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність використання удосконаленої технологічної схеми очищення стічних вод молокозаводів. Доведено, що включення у схему флотатора сприяє видаленню нерозчинених органічних речовин, кількість яких у стічних водах зростає у зв'язку із збільшенням випуску кисломолочної продукції на молокозаводах, а використання зануреного дискового біофільтра як основної споруди біологічного очищення сприяє інтенсивнішій деструкції органічних забруднень тому, що він має ознаки традиційного біофільтра й аеротенка.*

**1233. Пономаренко В. В.** Гідродинамічний активатор вапняного молока [Електронний ресурс] / В. В. Пономаренко // Цукор України. – 2013. – № 9 (93). – С. 8–11. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12291>. – Назва з екрана.

*Проаналізовано стан обладнання для активації вапнякового молока. Запропоновано використовувати гідродинамічний активатор на основі ежектора з подовженою камерою змішування та відцентрово-струминною форсункою в якості робочого сопла.*

**1234. Абуев, И. М.** Тепловые насосы на молочных комбинатах / И. М. Абуев, Г. П. Васильев, Л. Н. Пармухин // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 16–18.

**1235. Алиев, Р.** Основной акцент – качество оборудования / Р. Алиев // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 42–43.

**1236. Алиев, Р. Д.** Сепарирование как стадия подготовки сыворотки / Р. Д. Алиев // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 62.

**1237. Антипов, А. В.** Теплоносители центральных кондиционеров / А. В. Антипов // Переработка молока. – 2015. – № 2 (185). – С. 28–33.

**1238. Антоненко, И. Н.** Мониторинг эффективности использования производственного оборудования / И. Н. Антоненко, И. Э. Крюков, П. С. Шестопапов // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 8–9.

- 1239. Антонов, А. Е.** Смазочные материалы для молочного оборудования. Безопасные и эффективные решения / А. Е. Антонов, Д. С. Ширяев // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 48–49.
- 1240. Антышев, И. А.** Эффективный способ теплообмена / И. А. Антышев, В. С. Глазов, Я. М. Сергиевский // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 14–15.
- 1241. Бактофуга:** совершенное качество при очистке молока // Молокопереработка. – 2011. – № 10 (73). – С. 18–19.
- 1242. Баранов, С.** Новое поколение установок микропартикуляции / С. Баранов // Молочная промышленность. – 2014. – № 6. – С. 22–23.
- 1243. Баранов, С. А.** Оптимизация работы установок мембранной фильтрации / С. А. Баранов // Переработка молока. – 2013. – № 4 (160). – С. 37.
- 1244. Баранов, С. А.** Установки микропартикуляции в современном молочном производстве / С. А. Баранов // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 4. – С. 47.
- 1245. Безразборная мойка** // Молокопереработка. – 2012. – № 10 (85). – С. 8–10.
- 1246. Белухин, В. А.** Тенденции использования насосов в молочной промышленности / В. А. Белухин // Молочная промышленность. – 2006. – № 12. – С. 70–72.
- 1247. Бредихин, С. А.** Оборудование для термообработки молока / С. А. Бредихин, К. А. Рашкин // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 24–28.
- 1248. Будрик, В. Г.** Переработка творога: выбор оптимального оборудования / В. Г. Будрик // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 6–12.
- 1249. В помощь** маслоделу // Молокопереработка. – 2012. – № 3 (78). – С. 6–9.
- 1250. Вакуум-выпарные аппараты** // Молокопереработка. – 2011. – № 7 (70). – С. 34–39.
- 1251. Володин, Д. Н.** Электродиализные установки для переработки молочной сыворотки / Д. Н. Володин, И. А. Евдокимов, Л. Новак // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 45.
- 1252. Волчков, Е.** Оборудование для производства мороженого / Е. Волчков // Рестораторъ. – 2011. – № 7–8. – С. 42–45.
- 1253. Воронин, Ю.** Инновации в деталях. Новое гомогенизирующее устройство / Ю. Воронин // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 28.
- 1254. Воронин, Ю.** Новое гомогенизирующее устройство – инновации в деталях / Ю. Воронин // Переработка молока. – 2012. – № 7 (151). – С. 59.

- 1255. Гаврилов, Г. Б.** Биомембранные процессы / Г. Б. Гаврилов, Э. Ф. Кравченко, В. Г. Гаврилов // Молочная промышленность. – 2012. – № 7. – С. 49–51.
- 1256. Гаврилов, Г. Б.** Выбор мембранных методов обработки сыворотки: с чего начать / Г. Б. Гаврилов // Молочная промышленность. – 2012. – № 2. – С. 38.
- 1257. Гаврилов, Г. Б.** Мембранные процессы для переработки молока и сыворотки / Г. Б. Гаврилов, Э. Ф. Кравченко, В. Г. Гаврилов // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 6. – С. 22–23.
- 1258. Галимов, М. М.** Конструктивное оформление устройств отделения сухого молока в распылительных сушилках / М. М. Галимов // Переработка молока. – 2011. – № 4 (138). – С. 28–32.
- 1259. Гельфанд, А.** Тепловая обработка молока / А. Гельфанд // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 30–31.
- 1260. Герметическая сепарация и бактофугирование молока** // Молокопереработка. – 2011. – № 5 (68). – С. 12–14.
- 1261. Гидродинамическая технология в молочной промышленности** // Молокопереработка. – 2012. – № 9 (84). – С. 17–19.
- 1262. Готовый или термоформированный стакан: критерии выбора** // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 22.
- 1263. Гомогенизаторы** // Молокопереработка. – 2011. – № 6 (69). – С. 34–40 ; № 8 (71). – С. 35–41.
- 1264. Груздева, Е. Н.** Насосное оборудование для водоснабжения и водоотведения / Е. Н. Груздева // Молочная промышленность. – 2011. – № 4. – С. 64–65.
- 1265. Груздева, Е. Н.** Современное очистное оборудование на предприятиях молочной промышленности / Е. Н. Груздева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С. 36–37.
- 1266. Деаэраторы** // Молокопереработка. – 2011. – № 7 (70). – С. 39–41.
- 1267. Демин, А. В.** Выбираем сепарато-молокоочиститель / А. В. Демин // Переработка молока. – 2011. – № 1 (135). – С. 30–31.
- 1268. Демин, А. В.** Сепараторы-сливкоотделители на любой вкус / А. В. Демин // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 24–25.
- 1269. Демчук, Д. Н.** Чем руководствоваться при выборе танков-охладителей? / Д. Н. Демчук // Молочная промышленность. – 2010. – № 9. – С. 16–19.
- 1270. Демонстрационная модель: линии розлива молочных и кисломолочных продуктов** // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 56.
- 1271. Дунаев, А. В.** Котлы – плавители для производства плавленых сыров / А. В. Дунаев // Переработка молока. – 2013. – № 5(161). – С. 16–19 ; № 7 (166). – С. 20–22.

- 1272. Ершова, Л. П.** Сепараторы и установки для высокожирных сливок / Л. П. Ершова // Переработка молока. – 2013. – № 7 (166). – С. 45.
- 1273. Золоторева, М. С.** Универсальный метод обработки молочной сыворотки / М. С. Золоторева, Д. Н. Володин, Н. А. Сторожилова // Молочное дело. – 2014. – № 1 (125). – С. 8–9.
- 1274. Зуев, Б.** К вопросу развития сепарирования и сепараторов для молока / Б. Зуев // Молочная промышленность. – 2010. – № 3. – С. 55–57.
- 1275. Зуев, Б. Г.** Сепараторы для молока / Б. Г. Зуев, С. А. Бредихин, Д. А. Максимов // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 30–34.
- 1276. Иванов, Н. Л.** Оборудование для маслоделия / Н. Л. Иванов // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 4. – С. 44–45 ; № 6. – С. 50–51.
- 1277. Илюхин, В. В.** Трибоэлектричество при производстве сухого обезжиренного молока / В. В. Илюхин // Молочная промышленность. – 2001. – № 8. – С. 51.
- 1278. Инновационное оборудование для производства сухой сыворотки /** В. В. Червецов, П. В. Кузнецов, В. Т. Габриелова и др. // Переработка молока. – 2014. – № 5 (176). – С. 16–20.
- 1279. Использование дезинфицирующего препарата Лерасепта форте //** Молокопереработка. – 2012. – № 2 (77). – С. 14–17.
- 1280. Калунникова, Е.** Очистка оборудования для производства мороженого / Е. Калунникова // Молочная промышленность. – 2010. – № 3. – С. 76.
- 1281. Карцев, П. В.** Оборудование для производства молока с продленным сроком хранения / П. В. Карцев, В. И. Тарасюк, Г. Е. Кирьянов // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 20–21.
- 1282. Каторгин, И. Л.** Волшебные котлы “Молмаш” / И. Л. Каторгин // Переработка молока. – 2015. – № 5. – С. 52–53.
- 1283. Кириллов, В. В.** Анализ работы циркуляционного кольца “Охладитель молока – испаритель” / В. В. Кириллов, А. Я. Эглит // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 26–27.
- 1284. Кириллова, А. Г.** Стандартные системы APV FX SYSTEMS / А. Г. Кириллова // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 59.
- 1285. Комбинированный участок производства классического, традиционного и зерненого творога //** Молокопереработка. – 2011. – № 10 (73). – С. 12–13 ; – 2012. – № 8 (83). – С. 8–9.
- 1286. Комплексное холодоснабжение молочной отрасли //** Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 24.
- 1287. Корнеев, С. В.** Современные автоматизированные системы управления технологическим процессом / С. В. Корнеев // Переработка молока. – 2013. – № 9 (168). – С. 10–11.

- 1288. Коровочкин, М. Ю.** Смазочные материалы для оборудования молочной промышленности / М. Ю. Коровочкин // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 54.
- 1289. Королев, В. В.** Конструктивные особенности сепаратора-бактофуги / В. В. Королев // Переработка молока. – 2011. – № 1 (135). – С. 28–29.
- 1290. Космин, А.** Новый шаг в автоматизации молочного производства / А. Космин // Молочная промышленность. – 2011. – № 3. – С. 37–38.
- 1291. Кристиан, Ф.** Повышение производительности на 10% / Ф. Кристиан // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 26–27.
- 1292. Кузнецов, П. В.** О выборе оборудования для сушки молока и сыворотки / П. В. Кузнецов, В. Т. Габриелова, П. Мертин // Молочная промышленность. – 2015. – № 3. – С. 34–37.
- 1293. Кулинич, А.** Новые технологии в производстве детского питания / А. Кулинич // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 44.
- 1294. Кулинич, А.** Современное оборудование для сушки и агломерации / А. Кулинич // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 62.
- 1295. Кундель, К.** Выполнение измерений и регулировок на установках для обратного осмоса / К. Кундель // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 86–89.
- 1296. Лесничий, В. В.** Мойка емкостного оборудования / В. В. Лесничий, Ю. В. Платонов // Молочная промышленность. – 2010. – № 3. – С. 80.
- 1297. Леушина, Т. М.** Маленький принц на молочной планете / Т. М. Леушина // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 88–89.
- 1298. Лысенко, Н.** Холодное лакомство: выбираем оборудование для приготовления мороженого / Н. Лысенко // Академия гостеприимства. – 2013. – № 1 (13). – С. 86–94.
- 1299. Межкристаллитная** коррозия оборудования / Б. С. Ермаков, С. Б. Ермаков, А. В. Васильев, В. В. Каргинова // Молочная промышленность. – 2011. – № 7. – С. 47–49.
- 1300. Мертин, П.** Модернизация сушильных производств. Новая жизнь “ВИГАНДа” / П. Мертин, Р. Биелик, С. Кришко // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 95.
- 1301. Миллер, М.** Существенное повышение уровня автоматизации / М. Миллер // Молокопереработка. – 2011. – № 3 (66). – С. 10–11.
- 1302. Михайлов, В.** Молочные реки в полимерных берегах: Укрпластик: решения по расфасовыванию молока / В. Михайлов // Мир продуктов. – 2013. – № 1 (90). – С. 46–48.
- 1303. Многофункциональная** линия производства творога // Молокопереработка. – 2013. – № 1 (88). – С. 12–14 ; – № 5. – С. 11–13.
- 1304. Модяева, Н. А.** Линейные гомогенизаторы при производстве майонеза / Н. А. Модяева, К. А. Юдин // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 30–32.

- 1305. Мойка** автомолцистерн: новая одностадийная технология / Е. В. Ефимова, А. Ф. Криворучко, А. А. Ханумян, Д. В. Воронин // Молочная промышленность. – 2014. – № 6. – С. 36.
- 1306. Моторин, Ю.** Успешным курсом благодаря автоматизации и оптимизации производственных процессов / Ю. Моторин, И. Моллов // Молокопереработка. – 2012. – № 11 (86). – С. 8–10.
- 1307. Мурадов, В. С.** Стерилизаторы непрерывного действия открытого типа / В. С. Мурадов, М. М. Мурадов, Д. Т. Гюльмагомедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 6. – С. 56–58.
- 1308. Наджар, А.** Вспомогательные инструменты при взаимодействии с иностранными поставщиками оборудования / А. Наджар // Молочная промышленность. – 2012. – № 5. – С. 54.
- 1309. Насосы** // Молокопереработка. – 2011. – № 8 (71). – С. 26–34.
- 1310. Нестандартное** оборудование для переработки молока // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 101.
- 1311. Новейшие** технологии из первых уст : S.F. Eurodia industrie // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 78.
- 1312. Новиков, В. Б.** Инженерные принципы в создании экономичных молокозаводов / В. Б. Новиков // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 70–74.
- 1313. Новости** в фасовке жиров // Молокопереработка. – 2012. – № 5 (80). – С. 6–7.
- 1314. Новые** технологии и оборудование – основа успеха работы в условиях ВТО // Молочная промышленность. – 2012. – № 12. – С. 18–20.
- 1315. Нормализация,** установка бактофуги // Молокопереработка. – 2011. – № 3 (66). – С. 40–49.
- 1316. Нужин, Е. В.** Методика расчета коэффициента полезного действия гомогенизатора для молока / Е. В. Нужин // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 85–87.
- 1317. Оборудование** для измельчения и диспергирования / В. Г. Будник, Е. Ю. Агаркова, Г. С. Новиков, Е. М. Гусев // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С. 18–22.
- 1318. Особенности** использования гомогенизаторов // Молочная промышленность. – 2008. – № 5. – С. 12.
- 1319. Особенности** мойки распылительных сушильных установок в системе СІР / А. С. Макаров, А. И. Ходос, А. В. Кириенко, Д. Н. Фирсов // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 28–30.
- 1320. Особенности** промываемости двухседельных клапанов // Сыроделие и маслоделие. – 2013. – № 3. – С. 42–43.
- 1321. Перамус, В.** Рынок торгового холодильного оборудования для продажи мороженого / В. Перамус // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 2. – С. 50–51.

- 1322. Перье, Ж.** Порционная нарезка круглых сыров: от отдельных машин до полностью автоматических линий / Ж. Перье // Молочная промышленность. – 2013. – № 2. – С. 44.
- 1323. Полтавцев, А. Ю.** Гомогенизаторы нового поколения / А. Ю. Полтавцев // Молочная промышленность. – 2010. – № 3. – С. 52.
- 1324. Последние** инновационные разработки компании “Еко Ком” // Молокопереработка. – 2012. – № 4 (79). – С. 6–7.
- 1325. Промышленное** холодильное и технологическое оборудование для фабрик мороженого // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 1. – С. 20–21.
- 1326. Реальные** мембранные технологии / И. А. Евдокимов, Д. Н. Володин, А. С. Бессонов и др. // Молочная промышленность. – 2010. – № 1. – С. 49–50.
- 1327. Резать** или не резать фиксированный вес? // Молокопереработка. – 2012. – № 6 (81). – С. 6–8.
- 1328. Ромали, Е. П.** Автоматизация производства: управление материальными потоками на предприятии / Е. П. Ромали // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 36–37.
- 1329. Ромали, Е. П.** Пластинчатые ПОУ – эффективное оборудование для реализации процессов теплообмена / Е. П. Ромали // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 32–33.
- 1330. Ромали, Е. П.** Резервуар – взгляд изнутри и снаружи / Е. П. Ромали // Переработка молока. – 2012. – № 7 (151). – С. 42–43.
- 1331. Русских, В. М.** Испытания установки прессования творожного сгустка / В. М. Русских // Переработка молока. – 2011. – № 1 (135). – С. 42–44.
- 1332. Русских, В. М.** Организация автоматизированной линии типа А-ТЛ / В. М. Русских // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 26–27.
- 1333. Русских, В. М.** Особенности автоматизированного управления / В. М. Русских, Е. А. Колодников // Переработка молока. – 2013. – № 9 (168). – С. 48–49.
- 1334. Савельева, В. А.** Применение дезинфекционных средств с моющим действием / В. А. Савельева, Б. В. Маневич // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 27.
- 1335. Савчук, О. В.** Нечеткое когнитивное моделирование в системах управления технологическим комплексом молокоперерабатывающего предприятия [Электронный ресурс] / О. В. Савчук, А. П. Ладанюк, Т. М. Герасименко // Новый университет. – 2015. – № 1–2 (35–36). – С. 13–19. – (Серия : Технические науки). – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20821>. – Назва з екрана.

- 1336. Сапожников, В. Б.** Особенности комплектации холодильных установок / В. Б. Сапожников // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 34–36.
- 1337. Свистун, Н. Н.** Транспортировка сухого молока / Н. Н. Свистун, С. А. Смирнова, А. Г. Галстян // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 28.
- 1338. Селивончик, И.** Оборудование нового поколения для розлива в бутылку / И. Селивончик // Молокопереработка. – 2013. – № 1 (88). – С. 6–7.
- 1339. Силенок, А. В.** Холод для предприятий молочной промышленности / А. В. Силенок // Молочная промышленность. – 2010. – № 8. – С. 10.
- 1340. Складчиков, В.** Полимеры, картон, стекло: война миров: Фасование молочной продукции / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2013. – № 1 (90). – С. 36–39.
- 1341. Скоков, В. А.** Новая линия по производству сухой жирной сыворотки / В. А. Скоков // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 52–53.
- 1342. Современное** оборудование для производства сухих молочных продуктов / П. В. Кузнецов, Е. В. Смокотин, В. К. Огарков, В. А. Урванцев // Молочная промышленность. – 2013. – № 6. – С. 19–22.
- 1343. Современное** оборудование для производства традиционного творога // Молочная промышленность. – 2010. – № 11. – С. 35.
- 1344. Современный** молоковоз // Молокопереработка. – 2012. – № 1 (76). – С. 6–8.
- 1345. Суслова, Н. Н.** Будущее за нестандартным оборудованием! / Н. Н. Суслова // Переработка молока. – 2012. – № 10 (154). – С. 41.
- 1346. Суслова, Н. Н.** Оборудование для переработки молока и производства молочных продуктов / Н. Н. Суслова // Молочная промышленность. – 2011. – № 9. – С. 23.
- 1347. Тарасюк, В. И.** Оборудование для производства комбинированных продуктов / В. И. Тарасюк // Переработка молока. – 2013. – № 10 (169). – С. 42–43.
- 1348. Твердохлеб, А. В.** Новая линия для производства спредов / А. В. Твердохлеб // Переработка молока. – 2013. – № 2 (158). – С. 30–31.
- 1349. Творогова, А. А.** Современное состояние нормативно-технической базы по производству вафельной продукции для мороженого / А. А. Творогова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 3. – С. 18–20.
- 1350. Технический** обзор: пластинчатые теплообменники // Переработка молока. – 2011. – № 8 (142). – С. 34–35.
- 1351. Технология** производства молочных продуктов: вспомогательные системы // Молокопереработка. – 2011. – № 5 (68). – С. 38–49.

- 1352. Технологическое** оборудование для производства мороженого и вафель // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 6. – С. 26–28.
- 1353. Титов, Р. А.** Автоматизированные линии приготовления смеси мороженого в потоке / Р. А. Титов, А. А. Якимов // Молочная промышленность. – 2014. – № 9. – С. 19.
- 1354. Титов, Р. А.** Автоматизированная линия приготовления сметаны и сметанных продуктов / Р. А. Титов, А. А. Якимов // Молочная промышленность. – 2015. – № 2. – С. 20.
- 1355. Трубы, клапаны и арматура** // Молокопереработка. – 2011. – № 9 (72). – С. 30–38.
- 1356. Установка** для производства ультрапастеризованных молочных продуктов премиум-класса // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 56.
- 1357. Фасовочно-упаковочное** оборудование компании “Бронко” // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 25.
- 1358. Фельдмайер, Т.** Новое поколение двухседельных клапанов / Т. Фельдмайер // Молочная промышленность. – 2010. – № 2. – С. 64.
- 1359. Хавина, Д. Г.** Техничко-економические аспекты внедрения нового теплообменного оборудования / Д. Г. Хавина // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2011. – № 2. – С. 129–134.
- 1360. Ханумян, А.** Эффективная мойка оборудования для высокотемпературной обработки / А. Ханумян // Переработка молока. – 2011. – № 9 (143). – С. 16–17.
- 1361. Чистова, Ю. С.** Механизация и автоматизация производства сыра “Адыгейский” / Ю. С. Чистова // Молочная промышленность. – 2014. – № 2. – С. 38–39.
- 1362. Шальк, Г.** Большая скорость и надежность благодаря CSB-SYSTEM / Г. Шальк, Ю. Моторин // Молокопереработка. – 2012. – № 8 (83). – С. 10–12.
- 1363. Шаляпин, С. Н.** Применение УФ излучения для обеззараживания воздуха на молочных заводах / С. Н. Шаляпин // Молокопереработка. – 2012. – № 3 (78). – С. 16–17.
- 1364. Шаляпин, С. Н.** Энергосберегающие барабанные стерилизаторы / С. Н. Шаляпин // Молокопереработка. – 2012. – № 5 (80). – С. 24–25.
- 1365. Шварц, Б.** Молочные заводы в модульном исполнении / Б. Шварц // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 17.
- 1366. Шигапов, И. И.** Разработка инновационных трубчатых текстильных фильтров для молока / И. И. Шигапов // Переработка молока. – 2016. – № 2. – С. 52–55.

*Исследовано применение трубчатых текстильных фильтров для очистки молока от посторонних примесей, пористые перегородки которых представляют собой различного вида замкнутые и спиралевидные намотки нити на перфорированные патроны. Определено, что они позволяют очищать молоко на 90%.*

- 1367. Шишов, В. В.** О температурном напоре в конденсаторах с воздушным охлаждением / В. В. Шишов // Холодильная техника. – 2013. – № 8. – С. 31.
- 1368. Шишов, В. В.** Терморегулирующий клапан / В. В. Шишов // Холодильная техника. – 2012. – № 6. – С. 16.
- 1369. Шурчкова, Ю. А.** Высокоэффективный дезодоратор для молока / Ю. А. Шурчкова // Молочное дело. – 2010. – № 1 (82). – С. 19.
- 1370. Эрвольдер, Н. Ю.** Этапы технологического проектирования / Н. Ю. Эрвольдер // Переработка молока. – 2011. – № 10 (144). – С. 70.
- 1371. Ясаков, К.** Линии для выпуска мороженого в стаканчиках / К. Ясаков // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 1. – С. 17–18.

## Розділ 6

### Тара та упаковка продуктів молочної промисловості

#### Навчальні видання

**1372. Колосов, О. Є.** Технологія пакувального виробництва : навчальний посібник / О. Є. Колосов ; Національний технічний університет України Київський політехнічний інститут. – Київ : НТУУ КПІ, 2015. – 247 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Назва з екрана.

**1373. Пакувальне обладнання :** підручник [Електронний ресурс] / О. М. Гавва, А. П. Беспалько, А. І. Волчко, О. О. Кохан. – Київ : ІАЦ Упаковка, 2010. – 744 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13474>. – Назва з екрана.

*Наведено типові технологічні схеми пакувального обладнання всіх функціональних груп. В доступному для сприйняття вигляді наведена класифікація пакувального обладнання загалом, обладнання для пакування продукції в споживчу та транспортну тару, групового пакування та формування збільшених вантажних одиниць. Наведено технологічні розрахунки типових модулів різних функціональних груп пакувального обладнання.*

**1374. Фізико-хімічні властивості пакувальних матеріалів :** навчальний посібник / В. С. Костюк, А. І. Соколенко, К. В. Васильківський, В. А. Піддубний. – Київ : Кондор, 2012. – 400 с.

*Розглянуто класифікацію пакувальних матеріалів та допоміжних пакувальних засобів, вимоги до їх сучасного використання, викладено особливості властивостей окремих видів пакувальних матеріалів, їх застосування, основні методи оцінки та визначення якості.*

#### Автореферати дисертацій

**1375. Павлов, С. О.** Удосконалення методів розрахунку пакувального обладнання харчових виробництв з робочими елементами змінної жорсткості [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. тех. наук : 05.18.12 / С. О. Павлов ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13627>. – Назва з екрана.

*Розглянуто особливості динаміки пакетообгортальних і обандеролювальних машин, пов'язані з кінематичними збуреннями, які є проявом специфічних законів руху ведучих мас і змінної жорсткості робочих елементів. Поглиблене вивчення взаємозв'язків геометричних, кінематичних і динамічних параметрів дозволило розв'язати задачу стабілізації натягів плівок та стрічок в машинних операціях. Виконано конструкційні розробки, виготовлення і впровадження вузлів стабілізації натягів.*

**1376. Халайджі, В. В.** Наукове обґрунтування параметрів обладнання для групового пакування харчових продуктів [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. тех. наук : 05.18.12 / В. В. Халайджі ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13619>. – Назва з екрана.

*Присвячено створенню наукової бази проектування і вдосконалення обладнання для групового пакування харчових продуктів.*

### Статті з періодичних та продовжуваних видань

**1377. Батрак, Н. С.** Тара і упаковка як фактор логістичної та маркетингової діяльності / Н. С. Батрак // Сучасні проблеми розвитку підприємств харчової промисловості : теорія та практика. – 2013. – С. 164–166.

**1378. Беспалько, А. П.** Обладнання для скріплення транспортних пакетів (стан, перспективи, тенденції розвитку) [Електронний ресурс] / А. П. Беспалько, О. М. Гавва, С. В. Токарчук // Упаковка. – 2010. – № 2. – С. 54–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3757>. – Назва з екрана.

*Приведений аналіз існуючих технологій, способів і устаткування для скріплення транспортних пакетів. Перспективи і тенденції розвитку устаткування для скріплення транспортних пакетів розглянуті авторами з позицій розвитку пакувального устаткування в цілому і формування нових логістичних схем. Неотъемлемыми и важнейшими звеньями в логистической цепочке "поставщик сырья - производитель продукции - потребитель готовых изделий" являются участки формирования транспортных пакетов и их прочного и надежного крепления.*

**1379. Відходи тари та упаковки :** новий підхід // Екологія підприємства. – 2015. – № 4. – С. 52–57.

**1380. Волинець, Н. С.** Дослідження процесу дозування в'язких молочних продуктів з метою вдосконалення конструкції фасувального автомату-2 = The research process dispensing viscous dairy products to improve the design of packaging machine m-2 [Електронний ресурс] / Н. С. Волинець, С. Ф. Федоров // Ukrainian food journal ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 3. – С. 54–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21354>. – Назва з екрана.

**1381. Гавва, О. М.** Дозувальні пристрої пакувальних машин (як правильно вибрати дозатор) [Електронний ресурс] / О. М. Гавва, О. О. Кохан // Упаковка. – 2012. – № 3. – С. 46–49. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13029>. – Назва з екрана.

*Запропоновані деякі зміни та доповнення до узагальненої класифікації дозуючих пристроїв. Наведені рекомендації по вибору дозатора в залежності від виду пакованої продукції та способу дозування. Виділені шляхи підвищення критеріїв ефективності роботи дозуючих пристроїв.*

**1382. Гавва, О. М.** Раціональне розташування зважувальної місткості у вагових дозаторах для сипкої продукції [Електронний ресурс] / О. М. Гавва, А. В. Деренівська, М. А. Масло // Упаковка. – 2013. – № 2. – С. 54–57. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14716>. – Назва з екрана.

*Наведені результати щодо визначення раціонального розташування зважувальної місткості у вагових дозаторах для сипкої продукції. Раціональне розташування зважувальної місткості суттєво зменшить динамічну складову похибки дозування, що буде сприяти підвищенню продуктивності дозатора. Сьогодні на отечественном рынке оборудования для упаковки сыпучей продукции в потребительскую тару доминируют линейные весовые дозаторы. Методологией усовершенствования дозаторов предусматривается сокращение времени на разработку новых дозаторов и исследование их характеристик на основе комплексного подхода к проектированию.*

**1383. Деренівська, А. В.** Дослідження кінематики операції переміщення упаковки у формі паралелепіпеда за допомогою шнекового конвеєра в пакувальних машинах-автоматах [Електронний ресурс] / А. В. Деренівська, О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 180–184. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3699>. – Назва з екрана.

*Наведено аналіз процесу перевантаження упаковки в шнековому конвеєрі пакувальної машини. Мета проведеного дослідження визначення оптимальних геометричних та кінематичних параметрів шнека, що дасть можливість забезпечити безперебійну високопродуктивну роботу пакувальної машини-автомату.*

**1384. Деренівська, А. В.** Дослідження операції переміщення сформованих картонних пачок з плоскоскладених заготовок карманими носіями в роторних машинах [Електронний ресурс] / А. В. Деренівська, Л. О. Кривопляс-Володіна, В. М. Любимов // Харчова промисловість. – 2011. – № 10–11. – С. 297–301. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3683>. – Назва з екрана.

*Наведено аналіз процесу перевантаження тари в карманних носіях різних типів транспортних систем пакувальних машин. Мета проведеного дослідження процесу переміщення картонної пачки карманными носіями в роторних машинах - визначення оптимального значення розподіленого навантаження від поворотних захватів, яке забезпечує надійну фіксацію пачки та цілісність вміщеного продукту.*

**1385. Кривошей, В. М.** Сири в Україні (ринок, упаковка, тенденції) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2015. – № 2 (105). – С. 8–10.

**1386. Лебединець, В. Т.** Використання пакувальних матеріалів для морозива / В. Т. Лебединець // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 3 (122). – С. 28–29.

**1387. Малащук, Н. С.** Нанотехнологія – новий напрямок у виробництві тари / Н. С. Малащук, Б. В. Романчук, О. Є. Колосов // Новітні технології пакування. – 2015. – С. 45–46.

**1388. Сьюинг, Д.** Анализ текстуры молочных продуктов и функциональности упаковки / Д. Сьюинг // Молочная промышленность. – 2012. – № 1. – С. 8–9.

**1389. Ставицький, О. В.** Еволюційний шлях упаковки – від зручності до естетики / О. В. Ставицький, М. П. Кобченко, Ю. Ю. Орлик // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 5 (44). – С. 12–14.

**1390. Токарчук, С. В.** Дослідження впливу первинних похибок та зазорів на точність дозування [Електронний ресурс] / С. В. Токарчук, О. М. Гавва // Харчова промисловість. – Київ : НУХТ, 2010. – № 9. – С. 119–123. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/585>. – Назва з екрана.

*Виконано дослідження впливу на величину систематичної похибки дозування зазорів у елементах запірних пристроїв, технологічних неточностей розмірів та форми взаємного розташування елементів кінематичних пар і ланок приводу дозатора.*

**1391. Токарчук, С. В.** Створення активної упаковки із поглиначами кисню для харчових продуктів [Електронний ресурс] / С. В. Токарчук, О. М. Гавва, О. О. Кохан // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – № 44. – С. 38 – 43. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11147>. – Назва з екрана.

*Представлено результати дослідження «активної упаковки» з метою вивчення протікання процесу поглинання кисню у споживчій тарі з харчовим продуктом. Підібрано пакувальний матеріал, який дає змогу поглиначам кисню адсорбувати кисень із внутрішнього простору споживчої упаковки із харчовим продуктом.*

- 1392. Токарчук, С. В.** Основи модульної системи проектування пакувального обладнання [Електронний ресурс] / С. В. Токарчук, О. М. Гавва, А. І. Волчко // Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. – 2013. – № 3. – С. 173 – 177. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11148>. – Назва з екрана.  
*Представлена методика проектування пакувального обладнання з використанням модульного методу. Представлено топологічні моделі пакувальних машин, критерієм оптимізації прийнято мінімальне використання енергії.*
- 1393. Трепядько, Р. В.** Компонувальні схеми комплексних ліній пакування / Р. В. Трепядько, О. М. Гавва // Упаковка. – 2012. – № 3 (88). – С. 50–52.
- 1394. Формоутворення** пакувальних матеріалів та тари з термопластів (дослідження процесу розтягування розплаву) / Г. І. Ведь, І. О. Мікульонюк, А. Д. Петухов та ін. // Упаковка. – 2013. – № 4 (95). – С. 50–54.
- 1395. Якимчук, М. В.** Дослідження витрат повітря через пористі пакувальні матеріали [Електронний ресурс] / М. В. Якимчук, О. М. Гавва, А. Є. Самойлик // Харчова промисловість. – 2011. – № 11. – С. 42–45. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/837>. – Назва з екрана.  
*Розроблена математична модель повітропроникності пористих пакувальних матеріалів. Адекватність математичної моделі реальним процесам перевірено експериментальними дослідженнями. Отримані результати досліджень рекомендовані для застосування під час виконання розрахунків та вибору елементів вакуумних захоплюючих пристроїв пакувального обладнання.*
- 1396. Абросимова, С. В.** Упаковка как инструмент в обеспечении качества и безопасности молочной продукции / С. В. Абросимова // Переработка молока. – 2013. – № 1 (157). – С. 14–16.
- 1397. Биоразлагаемая** упаковка для йогуртов // Молочная промышленность. – 2011. – № 7. – С. 14–15.
- 1398. Большаков, Ю.** Проблемы производственных складов и методы их решения / Ю. Большаков // Переработка молока. – 2013. – № 6. – С. 44–45.
- 1399. Бут, О. Г.** Дизайн упаковки для молочных продуктов / О. Г. Бут // Молочная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 42–44.
- 1400. Бут, О.** Искусству – время, технологиям – дело / О. Бут // Мир Упаковки. – 2013. – № 3 (91). – С. 32–36.
- 1401. Бут, О.** Литая статья / О. Бут // Мир Упаковки. – 2012. – № 6 (88). – С. 46–50.
- 1402. Бут, О.** Упаковка с аспектом. Термоформованная тара для молочной продукции / О. Бут // Мир Упаковки. – 2011. – № 3 (79). – С. 30–31.
- 1403. Бутылка** для двух компонентов // Тара и упаковка. – 2012. – № 5 (131). – С. 36–38.

- 1404. Васюк, Н.** Стеклянная тара: в ногу со временем / Н. Васюк // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 5 (05). – С. 72–74.
- 1405. Гераймович, О. А.** Возможности использования транспортно-технологических резервуаров / О. А. Гераймович // Молочная промышленность. – 2011. – № 11. – С. 34–35.
- 1406. Гибкие** полимерные материалы для молочных продуктов // Молочная промышленность. – 2012. – № 3. – С. 33.
- 1407. Горковцов, А. В.** Современные тренды дизайна в упаковке молочных продуктов / А. В. Горковцов // Молочная промышленность. – 2011. – № 6. – С. 10–11 ; № 7. – С. 10–11.
- 1408. Гюнтер, Б.** Качественная упаковка и производственный процесс / Б. Гюнтер // Молочная промышленность. – 2010. – № 6. – С. 18–19.
- 1409. Демин, И.** Доставка товара клиентам – быстро и рентабельно / И. Демин, Г. Шальк // Молокопереработка. – 2012. – № 3 (78). – С. 10–13.
- 1410. Инновационная** упаковка для йогурта // Упаковка. – 2015. – № 2 (105). – С. 43.
- 1411. Инновационная** упаковка для замороженных продуктов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 1. – С. 54–55 ; 2013. – № 4. – С. 58–59.
- 1412. Ищенко, А.** Вторая жизнь алюминиевой тары / А. Ищенко // Тара и упаковка. – 2012. – № 1 (127). – С. 24–26.
- 1413. Капсула** для мороженого // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 2. – С. 57.
- 1414. Ким, С.** Упаковка, которую хочется открыть / С. Ким // Переработка молока. – 2013. – № 9 (168). – С. 38–39.
- 1415. Китов, В.** Тренды крупного масштаба: технология производства крупногабаритной тары / В. Китов // Мир Упаковки. – 2011. – № 2 (78). – С. 46.
- 1416. Климанов, А.** Упаковка – это актуально! / А. Климанов // Переработка молока. – 2011. – № 5 (139). – С. 16–17.
- 1417. Колесник, М.** Жидкий азот в упаковочной индустрии / М. Колесник // Упаковка. – 2012. – № 4 (89). – С. 44–45.
- 1418. Компания SAVERGLASS:** открывая новые возможности стекла // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 6–7 (23–24). – С. 106–108.
- 1419. Кондратьев, С.** Качественная упаковка – залог успеха вашей продукции / С. Кондратьев // Молокопереработка. – 2011. – № 9 (72). – С. 12–15.
- 1420. Коростелёв, Н. И.** Автоматизированная упаковка для промжиров и маргаринов / Н. И. Коростелёв // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2013. – № 1–2 (141–142). – С. 8–12.

- 1421. Кошечая, С. Е.** Моделирование геометрии размещения банок в рабочем пространстве автоклава / С. Е. Кошечая, А. Г. Перов // Известия высших учебных заведений. – 2010. – № 4 (316). – С. 86–87. – (Серия : Пищевая технология).
- 1422. Кошечая, С. Е.** Теплообмен в консервной банке с учетом конвективных токов / С. Е. Кошечая, А. Г. Перов // Известия высших учебных заведений. – 2010. – № 4 (316). – С.70–72. – (Серия : Пищевая технология).
- 1423. Курзина, М. Н.** Упаковка для замороженных продуктов / М. Н. Курзина // Пищевая промышленность. – 2005. – № 7. – С. 33.
- 1424. Легонькова, О. А.** Полимеры в упаковке молочной продукции / О. А. Легонькова, М. С. Федотова // Переработка молока. – 2011. – № 6 (140). – С. 16–18.
- 1425. Лисагорский, В. В.** Гибкие упаковочные материалы для молочных продуктов : реалии тенденции / В. В. Лисагорский // Переработка молока. – 2012. – № 6 (150). – С. 20–22.
- 1426. Луценко, Л.** Тара и вспомогательные материалы, используемые для перевозки грузов водным транспортом / Л. Луценко, Д. Суханова // Тара и упаковка. – 2014. – № 1 (139). – С. 24–27.
- 1427. Мазуренко, Е. И.** Стекло остается стеклом / Е. И. Мазуренко // Упаковка. – 2013. – № 4 (95). – С. 17–19.
- 1428. Матешева, С.** Введение в показатели проницаемости упаковочных материалов / С. Матешева // Тара и упаковка. – 2012. – № 5 (131 ). – С. 34.
- 1429. Матусевич, Ю.** Оборудование для конечной упаковки: индивидуальные решения сложных задач / Ю. Матусевич // Молочная промышленность. – 2010. – № 3. – С. 74.
- 1430. Моллов, И.** Отгрузка готовой продукции на молокоперерабатывающем предприятии / И. Моллов, Ю. Моторин // Молочная промышленность. – 2014. – № 6. – С. 10–11.
- 1431. Мяленко, Д. М.** Влияние цвета и прозрачности полимерной упаковки на хранимоспособность молочных продуктов / Д. М. Мяленко // Переработка молока. – 2016. – № 6. – С. 38–39.
- Представлені результати досліджень впливу кольору і прозорості полімерної упаковки на зміну фізико-хімічних і органолептичних характеристик молока в процесі зберігання.*
- 1432. О свойствах** гофрокартона в условиях повышенной влажности // Тара и упаковка. – 2015. – № 1 (145). – С. 9–14.
- 1433. Оздов, И. А.** Влияние способа упаковывания на качество и сроки годности сыров / И. А. Оздов, Е. А. Орлова, Е. А. Большакова // Молочное дело. – 2013. – № 8–9 (120–121). – С. 13–15.
- 1434. Пацеш, Й.** Групповая упаковка и палетирование молочных продуктов / Й. Пацеш // Переработка молока. – 2014. – № 8 (179). – С. 20–21.

- 1435. Пирожков, Б.** Упаковка молока и молочной продукции / Б. Пирожков // Молочное дело. – 2010. – № 9 (90). – С. 8–11.
- 1436. Плюхин, С. Г.** Автоматы выдува ПЭТ для молочной промышленности / С. Г. Плюхин // Переработка молока. – 2011. – № 9 (143). – С. 30.
- 1437. Полехина, Г.** Упаковка молока: польза или удобство? / Г. Полехина // Переработка молока. – 2011. – № 9 (143). – С. 32–33.
- 1438. Полехина, Г.** Упаковка: от легенды до повседневности / Г. Полехина // Переработка молока. – 2011. – № 11 (145). – С. 12–13.
- 1439. Попов, К. И.** Пищевые нанотехнологии: упаковка / К. И. Попов, О. В. Красноярова // Масложировая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 15–17.
- 1440. Прадун, Д. А.** Высокоточная упаковка молока и молочных продуктов / Д. А. Прадун // Переработка молока. – 2013. – № 6. – С. 12–13.
- 1441. Рогов, Г. И.** Обеспечение качества и безопасности молочных продуктов через упаковочные системы / Г. И. Рогов // Молокопереработка. – 2010. – № 8 (59). – С. 8–9 ; № 12 (63). – С. 18–19.
- 1442. Рязанова, О. А.** Классификация тары и полимерных упаковочных материалов / О. А. Рязанова // Молочная промышленность. – 2012. – № 1. – С. 10–12.
- 1443. Свистун, Н. Н.** Транспортировка сухого молока / Н. Н. Свистун, С. А. Смирнова, А. Г. Галстян // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 28.
- 1444. Сьюинг, Д.** Анализ текстуры молочных продуктов и функциональности упаковки / Д. Сьюинг // Молочная промышленность. – 2012. – № 1. – С. 8–9.
- 1445. Стекланный сегмент: об основных преимуществах стеклянной тары** // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 1–2 (42–43). – С. 34–36.
- 1446. Твердохлеб, А. В.** Расфасовка сливочного масла и спредов в крупные бруски / А. В. Твердохлеб, В. М. Сидлецкий // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 3. – С. 20–21.
- 1447. Трубников, А.** Розлив в ПЭТ-бутылку набирает обороты / А. Трубников // Переработка молока. – 2011. – № 4 (138). – С. 51.
- 1448. Уникальное производство** // Мир упаковки. – 2013. – № 6 (94). – С. 52.
- 1449. Упаковка для сыров премиум-класса** // Переработка молока. – 2013. – № 6. – С. 10.
- 1450. Упаковка паллет. Альтернативные решения** // Молочная промышленность. – 2010. – № 6. – С. 31–32.
- 1451. Упаковочная линия Synerlink для свежих молочных продуктов** // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 46.
- 1452. Усовершенствование технологии упаковки сыра в пленку без обсушки** // Молокопереработка. – 2010. – № 8 (59). – С. 28–29.

- 1453. Федотова, О. Б.** Безопасность упаковки: новое и хорошо забытое старое / О. Б. Федотова, А. Н. Богатырев // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 12–14.
- 1454. Федотова, О. Б.** Некоторые аспекты систематизации функционально-технологических свойств упаковки для молочной продукции / О. Б. Федотова, А. Ю. Золотин // Пищевая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 26–27.
- 1455. Федотова, О.** Показатели качества и безопасности упаковки для молочной продукции / О. Федотова // Тара и упаковка. – 2012. – № 2 (128). – С. 38–40.
- 1456. Федотова, О. Б.** Разработка упаковочных материалов с использованием нанотехнологий / О. Б. Федотова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 60–61.
- 1457. Федотова, О. Б.** Рассуждения о пэт-упаковке для молока / О. Б. Федотова // Переработка молока. – 2016. – № 2. – С. 20–23.
- 1458. Федотова, О. Б.** Упаковка и хранение молока и молочной продукции / О. Б. Федотова // Переработка молока. – 2012. – № 1 (145). – С. 10–11.
- 1459. Федотова, О.** Упаковка молока – актуальная тема / О. Федотова // Тара и упаковка. – 2010. – № 4 (118). – С. 30–31.
- 1460. Французский дизайн на подъеме** // Тара и упаковка. – 2012. – № 6 (132). – С. 44–47.
- 1461. Чечин, В. С.** Стеклянная бутылка – инновационная упаковка для молочных продуктов / В. С. Чечин // Переработка молока. – 2014. – № 8 (179). – С. 58–59.
- 1462. Яковлева, Н. А.** Актуальные фасовочно-упаковочные решения для молочных продуктов / Н. А. Яковлева // Молочная промышленность. – 2010. – № 3. – С. 73.

## Розділ 7

### Гігієна та санітарія в молочній промисловості

#### Монографії

**1463.** Очистка сточных вод предприятий молокоперерабатывающей промышленности : монография / Ж. А. Сапронова и др. ; Белгородский государственный технологический университет им. В. Г. Шухова, Харьковский национальный автомобильно-дорожный университет, Харьковский национальный университет строительства и архитектуры. – Харьков : ХНАДУ, 2014. – 143 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). – Название с экрана.

*Рассмотрены загрязнения, методы и технологические схемы очистки сточных вод предприятий по переработке молока. Разработана технология утилизации осадка водоочистки в качестве карбонатной составляющей в производстве цементного клинкера. Доказано, что при использовании осадка водоочистки не происходит изменение структуры получаемого цементного клинкера по сравнению с клинкером, изготовленным с использованием традиционного сырья.*

#### Навчальні видання

**1464.** Шульга, Н. М. Санітарія та гігієна [Електронний ресурс] : навчальний посібник / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : ПДО НУХТ, 2011. – 34 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19749?mode=full>. – Назва з екрана.

*Розглянуто санітарні вимоги до території молочних підприємств, обладнання, технологічних процесів. Наведено характеристику вимог до засобів для миття та дезинфекції. Приділено увагу правилам особистої гігієни працівників підприємств молочної галузі.*

**1465.** Дунец, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. – 192 с.

**1466. Гігієнічні** аспекти проектування пакувального обладнання [Електронний ресурс] / А. П. Беспалько, О. М. Гавва, С. В. Токарчук, С. М. Шевченко // Упаковка. – 2010. – № 1. – С. 38–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3750>. Назва з екрана.

*Описуються алгоритм проектування устаткування з урахуванням гігієнічних вимог; вимоги до устаткування для гігієнічного пакування; конструктивні вимоги до елементів пакувальної техніки. К упаковочного оборудования, отвечающего гигиеническим требованиям, относят оборудование с неасептическими технологиями упаковки. Такое упаковочное оборудование в процессе своей работы не должно допускать увеличения количества нежелательных микроорганизмов в продукте.*

**1467. Дзідзігурі, М.** Санітарія та гігієна – основна складова виробничого процесу / М. Дзідзігурі // Молочное дело. – 2012. – № 8 (109). – С. 9.

**1468. Дослідження** вірусоцидної активності дезінфікуючих засобів / О. В. Наumenко, Н. Ф. Кігель, Ю. Ю. Кодаш, І. Н. Бейбалаєв // Молокопереробка. – 2011. – № 11 (74). – С. 6–9.

**1469. Кудашев, С. М.** Застосування озону для поліпшення санітарно-гігієнічної якості молока та молочних продуктів / С. М. Кудашев, Н. С. Новицька, Т. Д. Пушкар // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 86–88.

*Розглянуто питання поліпшення якості молока за рахунок підвищення ефективності санітарно-гігієнічного оброблення молочно-доїльного обладнання. Показано перспективність озонових технологій для дезінфекції приміщень та технологічного обладнання.*

**1470. Кудашев, С. М.** Поліпшення санітарно-гігієнічних показників якості молока та молочних продуктів при застосуванні озонових технологій / С. М. Кудашев, Т. Д. Пушкар, Н. С. Новицька // Молочное дело. – 2011. – № 2 (95). – С. 8–10.

**1471. Покращена** технологічна карта оброблення стічних вод молокозаводів / О. І. Семенова, Н. О. Бублієнко, Є. С. Смірнова, О. П. Дика // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 38–42.

**1472. Ананьева, Н. В.** Разработка в области моющих средств / Н. В. Ананьева // Молочная промышленность. – 2010. – № 2. – С. 67–68.

**1473. Выхрест Н. Ю.** Лазерное излучение как способ повышения качества мойки и дезинфекции / Н. Ю. Выхрест, К. С. Кулажанов, Г. Т. Дарибаева // Переработка молока. – 2016. – № 4. – С. 52–53.

*Рассмотрена возможность использования действия лазерного излучения в целях повышения качества мойки и дезинфекции оборудования молокозаводов за счет изменения поверхностного натяжения моющих растворов.*

- 1474. Данилович, Д. А.** Современные решения по очистке сточных вод / Д. А. Данилович, А. А. Максимова // Молочная промышленность. – 2011. – № 8. – С. 73–77.
- 1475. Есин, М. А.** Очистка сточных вод предприятий молочной отрасли / М. А. Есин, А. В. Ромашко // Переработка молока. – 2012. – № 2 (146). – С. 28–30.
- 1476. Использование** дезинфицирующего препарата Лерасепта форте // Молокопереработка. – 2012. – № 2 (77). – С. 14–17.
- 1477. Калунникова, Е.** Дезинфекция внешних поверхностей оборудования / Е. Калунникова // Молочная промышленность. – 2011. – № 5. – С. 46.
- 1478. Калунникова, Е.** Люминометр – надежная оценка уровня гигиены и санитарии за 30 секунд! / Е. Калунникова // Молочная промышленность. – 2011. – № 9. – С. 26.
- 1479. Каширская, Т. А.** Биопрепараты на санитарной службе предприятия / Т. А. Каширская // Переработка молока. – 2011. – № 7 (141). – С. 47.
- 1480. Козак, В. Л.** Ветеринарно-санитарные требования к производству мороженого / В. Л. Козак // Молочное дело. – 2013. – № 6–7. – С. 16–17.
- 1481. Комплексные** решения в мойке и дезинфекции от компании А-Профи // Молокопереработка. – 2012. – № 9 (84). – С. 8–9.
- 1482. Кузина, Ж. И.** Аспекты санитарной обработки специализированного транспорта / Ж. И. Кузина, Б. В. Маневич, Н. Г. Иванова // Переработка молока. – 2012. – № 3 (147). – С. 83.
- 1483. Кузина, Ж. И.** Санитарная обработка мембранного оборудования / Ж. И. Кузина, Б. В. Маневич // Сыроделие и маслоделие. – 2010. – № 6. – С. 41–43.
- 1484. Маневич, Б. В.** Мойка и дезинфекция емкостного оборудования / Б. В. Маневич // Переработка молока. – 2011. – № 9 (143). – С. 18–19.
- 1485. Сабыкова, Р.** Борьба с бактериофагами – залог выпуска качественного продукта / Р. Сабыкова // Переработка молока. – 2013. – № 3 (159). – С. 84.
- 1486. Свенсон, С.** Безопасность прежде всего Tetra Alcip – построение прочного фундамента для безопасности пищевых продуктов / С. Свенсон // Переработка молока. – 2012. – № 12 (156). – С. 28–29.
- 1487. Скоков, В. А.** Комплексный подход к решению вопросов гигиены предприятия / В. А. Скоков // Переработка молока. – 2012. – № 10 (154). – С. 14–15.
- 1488. Смит, Д.** Гигиеничность конструкции щеточных изделий в пищевой промышленности / Д. Смит // Переработка молока. – 2015. – № 9. – С. 64–65.
- 1489. Соколов, Д. М.** Экспресс-контроль гигиены на производстве / Д. М. Соколов, М. С. Соколов // Молочная промышленность. – 2012. – № 5. – С. 36–37.

**1490. Средства** микробиологического контроля для предприятий молочной промышленности / Г. М. Свириденко, Ю. Я. Свириденко, Д. В. Абрамов, М. Б. Захарова // Молочное дело. – 2013. – № 8–9(120–121). – С. 23–24.

**1491. Технология** производства молочных продуктов: мойка оборудования, используемого в молочной промышленности // Молокопереработка. – 2011. – № 12 (75). – С. 32–49.

**1492. Технология** производства молочных продуктов: сточные воды в молочной промышленности // Молокопереработка. – 2012. – № 2 (77). – С. 35–41.

**1493. Фильтраты** молочной сыворотки и коллоидное серебро в моюще-дезинфицирующих растворах / А. А. Блинова, А. В. Блинов, А. В. Серов, А. Г. Храмцов // Молочная промышленность. – 2015. – № 1. – С. 49–50.

**1494. Чемис А. А.** Технологии мойки и дезинфекции / А. А. Чемис // Переработка молока. – 2015. – № 4. – С. 48–49.

*Рассмотрен комплексный подход к проведению санитарных мероприятий на предприятии, включая выбор видов мойки, подбор моющих средств, моченого инвентаря, защиту персонала и контроль качества мойки.*

**1495. Шаляпин, С. Н.** Применение УФ излучения для обеззараживания воздуха на молочных заводах / С. Н. Шаляпин // Молокопереработка. – 2012. – № 3 (78). – С. 16–17.

## Іменний покажчик

|                    |                                                   |                     |                             |
|--------------------|---------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Абдуллаева Л. В.   | 158                                               | Артюхова С. И.      | 1087                        |
| Абрамов Д. В.      | 1491                                              | Архипов А. Н.       | 287, 288, 289, 351          |
| Абрамов Д. В.      | 960                                               | Архіпов О. С.       | 1074                        |
| Абрамова Т. С.     | 490                                               | Архіпова Г.         | 847                         |
| Абросимова С. В.   | 1397                                              | Асафов В. А.        | 386                         |
| Абуев И. М.        | 1235                                              | Афанасьева Е. О.    | 616-618                     |
| Абуев И. М.        | 1235                                              | Ахатова И. А.       | 507                         |
| Авдєєва Г. В.      | 864                                               | Ахмедова В. Р.      | 760                         |
| Аверкина Е. С.     | 415                                               | Ашоккумар М.        | 365                         |
| Аверкина Е. С.     | 540                                               |                     |                             |
| Авершина А. С.     | 434, 465, 466, 498,<br>499, 846, 856, 862,<br>863 | Бабина Т. А.        | 290                         |
| Агаркова Е. Ю.     | 283, 350, 886, 889,<br>1156, 1318                 | Бабкина Н. Г.       | 986                         |
| Адамчук В. В.      | 1217                                              | Бабко Є. М.         | 1060                        |
| Александрова В. В. | 1091                                              | Байдиндаева А. Т.   | 324                         |
| Алексеев Г. В.     | 1086                                              | Байков М. М.        | 744                         |
| Алиев Р. Д.        | 1237                                              | Бакуменко О. Е.     | 1093, 1094, 1119            |
| Алиев Р.           | 1236                                              | Баль-Прилипко Л.    | 447                         |
| Алянчикова О. А.   | 350                                               | Баль-Прилипко Л. В. | 17                          |
| Ананьева Н. В.     | 284, 1473                                         | Банникова А. Б.     | 291, 405, 508, 509,<br>1094 |
| Андерсен К.        | 285                                               | Баранов С. А.       | 1243, 1244, 1245            |
| Андреева А. А.     | 1086                                              | Барашкина Е. В.     | 1185                        |
| Андрухова В. Я.    | 138, 612                                          | Барна Т. І.         | 501                         |
| Анисимов Г. С.     | 305, 716                                          | Бартковський І. І.  | 650, 1220                   |
| Анисимов С. В.     | 716, 981                                          | Батдыев Ч. М.       | 1088                        |
| Антипов А. В.      | 1238                                              | Батрак Н. С.        | 1378                        |
| Антипова Т. А.     | 286, 866, 892                                     | Батуева Т. М.       | 1189                        |
| Антоненко И. Н.    | 1239                                              | Беседа Л.           | 222                         |
| Антоненко Н. Л.    | 18                                                | Батухтин А. Н.      | 794                         |
| Антонов А. Е.      | 1240                                              | Бедных Б. С.        | 332, 868, 892, 933          |
| Антонова О. Н.     | 307                                               | Бейбалаєв І. Н.     | 1469                        |
| Антонюк М. М.      | 16, 663, 668, 686                                 | Белова Л. В.        | 139                         |
| Антонюк О. В.      | 651, 657, 674                                     | Белокриницкая Е. А. | 511                         |
| Антышев И. А.      | 1241                                              | Белухин В. А.       | 1247                        |
| Аранчій В. І.      | 183                                               | Бенько М. П.        | 432                         |
| Ардинський О. В.   | 1058, 1059                                        | Бергілевич О. М.    | 391, 392                    |
| Арефьева Е.        | 867                                               | Берегова И. В.      | 406, 510                    |
| Арсеньева Т. П.    | 817                                               | Берёзкина К. А.     | 1156                        |
| Арсеньєва О. П.    | 4                                                 | Беспалько А. П.     | 125, 1374, 1379,<br>1467    |
| Артюх Т. М.        | 167                                               | Берестова А. А.     | 257, 677                    |
|                    |                                                   | Бессонов А. С.      | 358, 1214, 1216             |

|                   |                    |                   |                           |
|-------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|
| Березовский Ю. М. | 292                | Бояринева И. В.   | 634                       |
| Бессонова О. В.   | 896, 870, 871, 872 | Брачихина М. А.   | 607                       |
| Белінська К. О.   | 848, 849           | Бредихин А. С.    | 1090                      |
| Белозерцев В.     | 184                | Бредихин С. А.    | 1248                      |
| Биелик С.         | 1301               | Бреус Н. М.       | 666, 683                  |
| Бирюкова З. А.    | 873, 874, 884      | Брусенцев А. А.   | 817                       |
| Бідюк Д. О.       | 435, 905           | Брыкалов А. В.    | 1204                      |
| БілоногаЮ. Л.     | 991                | Бублієнко Н. О.   | 1233, 1472                |
| Блинов А. В.      | 1187, 1494         | Бубрик В. Г.      | 1156                      |
| Блинова А. А.     | 1187, 1494         | Бугера І. Н.      | 450                       |
| Бобченко В. И.    | 632, 729, 731      | Будкевич Р. О.    | 38                        |
| Богатырев А. Н.   | 1453               | Будник В. Г.      | 350, 825, 1249,<br>1318   |
| Богданов Є. С.    | 812                | Буйлова Л. А.     | 803                       |
| Богданова Е. В.   | 737                | Булгакова Е. В.   | 228                       |
| Богданова Н. А.   | 1168               | Булгакова О. В.   | 480                       |
| Богданова О. Ф.   | 127                | Бураковская Н. Б. | 938                       |
| Богдашин И. В.    | 512                | Бурдейная О.      | 786                       |
| Богомоллов В. Ю.  | 1095               | Бурлев М. Я.      | 826                       |
| Богущ В. И.       | 417                | Бурова Т. Е.      | 1091                      |
| Богущ М.          | 816                | Бурцев Д. Г.      | 1092                      |
| Боднарчук О. В.   | 446, 997           | Бурькин А. И.     | 136, 294, 295, 407,<br>82 |
| Божкова С. Е.     | 866                | Бурькина И. М.    | 1011                      |
| Бойко І. А.       | 168                | Бут О.            | 1400, 1401, 1402,<br>1403 |
| Болдырева Т.      | 717                | Бутухтин А. Н.    | 833                       |
| Болотіна І. М.    | 168                | Бухкало С. І.     | 4                         |
| Большаков Ю.      | 1399               | Быковская Г. В.   | 408                       |
| Большакова Е. А.  | 1434               | Ваврисевич Я. С.  | 455                       |
| Бондаренко Є. В.  | 449                | Вакуленко М. М.   | 919                       |
| Бондаренко Т. А.  | 712                | Ван Д. Х.         | 934                       |
| БондарчукЗ. В.    | 908                | Варанкіна О. О.   | 436, 451                  |
| Бондарчук О. В.   | 992                | Варданян А. Г.    | 1092, 1168                |
| Борисенко Е. В.   | 875                | ВаривоодаЮ. Ю.    | 991                       |
| Борисенко І. В.   | 500                | Василів В.        | 678                       |
| Борисова А. А.    | 837                |                   |                           |
| Борисова А. В.    | 718                |                   |                           |
| Борисова Г. В.    | 896                |                   |                           |
| Борисова І.       | 917                |                   |                           |
| Боровіков О. Я.   | 18                 |                   |                           |
| Борошко Д. Н.     | 546                |                   |                           |
| Бочарова Е. И.    | 561, 791           | Василів В. П.     | 1058, 1059, 1082,<br>1232 |
| Бочарова О. В.    | 135                | Васильев А. В.    | 1300                      |
| Бочковская Е.     | 876, 877           | Васильев Г. П.    | 1235                      |
| Бочковська О.     | 850                |                   |                           |

|                      |                                                                     |                   |                                                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| Васильківський К. В. | 1375                                                                | Воронецька І. С.  | 188                                                 |
| Васнева І. К.        | 1093                                                                | Воронин Д. В.     | 1306                                                |
| Васюк Н.             | 1405                                                                | Воронин Ю.        | 1254, 1255                                          |
| Васютинська Ю. О.    | 19, 185                                                             | Ворощук В. Я.     | 226, 437                                            |
| Вашека О. М.         | 988, 993, 994                                                       | Восканян О. С.    | 1102                                                |
| Ведь Г. І.           | 1395                                                                | Востроїлов А. В.  | 236, 255, 393                                       |
| Везирян А. А.        | 981                                                                 | Вржесинская О. А. | 348                                                 |
| Везирян В. А.        | 305, 981                                                            | Вырина С. И.      | 1117, 1184                                          |
| Вересоцький Ю. І.    | 1060                                                                | Высочий Д.        | 39                                                  |
| Веретинская Е.       | 409                                                                 | Выхрест Н. Ю.     | 324, 1474                                           |
| Верченко Т. В.       | 157, 272                                                            | Вышемирский Ф. А. | 1012-1028, 1033, 1103, 1104                         |
| Ветров В. М.         | 241                                                                 |                   |                                                     |
| Виноградова Ю. В.    | 790, 818                                                            | Габриелова В. Т.  | 1279, 1293                                          |
| Виноградская С. Е.   | 359                                                                 | Габриелян Д. С.   | 532, 1105                                           |
| Вишневська А. С.     | 32                                                                  | Гавва О. М.       | 125, 1374, 1379, 1382-1384, 1391 - 1393, 1396, 1467 |
| Віткін Л.            | 130                                                                 |                   |                                                     |
| Вічко О.             | 454                                                                 | Гаврилина А. Д.   | 565                                                 |
| Владыкина Т. Ф.      | 296, 410                                                            | Гаврилов Г. Б.    | 1106, 1256. 1257, 1258                              |
| Власенко В. В.       | 452                                                                 | Гаврилов В. Г.    | 1256, 1258                                          |
| Власенко І. Г.       | 391, 392                                                            | Гаврилова Е. И.   | 299                                                 |
| Власенко М.          | 187І                                                                | Гаврилова Н. Б.   | 300, 301, 411-413, 517-520, 936-938, 1129           |
| Вовкодав             | 1134                                                                |                   |                                                     |
| (Обизюк) Н. И.       |                                                                     | Гавриш А. В.      | 488, 660-662                                        |
| Вовкодав Н. І.       | 666, 683, 692                                                       | Гаврюшина И. В.   | 354                                                 |
| Вознюк А. В.         | 475                                                                 | Гадлгареева Р. Р. | 602                                                 |
| Волинець Н. С.       | 1381                                                                | Галимов М. М.     | 1259                                                |
| Волкова Т. А.        | 224, 787, 827, 972, 1097, 1098, 1099, 1100, 1101, 1173, 1174        | Галицкий В. В.    | 744                                                 |
|                      |                                                                     | Галимова М. В.    | 150                                                 |
| Волкова С. Ф.        | 223                                                                 | Галстян А. Г.     | 785, 788, 797, 798, 801, 838, 839, 840, 1338, 1444  |
| Воловик Л. С.        | 472                                                                 |                   |                                                     |
| Володин Д. Н.        | 358, 627, 628, 1123, 1152, 1154, 1161, 1162, 1170, 1214, 1252, 1274 | Галух Б. І.       | 909                                                 |
|                      |                                                                     | Гальгинайтине Л.  | 973                                                 |
| Волохов І. М.        | 935                                                                 | Ганина В.         | 639                                                 |
| Волошанович В. Д.    | 29                                                                  | Ганина В. И.      | 521, 522, 792, 942                                  |
| Волошина Т. Н.       | 878                                                                 | Гапоненко Т. М.   | 189                                                 |
| Волощенко Л. Ю.      | 166                                                                 | Гапонова Л. В.    | 620                                                 |
| Волчко А. І.         | 1374, 1393                                                          | Гаркуша В. Б.     | 469, 996                                            |
| Волчков Е.           | 1253                                                                | Гаршина Т. И.     | 1138                                                |
| Вольнова Н. В.       | 1061                                                                |                   |                                                     |

|                   |                                                                |                   |                                                                                                                  |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гасанова Е. С.    | 428, 595, 619                                                  | Горлачёва С. В.   | 525, 1108                                                                                                        |
| Гафуров В. О.     | 258                                                            | Горлов И. Ф.      | 1215                                                                                                             |
| Гачак Ю. Р.       | 455-458, 918                                                   | Грабовецкий Б. Є. | 190                                                                                                              |
| Гашева М. А.      | 589                                                            | Грабовська О. В.  | 670                                                                                                              |
| Гвоздєв О. В.     | 251                                                            | Градевская И. В.  | 616, 617                                                                                                         |
| Гельфанд А.       | 302, 303, 1260                                                 | Градова Н. Б.     | 1109                                                                                                             |
| Генералова А. О.  | 522                                                            | Гребенкина А. Г.  | 562                                                                                                              |
| Генова Д. Е.      | 159                                                            | Гребенщиков А. В. | 720                                                                                                              |
| Георгиева О. В.   | 879                                                            | Грек В. Г.        | 22                                                                                                               |
| Гераймович О. А.  | 1406                                                           | Грек Е.           | 1110                                                                                                             |
| Герасименко Т. М. | 1336                                                           | Грек Е. В.        | 1062, 1111, 11124                                                                                                |
| Герасимова Т. В.  | 573                                                            | Грек О.           | 274, 463, 496                                                                                                    |
| Гербер Ю. Б.      | 1227                                                           | Грек О. В.        | 21, 232, 235, 237,<br>246, 247, 252, 253,<br>268, 269, 389, 431,<br>844, 921, 1051,<br>1052, 1063-<br>1069, 1224 |
| Гетманее В. Н.    | 1107                                                           | Григоренко І. В.  | 167                                                                                                              |
| Гинзбург О. П.    | 523, 524                                                       | Григорян Р. Э.    | 1131                                                                                                             |
| Глаголева Л. Э.   | 1225                                                           | Гриневич А. И.    | 792                                                                                                              |
| Гладкий Ф. Ф.     | 7                                                              | Гринченко Н. Г.   | 243, 279                                                                                                         |
| Гладкова Е. Е.    | 789                                                            | Гринчук В. Ю.     | 170, 191                                                                                                         |
| Глазов В. С.      | 1241                                                           | Громов С. В.      | 989, 996                                                                                                         |
| Гловацька О.      | 267                                                            | Громова О. В.     | 599                                                                                                              |
| Гнатенко Б. А.    | 1091                                                           | Груздева Е. Н.    | 1265, 1266                                                                                                       |
| Гнатенко О. А.    | 162                                                            | Грунская В. А.    | 531, 532                                                                                                         |
| Гнездилова А. И.  | 790, 818, 819                                                  | Губанова А. А.    | 384, 562, 800                                                                                                    |
| Гніцевич В. А.    | 1061                                                           | Губанова М. И.    | 973                                                                                                              |
| Говорушко Т. А.   | 20, 162                                                        | Губина И.         | 306, 721                                                                                                         |
| Гойко І. Ю.       | 459                                                            | Губина И. В.      | 533                                                                                                              |
| Гойко І. Ю.       | 460-462                                                        | Гудима В. В.      | 446                                                                                                              |
| Головач Т. Н.     | 885, 889                                                       | Гулак О. В.       | 663, 664, 665, 669,<br>683, 686, 692                                                                             |
| Головкина М. В.   | 305, 1152                                                      | Гулбани А. Д.     | 515                                                                                                              |
| Голуб Б. О.       | 398-400                                                        | Гуліч М. П.       | 157, 272, 851                                                                                                    |
| Голубева А. В.    | 748                                                            | Гуменюк Г.        | 131                                                                                                              |
| Голубева Л. В.    | 384, 561, 562, 720,<br>780, 791, 800,<br>828-830, 1149<br>1225 | Гулько П. А.      | 1132                                                                                                             |
| Гончарук О. В.    | 679, 684                                                       | Гулькова П. И.    | 237                                                                                                              |
| Горальчук А. Б.   | 243, 402                                                       | Гурова Н. В.      | 307                                                                                                              |
| Горач О. О.       | 127                                                            | Гурський П. В.    | 8, 244, 249, 905                                                                                                 |
| Горбатова К. К.   | 237                                                            | Гусев Е. М.       | 1318                                                                                                             |
| Гордеева Е.       | 880                                                            |                   |                                                                                                                  |
| Гордиенко Л. А.   | 525-527, 1108                                                  |                   |                                                                                                                  |
| Горина Т. А.      | 528, 529                                                       |                   |                                                                                                                  |
| Горковцов А. В.   | 1408                                                           |                   |                                                                                                                  |

|                        |                                                |                   |                                                                                                                                            |
|------------------------|------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гуць В. С.             | 820                                            | Довгун Н. П.      | 829, 830                                                                                                                                   |
| Гюльмагомедова Д. Т.   | 1308                                           | Долинский А. А.   | 273                                                                                                                                        |
| Гюнтер Б.              | 1409                                           | Долматова О. И.   | 384, 561, 562, 791, 800, 828                                                                                                               |
| Давыдова Р.            | 939                                            | Доманькова М. П.  | 985                                                                                                                                        |
| Дамдинсурэн Л.         | 534                                            | Домарецкий В. А.  | 2, 5, 7                                                                                                                                    |
| Данжеева Э. К.         | 1189                                           | Домбровська О. П. | 128                                                                                                                                        |
| Даниленко С. Г.        | 398, 399                                       | Донская Г. А.     | 311, 386, 414, 415, 538-540, 884, 941, 1114-1116                                                                                           |
| Данилович Д. А.        | 1475                                           | Доронин А. Ф.     | 1119                                                                                                                                       |
| Дарибаева Г. Т.        | 1474                                           | Драган О. І.      | 165                                                                                                                                        |
| Дашковський Ю. О.      | 1058, 1080                                     | Драгун Н. А.      | 833                                                                                                                                        |
| Дейнека І. Г.          | 906                                            | Древин В. Е.      | 740                                                                                                                                        |
| Дейниченко Г. В.       | 241, 906                                       | Дрогань-          | 183                                                                                                                                        |
| Декуша Л. Ю.           | 864                                            | Писаренко Л. О.   |                                                                                                                                            |
| Делицкая И. Н.         | 940, 955, 956, 962                             | Дрожжин В. М.     | 386                                                                                                                                        |
| Демин А. В. 1268, 1269 |                                                | Дроздова В. А.    | 142                                                                                                                                        |
| Демин И.               | 225, 226, 1410                                 | Дроздова В. А.    | 142                                                                                                                                        |
| Демчак М.              | 1451                                           | Дроздова Т. М.    | 1112                                                                                                                                       |
| Демчук Д. Н.           | 1270                                           | Дроздова В. А.    | 142                                                                                                                                        |
| Денисов С. В.          | 1029, 1030                                     | Дроздова Т. М.    | 1112                                                                                                                                       |
| Денкова З. Р.          | 536                                            | Дубиков Д. А.     | 1168                                                                                                                                       |
| Дерев'янка Л.          | 447                                            | Дубова Е. А.      | 831                                                                                                                                        |
| Деренівська А. В.      | 1383-1385                                      | Дуда В. П.        | 20                                                                                                                                         |
| Джафаров М. М.         | 537                                            | Дунаев А. В.      | 312, 1018, 1272                                                                                                                            |
| Джафарович А. Р.       | 308                                            | Дунец Е. Г.       | 1466                                                                                                                                       |
| Дзідзігурі М.          | 1468                                           | Дунченко Н. И.    | 313, 1029, 1030                                                                                                                            |
| Дзюба Л. П.            | 860                                            | Дыкало Н. Я.      | 1113, 1155                                                                                                                                 |
| Дзюбенко Н. О.         | 37                                             | Дымар О. В.       | 340, 1117, 1184                                                                                                                            |
| Дидух Н. А.            | 882, 883                                       | Дьяконова А. К.   | 878                                                                                                                                        |
| Дика О. П.             | 1233, 1472                                     | Евдокимов И. А.   | 291                                                                                                                                        |
| Димитриева С. Е.       | 884, 886                                       | Евдокимов И. А.   | 38                                                                                                                                         |
| Динякова М. В.         | 570                                            | Евдокимов И. А.   | 314, 358, 385, 405, 525-527, 573, 574, 589, 627, 628, 728, 944, 965, 981, 1108, 1118. 1123, 1127, 1130, 1151, 1158, 1170, 1181, 1188, 1252 |
| Дідур С. В.            | 23                                             |                   |                                                                                                                                            |
| Дідух Г. В.            | 270, 271, 452                                  |                   |                                                                                                                                            |
| Дідух Н. А.            | 271, 464-466, 486, 667, 846, 852-856, 859, 861 |                   |                                                                                                                                            |
| Дмитрович О.           | 456                                            |                   |                                                                                                                                            |
| Дмитровська Г. П.      | 401, 467, 468, 857                             |                   |                                                                                                                                            |
| Добрев И. Н.           | 536                                            |                   |                                                                                                                                            |
| Добриян Е. И.          | 310, 793                                       |                   |                                                                                                                                            |

|                   |                                 |                   |                                                            |
|-------------------|---------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------|
| Евдокимова А. С.  | 935                             | Загорко Н. П.     | 251                                                        |
| Евелева В. В.     | 315, 541, 542, 606              | Зайцева Л. В.     | 317                                                        |
| Егоров А. Ю.      | 543, 544                        | Заплетніков І. М. | 1219                                                       |
| Еделев Д. А.      | 1119                            | Захаренко М. А.   | 553, 554                                                   |
| Елисеева Л. И.    | 545                             | Захарова Е. В.    | 414, 415, 540, 538,<br>539, 1114                           |
| Елистратов В. Л.  | 41                              | Захарова Л. М.    | 367, 553, 554, 962,<br>1491                                |
| Елхов В. Н.       | 722, 723                        | Захарченко А. В.  | 942                                                        |
| Ельчанинов В. В.  | 1120                            | Заходим М. В.     | 194                                                        |
| Емельянов С. А.   | 965, 968, 1178                  | Згужыньский П.    | 943                                                        |
| Еникеев Р. Р.     | 546                             | Згурский А. В.    | 724                                                        |
| Еремина И. А.     | 515, 553                        | Згурська О. М.    | 171                                                        |
| Еремина О. Ю.     | 547                             | Згурська Т. І.    | 673                                                        |
| Ересько Г. А.     | 1031                            |                   |                                                            |
| Ермаков С. Б.     | 1300                            | Згурський А. В.   | 652, 658, 659, 666,<br>669, 671-675, 686                   |
| Ермолаев В. А.    | 548                             | Зеленщикова В. А. | 586, 888                                                   |
| Ершова Л. П.      | 1273                            | Зенина Д. В.      | 336, 513, 555, 564,<br>565                                 |
| Есин М. А.        | 1476                            | Зимичев А. В.     | 546                                                        |
| Есперова Б. Ж.    | 746                             | Зипаев Д. В.      | 1122                                                       |
| Ефимова Е. В.     | 1117, 1184, 1306                | Змієвський Ю. Г.  | 1049, 1070, 1071,<br>1075, 1076, 1079,<br>1218, 1228, 1230 |
| Еш С. М.          | 192                             | Зобкова З. С.     | 336, 513, 514,<br>555-557, 564, 565                        |
| Євлаш В. В.       | 3, 233, 390, 488                | Золовська О. В.   | 259, 439                                                   |
| Євсєєва І. В.     | 193                             | Золотарева М. С.  | 385, 628, 1188                                             |
| Ємченко Н. Л.     | 157, 272                        | Золотин А. Ю.     | 884, 886, 1454                                             |
| Єрошенко С. І.    | 1231                            | Золоторева М. С.  | 1123, 1154, 1161,<br>1162, 1170, 1214,<br>1274             |
| Єфремова О. С.    | 402                             | Зубарева Л. И.    | 899                                                        |
| Жакова К.         | 473                             | Зуев Б.           | 1275, 1276                                                 |
| Жарыкбасова К. С. | 316                             | Зюзина О. В.      | 1157                                                       |
| Желтова О. А.     | 559                             |                   |                                                            |
| Женіков Е. О.     | 469, 996                        | Іваницкий Г. К.   | 318                                                        |
| Жернакова Н. С.   | 1109                            | Иванов Н. Л.      | 1277                                                       |
| Жигулина Н.       | 550                             | Иванов С. В.      | 1041, 1124                                                 |
| Жидков А. В.      | 1121                            | Иванова Н. Г.     | 1483                                                       |
| Жилина М. А.      | 1179                            | Иванова С. А.     | 319, 1125                                                  |
| Жукевич О. М.     | 438                             | Ивашина О. Л.     | 1126                                                       |
| Жукова Я. Ф.      | 919                             |                   |                                                            |
| Жуконова Л. С.    | 1109                            |                   |                                                            |
| Жукотський Е. К.  | 864                             |                   |                                                            |
| Журавлєв Г. Н.    | 609                             |                   |                                                            |
| Забодалова Л. А.  | 541, 542, 575, 606,<br>620, 817 |                   |                                                            |

|                   |                              |                    |                                    |
|-------------------|------------------------------|--------------------|------------------------------------|
| Ивкова И. А.      | 560, 794, 795, 796, 832, 833 | Капленко А. Н.     | 944, 945, 1127                     |
| Илляшенко В.      | 887                          | Капустенко П. О.   | 4                                  |
| Ильина С. Г.      | 955                          | Капштик М. В.      | 860                                |
| Ильинская В. А.   | 987                          | Караваева Е. Ю.    | 1018                               |
| Илюхин В. В.      | 1278                         | Карапетян В. В.    | 838                                |
| Инглиш Э.         | 256                          | Каргинова В. В.    | 1300                               |
| Ипатова Л. Г.     | 322                          | Карманович В. И.   | 41                                 |
| Ищенко А.         | 1413                         | Карпанчиков В. С.  | 719                                |
| Иванов С.         | 999                          | Карпычев С. В.     | 770                                |
| Иванов С. В.      | 998, 1005, 1007, 1072        | Карцев П. В.       | 1282                               |
| Иванова В. Д.     | 676                          | Карычева О. В.     | 568                                |
| Иванюта Т. М.     | 195                          | Каряка Н. М.       | 676                                |
| Ивасенко І. А.    | 461                          | Касноштанова А. А. | 1128                               |
| Ивасенко І. А.    | 462                          | Касьянова Н. О.    | 693, 694, 697, 698                 |
| Івчук Н. П.       | 1073                         | Касянчук В. В.     | 391, 392                           |
| Ігумнова В. О.    | 208                          | Каторгин И. Л.     | 1283                               |
| Ізбаш Є. О.       | 474                          | Кашина Е. Д.       | 569                                |
| Іскренко Л. П.    | 172                          | Каширская Т. А.    | 1480                               |
| Іщенко В. М.      | 276, 404                     | Кашеева Н. Л.      | 1129                               |
| Іщенко М. В.      | 276, 404                     | Керанчук Т. Л.     | 197                                |
| Каблукова Е. В.   | 571                          | Кернасюк Ю.        | 198                                |
| Казакова Н. В.    | 141, 745, 756, 771, 772, 774 | Ким С.             | 1415                               |
| Калакура М. М.    | 5                            | Кириенко А. В.     | 1320                               |
| Каламкарова Л. И. | 324                          | Кириллов В. В.     | 1284                               |
| Калашникова Л. А. | 935                          | Кириллова А. Г.    | 334, 1285                          |
| Калаянова В. В.   | 270                          | Киричок Л. М.      | 1080, 1084                         |
| Каледина М. В.    | 574                          | Киричук І. І.      | 1071, 1075, 1076                   |
| Калетнік М. М.    | 163                          | Киркун Т. И.       | 137                                |
| Калініна Г. П.    | 706                          | Кириянов Г. Е.     | 1282                               |
| Калініна О. Д.    | 260, 804                     | Киселёв Е.         | 328                                |
| Калмикова Г. Ф.   | 440, 489                     | Киселёв А. Ю.      | 892                                |
| Калунникова Е.    | 1281, 1478, 1479             | Кистер И. В.       | 329, 591                           |
| Камбурова Ю. В.   | 3                            | Китов В.           | 1416                               |
| Кампп Д.          | 326                          | Кігель Н.          | 450                                |
| Канарейкина С. Г. | 507, 567                     | Кійко В. В.        | 242, 280                           |
| Канарик Ю.        | 149, 151, 152                | Кіяшко С. О.       | 16                                 |
| Канушина Ю. А.    | 327                          | Кігель Н. Ф.       | 278, 446, 476, 477, 492, 997, 1469 |
| Капась О. М.      | 196                          | Кладов К. А.       | 719                                |
|                   |                              | Кленикова Е. В.    | 946                                |
|                   |                              | Клещев Н. Ф.       | 432                                |
|                   |                              | Климанов А.        | 1417                               |
|                   |                              | Климова С. А.      | 875                                |

|                   |                    |                          |                                                                                                                           |
|-------------------|--------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Клопова А. В.     | 587                | Корнієнко О. Я.          | 991                                                                                                                       |
| Ключникова Д. В.  | 748                | Коробов А. В.            | 334                                                                                                                       |
| Кобиш А. І.       | 245                | Коровочкин М. Ю.         | 1289                                                                                                                      |
| Кобрін В. М.      | 501                | Королев В. В.            | 1290                                                                                                                      |
| Кобцев М. Ф.      | 576                | Король В. Ф.             | 1132                                                                                                                      |
| Кобченко М. П.    | 1390               | Король О. В.             | 997                                                                                                                       |
| Ковалевська Є. І. | 670-672            | Короліук Т. А.           | 475                                                                                                                       |
| Коваленко Н. М.   | 173                | Коростелєв Н. И.         | 1421                                                                                                                      |
| Коваленко В. О.   | 233, 390           | Короткий И. А.           | 1132                                                                                                                      |
| Коваленко О. В.   | 1                  | Короткова А. А.          | 1215                                                                                                                      |
| Коваль А.         | 222                | Кос Т.                   | 678                                                                                                                       |
| Коваль Н. В.      | 153                |                          |                                                                                                                           |
| Ковбаса В. М.     | 849                | Космин А.                | 1291                                                                                                                      |
| Ковтун Ю. А.      | 1000, 1008         | Косова И. А.             | 335                                                                                                                       |
| Кодаш Ю. Ю.       | 1469               | Костенко В. І.           | 234                                                                                                                       |
| Коденцова В. М.   | 42, 348, 578       | Костенко Ю. А.           | 995, 1010                                                                                                                 |
| Козак В. Л.       | 1481               | Кострова К. В.           | 448                                                                                                                       |
| Козачок К. А.     | 691, 695           | Костюк В. С.             | 1375                                                                                                                      |
| Козлов В. Н.      | 570                | Костюков Д. М.           | 1113                                                                                                                      |
| Козловська Ю.     | 918                | Кохан О. О.              | 1374, 1382, 1392                                                                                                          |
| Козловський С. В. | 163                | Кочеткова А. А.          | 9, 322                                                                                                                    |
| Козонова Ю. А.    | 577                | Кочкарев В. Р.           | 547                                                                                                                       |
| Козырев Д. И.     | 330, 331           | Кочубей-Литвиненко О. В. | 3, 230, 248, 254, 275, 276, 313, 403, 404, 417, 781, 821, 1058, 1077, 1080, 1082, 1084, 1085, 1096, 1134, 1135, 1136, 323 |
| Кокаченко Е. А.   | 332                |                          |                                                                                                                           |
| Колаковский П.    | 326                | Кошечкина С. Е.          | 1422, 1423                                                                                                                |
| Колесник М.       | 1418               | Кошелева Е. А.           | 412                                                                                                                       |
| Колесников О. В.  | 6                  | Кравец О. И.             | 1137                                                                                                                      |
| Колесников С. С.  | 333                | Кравец О. І.             | 1053                                                                                                                      |
| Колесникова С. В. | 739                | Кравец О. М.             | 1078                                                                                                                      |
| Колоденский А. Ю. | 579                | Кравцова О. В.           | 478, 479                                                                                                                  |
| Колодников Е. А.  | 1334               | Кравченко Н. В.          | 1054                                                                                                                      |
| Колосов О. Є.     | 1373, 1388         | Кравченко Э. Ф.          | 1101, 1106, 1138, 1256, 1258                                                                                              |
| Комарова В. И.    | 740                |                          |                                                                                                                           |
| Комарова Т. В.    | 366, 427           | Крапивницька І. О.       | 671, 675, 685                                                                                                             |
| Кондратьев С.     | 1420               | Красникова Л. В.         | 1139                                                                                                                      |
| Коновалов Н.      | 1145               | Краснова И. С.           | 419, 582, 1140                                                                                                            |
| Коноплева А. А.   | 970                | Красноярова О. В.        | 1440                                                                                                                      |
| Контарева В. Ю.   | 580, 583, 584, 585 | Красуля Е.               | 1110, 1124                                                                                                                |
| Конь И. Я.        | 879                |                          |                                                                                                                           |
| Копысова Т. С.    | 602                |                          |                                                                                                                           |
| Корн А.           | 581                |                          |                                                                                                                           |
| Корнеев С. В.     | 1288               |                          |                                                                                                                           |
| Корнієнко І.      | 513                |                          |                                                                                                                           |

|                     |                          |                   |                       |
|---------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|
| Красуля Е. А.       | 1111                     | Кулиненко О.      | 421                   |
| Красуля О.          | 274, 463                 | Кулинич А.        | 835, 1143, 1294, 1295 |
| Красуля О. Н.       | 325, 366, 417            | Кулинич А. Н.     | 1144                  |
| Красуля О. О.       | 268, 389, 395, 1062-1069 | Кулинич Ю. М.     | 174, 227              |
| Красуля Н. Г.       | 420, 897, 1932           | Куліш К. М.       | 24                    |
| Кривопляс-          | 1384, 1385               | Кундель К.        | 1296                  |
| Володіна Л. О.      |                          | КуприецА. А.      | 987                   |
| Криворучко А. Ф.    | 1306                     | Курзина М. Н.     | 1424                  |
| Кривошей В. М.      | 1386                     | Курчаева Е. Е.    | 338, 592              |
| Кригер О. В.        | 1112                     | Курченко В. П.    | 885, 889              |
| Крижановський С. Й. | 1232                     | Кустова Т. П.     | 1033                  |
| Кристиан Ф.         | 1292                     | Кутузова Е. Л.    | 1145                  |
| Крицька Є.          | 277                      | Кухтін К.         | 454                   |
| Кричковська Л. В.   | 451                      | Кухтін М. Д.      | 391, 392              |
| Кришко С.           | 1301                     | Кухтіна Н. М.     | 154                   |
| Кролл Я.            | 1141                     | КуцА. М.          | 7                     |
| Кротинова К.        | 480,481                  | Куць О. І.        | 25, 200               |
| Крохалева А. А.     | 899                      | Кучер Л. Ю.       | 199                   |
| Крупенич Ю.         | 337                      | Кучеренко И. В.   | 429, 626              |
| Крупенич Ю. Е.      | 733                      | Кучерук Д. Д.     | 1070, 1230            |
| Крупская Т.         | 726                      | Кушнір Т. В.      | 995, 1010             |
| Крушельницька Н. Л. | 824                      |                   |                       |
| Крюков И. Э.        | 1239                     | Ладанюк А. П.     | 1336                  |
| Крюковских Е. А.    | 739                      | Лазарев С. И.     | 1095                  |
| Крючкова В. В.      | 579, 583-587, 888        | Лазаренко А. В.   | 734                   |
| КрючковаИ. Б.       | 1142                     | Ландут735 А.      | 735                   |
| Кудашев С. М.       | 1470, 1471               | Ларионова А. Г.   | 602                   |
| Кудрявцев В. М.     | 1219                     | Лафишев А. Ф.     | 977                   |
| Кудрявцева Т. А.    | 575, 588, 596            | Лахмоткина Г. Н.  | 1132                  |
| Кузина Ж. И.        | 1483, 1484               | ЛацисЕ. Ю.        | 632                   |
| Кузнецов В. В.      | 286, 383                 | Ле Тхи Диеу Хуонг | 900, 901              |
| Кузнецов П. В.      | 1279, 1293, 1343         | ЛебединецьВ. Т.   | 1387                  |
| Кузнецова Г. Г.     | 641                      | Лебська Т.        | 1003                  |
| Кузнецова О. С.     | 633                      | ЛевітІ. Б.        | 469                   |
| Кузнєцова І. В.     | 186                      | Легонькова О. А.  | 1425                  |
| Кузьмик У. Г.       | 504, 505                 | Лемехова А. А.    | 590                   |
| Кузьмін Є. С.       | 161                      | Леонидов Д. С.    | 736                   |
| КуладжановК. С.     | 324, 1474                | Лепилкина О. В.   | 949                   |
| Кулев Д. Х.         | 596                      | Лесничий В. В.    | 1297                  |
| Куленко В. Г.       | 1155                     | Леус Р. Н.        | 2                     |
| Куликов И. А.       | 1466                     | ЛеушинаТ. М.      | 1298                  |
| Куликова И. К.      | 526, 527, 589, 728       | Ленівова Г. В.    | 166                   |

|                   |                         |                   |                                                  |
|-------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|
| Лисагорский В. В. | 1426                    | Малинина З. Ю.    | 43, 159, 161                                     |
| Лисин П. А.       | 327, 329, 591, 742, 890 | Малишкіна Т.      | 202                                              |
| Лисюк В. М.       | 201                     | Малишкіна Т. Г.   | 175                                              |
| Литвинов М. С.    | 287                     | Малова В. В.      | 919                                              |
| Литвяк В.         | 473                     | Малова Т. И.      | 838                                              |
| Литовченко М. В.  | 26                      | Малыгина В. Д.    | 228                                              |
| Лихолат О. С.     | 21                      | Мальцева Н. Е.    | 512                                              |
| Лодыгин А. Д.     | 573, 1146, 1164, 1207   | Маляренко Т. В.   | 906                                              |
| Лодыгин Д. Н.     | 968                     | Мамцев А. Н.      | 570                                              |
| Лоєвська Ю. В.    | 504                     | Маневич Б. В.     | 1335                                             |
| Лозовик Д. Б.     | 23                      | Маневич Б. В.     | 1483-1485                                        |
| Ломова Н. М.      | 1034, 1035              | Манжесов В. И.    | 338, 592                                         |
| Лосева В. А.      | 748                     | Манк В. В.        | 150                                              |
| Лукашова Т. А.    | 386                     | Манукьян Г. Г.    | 419, 582, 1140                                   |
| Лукин А. А.       | 571                     | Мараев А. Н.      | 422                                              |
| Лукиянский Р.     | 950                     | Мараева О. Б.     | 422                                              |
| Луценко Л.        | 1427                    | Маринин А. М.     | 1096                                             |
| Лысенко Н. Б.     | 1299                    | Марінеску Н. Г.   | 474                                              |
| Любимов В. М.     | 1385                    | Маркелова В. В.   | 1139                                             |
| Магомедов Г. О.   | 743                     | Мартич В. В.      | 653, 662, 672, 667, 670, 679, 680, 681, 682, 751 |
| Магомедов М. Г.   | 743                     | Маслак О.         | 27                                               |
| Маджитов Ф.       | 339                     | Масликов М. М.    | 725, 746                                         |
| Мазуренко Е. И.   | 1428                    | Масліков М. М.    | 658                                              |
| Мазуренко К.      | 1551                    | Масло М. А.       | 1383                                             |
| Майоров А. А.     | 289, 951, 952           | Матвеева В.       | 423                                              |
| Макаров А. С.     | 1320                    | Матвиевский В. Я. | 1147                                             |
| Макарова Е. В.    | 757                     | Матешева С.       | 1428                                             |
| Макарова Н. В.    | 718                     | Матисон В. А.     | 593                                              |
| Макарова О. В.    | 890                     | Матусевич Ю.      | 1430                                             |
| Макеева И. А.     | 43, 159-161, 566        | Махоніна М. Ю.    | 1001                                             |
| Максимов И. В.    | 338                     | Мацько Л. М.      | 702                                              |
| Максимова А. А.   | 1475                    | Мацько Л. М.      | 668, 684, 685, 706, 726, 749                     |
| Максимюк В. А.    | 604                     | Машта Н. О.       | 910                                              |
| Макуян С. С.      | 953                     | Мгебришвили И. В. | 1215                                             |
| Малащук Н. С.     | 1388                    | Медведкова И. И.  | 758                                              |
| Малежик І. Ф.     | 1221                    | Мезенова О. Я.    | 1148, 1175                                       |
| Малек Л. Н.       | 1155                    | Мельник О. П.     | 150, 482                                         |
| Малигіна В. Д.    | 242, 280, 480, 481      | Мельникова Е. И.  | 730, 737, 738, 755, 764, 1149                    |
| Малик О. В.       | 261                     | Менниг-оол Є. С.  | 594                                              |

|                    |                                                      |                   |                                                       |
|--------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|
| Меркулов И. Ю.     | 124                                                  | Моргун О. В.      | 10, 177, 474                                          |
| Меркулов М. Ю.     | 124                                                  | Мордвинова В. А.  | 954, 955, 957, 960, 963                               |
| Меркулова О. В.    | 1153, 1160                                           | Мороз О. О.       | 1072                                                  |
| Меркулова Н. Г.    | 124                                                  | Морозова Н. Б.    | 482                                                   |
| Мертин П.          | 1293                                                 | Москаленко В. О.  | 193                                                   |
| Мертин П. Р.       | 1301                                                 | Москвичева О. В.  | 424                                                   |
| Мизирева Е. С.     | 1131                                                 | Мосолова Н. И.    | 893                                                   |
| Миклух И. В.       | 340, 1150                                            | Мостенська Т. Л.  | 165, 168, 186, 203                                    |
| Милентьева И. С.   | 871                                                  | Моторин Ю.        | 1307790                                               |
| Миллер М.          | 44, 45, 1302                                         | Музыкантова А. В. | 790                                                   |
| Мироненко И. М.    | 951                                                  | Мурадов В. С.     | 1308                                                  |
| Миронова А.        | 483                                                  | Мурадов М. М.     | 1308                                                  |
| Миронова А. В.     | 824                                                  | Мурадова О. А.    | 764                                                   |
| Миронова В. М.     | 891                                                  | Мургов И. Д.      | 536                                                   |
| Мирончук В. Г.     | 1049, 1070, 1071, 1075, 1076, 1079, 1218, 1219, 1230 | Мусина О. Н.      | 342, 361, 433, 591, 742, 958, 959, 961                |
| Миронюк Т. І.      | 28                                                   | Мягконосов Д. С.  | 960                                                   |
| Мирошниченко М. В. | 387                                                  | Мяленко Д. М.     | 1432                                                  |
| Мисюк Д.           | 735                                                  | Наджар А.         | 1309                                                  |
| Митин В. В.        | 614                                                  | Назаренко І. А.   | 1055                                                  |
| Михайлик В. А.     | 659                                                  | Назаренко Ю. В.   | 441, 464, 486, 498, 499, 843, 854, 858, 859, 863, 882 |
| Михайлов В.        | 1302                                                 | Наливайко Н.      | 425                                                   |
| Михайлюк І. Ю.     | 700                                                  | Нападовська Л. А. | 29                                                    |
| Михайлюк Д. В.     | 1059                                                 | Науменко О. В.    | 278, 492, 1469                                        |
| Михнева В. А.      | 627, 628, 1151, 1152, 1154, 1162, 1216               | Недбайло А. Є.    | 396                                                   |
| Мікульонок І. О.   | 1395                                                 | Недбайло А. Е.    | 318                                                   |
| Мірошников О. М.   | 470, 471, 472, 491                                   | Неклеса О. П.     | 243                                                   |
| Млечко Л. А.       | 502, 503, 1465                                       | Некрасов П. О.    | 487                                                   |
| Могази А. Х.       | 325                                                  | Некрасова Н. Н.   | 1158                                                  |
| Модвинова В. А.    | 956                                                  | Неміріч О. В.     | 488                                                   |
| Модяева Н. А.      | 1305                                                 | Нестеренко Е. А.  | 590                                                   |
| Моисеева Е. Н.     | 341                                                  | Нестеренко П. Г.  | 1130, 1168                                            |
| Мокіна С. М.       | 176                                                  | Нестерова Л.      | 847                                                   |
| Моклячук Л. І.     | 860                                                  | Нестерчук Ю. О.   | 15                                                    |
| Молибога Е. А.     | 936                                                  | Нечаева А. П.     | 9                                                     |
| Моллов И.          | 1307, 1431                                           | Нечай М.          | 456                                                   |
| Молоканова Л. В.   | 485, 688-690                                         | Неміріч О. В.     | 660, 661                                              |
| Молотов С. В.      | 1011                                                 | Никитенок Е.      | 894                                                   |
| Моргун В. О.       | 474                                                  | Нікітчук І.       | 932                                                   |

|                   |                    |                   |                     |
|-------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Ніколаєнко С. М.  | 30, 31             | Осьмак Т. Г.      | 22, 235, 269, 281,  |
| Новак Л.          | 1252               |                   | 654, 691, 693-701,  |
| Новиков В. Б.     | 1313               |                   | 781, 783, 807, 808, |
| Новиков Г. С.     | 1318               |                   | 821                 |
| Новикова Е. И.    | 377                | Очкопляс О. М.    | 1034, 1035          |
| Новикова М. В.    | 744                | Очколяс О. Т.     | 1003                |
| Новинюк Л. В.     | 344, 575, 588, 596 |                   |                     |
| Новицька Н. С.    | 1470, 1471         | Павлов С. О.      | 1376                |
| Новожилова Є. В.  | 32                 | Павлова В. А.     | 156                 |
| Новожилова Л. О.  | 32                 | Павлова Ж. П.     | 632, 729, 731       |
| Новокшанова А. Л. | 1159               | Павлюк Р. Ю.      | 448, 490, 677,      |
| Ногаев Т. Б.      | 609                |                   | 1074                |
| Ножечкіна Г. М.   | 920, 1002          | Павлюк Н.         | 918                 |
| Нужин Е. В.       | 347, 1317          | Паляничка Н. О.   | 262                 |
| Ньорба Ю. Ю.      | 1153               | Панасюк Н. Я.     | 457                 |
|                   |                    | Панкратова Л. Л.  | 229                 |
| Обозна М. В.      | 905, 911           | Панов А.          | 747                 |
| Объедков К. В.    | 1037, 1038         | Панова Н. М.      | 1160                |
| Огарков В. К.     | 1343               | Панова Н. М.      | 1153                |
| Ожиганова Е. В.   | 1159               | Пантелеева О. Г.  | 873, 874, 884       |
| Ожигина Н. Н.     | 349                | Панфилова А. А.   | 359                 |
| Оздов И. А.       | 1434               | Панюк Т. П.       | 179                 |
| Оленіч Л. О.      | 231, 245           | Пармухин Л. Н.    | 1235                |
| Олишевский В. В.  | 1096               | Парнаков О. С.    | 659                 |
| Омаров М. Н.      | 385, 1188          | Пасічний В. М.    | 134, 1072           |
| Онопрійчук О. О.  | 247, 496, 921,     | Пастух О. Н.      | 559                 |
|                   | 1051, 1052         | Пастухова Т. Ю.   | 33, 205             |
| Орлик Ю. Ю.       | 1390               | Пасько О. В.      | 368, 890            |
| Орлов Н. С.       | 691, 695           | Пацеш Й.          | 1435                |
| Орлова Е. А.      | 1434               | Пашков А. П.      | 29                  |
| Орлюк Ю. Т.       | 489, 922, 923, 983 | Пашков П. І.      | 29                  |
| Осадчук О. П.     | 11                 | Пенчук Г. С.      | 12, 34              |
| Осетрова О. П.    | 178                | Перамус В.        | 1322                |
| Осинцева Е. В.    | 897                | Перевышкина Н. А. | 1146                |
| Оспанкулова Г.    | 473                | Перетятко М. В.   | 169                 |
| Осташко Т. О.     | 166, 204           | Перов А. Г.       | 1422, 1423          |
| Острецова Н. Г.   | 599, 640           | Перцевий Л. Ф.    | 5                   |
| Остроумов Л. А.   | 351, 515           | Перцевой М. Ф.    | 442, 905            |
| Остроухов Д. В.   | 949, 963, 954      | Перцевий Ф. В.    | 8, 244, 249         |
| Остроухова И. Л.  | 957, 963           | Перье Ж.          | 1322                |
| Осьмак Т.         | 782, 806, 809      | Петрина А.        | 274                 |
|                   |                    | Петров А. Н.      | 785, 788, 797, 799, |
|                   |                    |                   | 801, 837            |

|                  |                                                                                                                                                 |                   |                                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| Петров О. Ю.     | 352                                                                                                                                             | Пономарев В. А.   | 1164, 1207                      |
| Петрова Е. И.    | 299, 301, 519                                                                                                                                   | Пономарёв Е. Е.   | 570                             |
| Печар Н. П.      | 443                                                                                                                                             | Пономаренко В. В. | 1234                            |
| Петухов А. Д.    | 1395                                                                                                                                            | Пономаренко Р. А. | 210                             |
| Пивоваров П. П.  | 279, 402                                                                                                                                        | Пономарь Т. В.    | 970                             |
| Пилипенко Н. Ю.  | 1204                                                                                                                                            | Попкова М. И.     | 355                             |
| Пилипенко Ю. Д.  | 899                                                                                                                                             | Попов В. Г.       | 1128                            |
| Пиляева А. С.    | 560, 796, 832                                                                                                                                   | Попов К. И.       | 1440                            |
| Пирожков Б.      | 1436                                                                                                                                            | Попова А. В.      | 470, 471, 491                   |
| Піддубний В. А.  | 1375                                                                                                                                            | Попова Е.         | 755                             |
| Платонов Ю. В.   | 1297                                                                                                                                            | Попова Е. Е.      | 738                             |
| Плеханова Е. А.  | 1094                                                                                                                                            | Попова І.         | 678                             |
| Плотнікова Р. В. | 263, 279                                                                                                                                        | Попова Н. А.      | 758                             |
| Плюхин С. Г.     | 1437                                                                                                                                            | Потапов С. Г.     | 658                             |
| Погарська В. В.  | 448, 677, 1074                                                                                                                                  | Потапова В. О.    | 3                               |
| Погожева Н. Н.   | 1039                                                                                                                                            | Потемська О. І.   | 492                             |
| Погосян Д. Г.    | 353, 354, 600                                                                                                                                   | Потураева Н. Л.   | 1112                            |
| Поддубный В. А.  | 2                                                                                                                                               | Прадун Д. А.      | 1441                            |
| Подлегаева Т. В. | 1112                                                                                                                                            | Прасол Д. Ю.      | 746                             |
| Подобій О. В.    | 470, 471, 472, 491                                                                                                                              | Предыбайло А. В.  | 759                             |
| Пожидаева Е. А.  | 720                                                                                                                                             | Приболотный А. В. | 166                             |
| Поздняков В.     | 473                                                                                                                                             | Приболотный А.    | 1165                            |
| Покотило О.      | 454                                                                                                                                             | Прибыльский В. Л. | 1167                            |
| Полежаева Т. А.  | 620                                                                                                                                             | Пронина О. В.     | 1095, 1169                      |
| Полехина Г.      | 1438, 1439                                                                                                                                      | Просеков А. Ю.    | 896                             |
| Поліщук Г.       | 704, 726                                                                                                                                        | Протасова Л. В.   | 180, 206                        |
| Полищук Г. Е.    | 705, 725, 746, 749,<br>750-754                                                                                                                  | Прудовская О. А.  | 41                              |
| Поліщук Г. Є.    | 247, 252, 253, 650,<br>655, 658, 659, 663,<br>664, 666, 668, 669,<br>670-686, 692, 702,<br>703, 706-708, 711,<br>907, 1051, 1052,<br>1220, 1224 | Прядко О. А.      | 913                             |
| Поліщук Т. В.    | 851                                                                                                                                             | Птичкина Н. М.    | 1094                            |
| Полтавцев А. Ю.  | 1324                                                                                                                                            | Пухляк А. Г.      | 814, 815, 1085                  |
| Полыновская М.   | 44                                                                                                                                              | Пушкар Т. Д.      | 1470, 1471                      |
| Полянский К. К.  | 236, 255, 393, 428,<br>595, 619, 743,<br>1095, 1169, 1186                                                                                       | Пшенична Т.       | 463                             |
| Пономарев А. Н.  | 428, 595, 619, 738,<br>755, 764                                                                                                                 | П'янкова О. В.    | 207                             |
|                  |                                                                                                                                                 | П'ятак Т. В.      | 208                             |
|                  |                                                                                                                                                 | Радаева И. А.     | 346, 797, 798, 801,<br>802, 834 |
|                  |                                                                                                                                                 | Радемахер М.      | 966, 1172                       |
|                  |                                                                                                                                                 | Радева О. Г.      | 209                             |
|                  |                                                                                                                                                 | Радзієвська І. Г. | 482                             |
|                  |                                                                                                                                                 | Ракша-            | 758                             |
|                  |                                                                                                                                                 | Слюсарева Е. А.   |                                 |
|                  |                                                                                                                                                 | Раманаускас И. Р. | 892                             |

|                     |                                                                        |                   |                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------|
| Раманаускас Р.      | 725, 726, 973                                                          | Русских В. М.     | 360, 1332, 1333                                        |
| Раманаускас Р. Й.   | 907                                                                    | Рыбак А. Н.       | 753                                                    |
| Раттур Е. В.        | 1048                                                                   | Рыбак О. В.       | 725                                                    |
| Рашевская Д. В.     | 1040                                                                   | Рыкалина Л. А.    | 140                                                    |
| Рашевская Т. А.     | 990, 993, 994, 998,<br>1000, 1001, 1004-<br>1006, 1009, 1041-<br>1043, | Рытченкова О. В.  | 1128                                                   |
| Рашкин К. А.        | 370, 1248                                                              | Рябенко А. Є.     | 209                                                    |
| Редзюк Т. Ю.        | 210                                                                    | Рябкова Д. С.     | 518                                                    |
| Резвих Н. І.        | 128                                                                    | Рябова А. Е.      | 785                                                    |
| Реммерт Р.          | 924                                                                    | Рябоконт Н.       | 696, 782, 806                                          |
| Решетник Е. И.      | 604                                                                    | Рябоконт Н. В.    | 699, 781, 783, 805,<br>807, 808, 811, 813,<br>814, 821 |
| Рибак О.            | 709                                                                    | Рябоконт Н. Т.    | 809                                                    |
| Рибак О. М.         | 707, 708, 656, 710,<br>711, 1220                                       | Рябцева С. А.     | 359, 607, 607, 716,<br>760, 1181                       |
| Рибаченко О. М.     | 188                                                                    | Рябченко Н.       | 928                                                    |
| Рибачук-Ярова Т. В. | 15                                                                     | Рябченко Н. О.    | 494, 912, 925-927,<br>929, 930, 1081                   |
| Рижкова Т. М.       | 493, 712                                                               | Рязанова О. А.    | 1443                                                   |
| Рогов Г. И.         | 969, 1442                                                              | Сабадош Г. О.     | 264                                                    |
| Рогожин В. В.       | 238                                                                    | Сабыкова Р.       | 1486                                                   |
| Рогожина Е. Г.      | 759, 775                                                               | Савельева В. А.   | 1335                                                   |
| Родная А. Б.        | 1146                                                                   | Савицька Н. Л.    | 3                                                      |
| Рожкова И. В.       | 517, 520, 566, 636                                                     | Савченко О.       | 274                                                    |
| Ромали Е. П.        | 1329, 1330, 1331                                                       | Савченко О. А.    | 389, 783, 807, 808                                     |
| Романова З. Н.      | 1167                                                                   | Савченко С.       | 931                                                    |
| Романченко С. В.    | 444, 464, 852, 853,<br>855, 861, 883                                   | Савчук А. І.      | 997                                                    |
| Романчук Б. В.      | 1388                                                                   | Савчук О. В.      | 1336                                                   |
| Романчук В.         | 605                                                                    | Сайко Д. С.       | 1186                                                   |
| Романчук І. О.      | 132, 133                                                               | Салаткова Н. П.   | 574                                                    |
| Ротай Е. В.         | 223                                                                    | Салухіна Н. Г.    | 126                                                    |
| Рощупкина Н. В.     | 759, 970                                                               | Самойлик А. Є.    | 1396                                                   |
| Рубан С. Ю.         | 250                                                                    | Самойлов А. В.    | 745, 761, 769                                          |
| Рубан Ю. Д.         | 250                                                                    | Самуйлова О. К.   | 719                                                    |
| Рублев А. Л.        | 541, 606                                                               | Сапарбекова А. А. | 609                                                    |
| Руда Л. В.          | 1074                                                                   | Сапожников В. Б.  | 1337                                                   |
| Рудавська Г. Б.     | 398, 399                                                               | Сапронова Ж. А.   | 1464                                                   |
| Рудавська М. В.     | 397                                                                    | Сарана В. В.      | 1222                                                   |
| Рудич А. І.         | 183                                                                    | Сахарчук Л. П.    | 860                                                    |
| Рудківський О. А.   | 13                                                                     | Сахрынин М. Н.    | 361                                                    |
| Рудницкая Н. В.     | 1038                                                                   | Свенсон С.        | 1487                                                   |
| Рудниченко Е. С.    | 764                                                                    | Свинаренко Е. Н.  | 878                                                    |

|                    |                                                         |                   |                                                                                                 |
|--------------------|---------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Свириденко Г. М.   | 362, 363, 366, 367,<br>427, 610, 954, 962,<br>971, 1491 | Скокова О. И.     | 987                                                                                             |
| Свириденко Ю. Я.   | 972, 1019, 1022,<br>1100, 1173, 1174,<br>1491           | Скоморохова С. Ю. | 210                                                                                             |
| Свирина Т. А.      | 353                                                     | Скопенко Н. С.    | 211-213                                                                                         |
| Свистун Н.         | 611, 762                                                | Скоркина И. А.    | 1176                                                                                            |
| Свистун Н. Н.      | 1338, 1444                                              | Скорченко Т. А.   | 232, 237, 246, 252,<br>253, 431, 478, 479,<br>693, 694, 697, 784,<br>810-815, 823, 844,<br>1224 |
| Святкина Л. И.     | 138, 612                                                | Сливка І. М.      | 445                                                                                             |
| Селезнева Е. А.    | 1215                                                    | Слободян Н. Я.    | 214                                                                                             |
| Селивончик И.      | 1339                                                    | Смирнов А. А.     | 139                                                                                             |
| Семененко В. В.    | 163                                                     | Смирнова Ж. И.    | 160                                                                                             |
| Семенихин В. И.    | 649                                                     | Смирнова И. А.    | 515, 618                                                                                        |
| Семенихина В. Ф.   | 566, 636                                                | Смирнова Н. А.    | 1087                                                                                            |
| Семенова О. І.     | 1233, 1472                                              | Смирнова О. И.    | 1020                                                                                            |
| Семенова С. В.     | 904                                                     | Смирнова С. А.    | 1338, 1444                                                                                      |
| Семенова И. Н.     | 236, 255, 393                                           | Смирных А. А.     | 730, 737                                                                                        |
| Семипятный В.      | 839                                                     | Смит Д.           | 1489                                                                                            |
| Семипятный В. К.   | 785, 834, 838, 840                                      | Смірнова Є. С.    | 1233, 1472                                                                                      |
| Семко. В.          | 914                                                     | Смокотин Е. В.    | 1343                                                                                            |
| Сенишин О. С.      | 36                                                      | Смольников Н.     | 1177                                                                                            |
| Сербова М. І.      | 680                                                     | Смольникова К. А. | 897                                                                                             |
| Сергиевский Я. М.  | 1241                                                    | Смольникова В. В. | 1178                                                                                            |
| Серов А. В.        | 387, 1187, 1494                                         | Смольский Г. М.   | 561                                                                                             |
| Сидлецкий В. М.    | 1044, 1447                                              | Смьюинг Д.        | 1389, 1445                                                                                      |
| Силантьева Л. А.   | 590                                                     | Снежко А. Г.      | 973                                                                                             |
| Силенок А. В.      | 1340                                                    | Соколенко А. И.   | 749                                                                                             |
| Силки П.           | 613                                                     | Соколенко А. І.   | 1375                                                                                            |
| Симоненко С. В.    | 898, 903                                                | Соколов Д. М.     | 1490                                                                                            |
| Симонсен Н. Д.     | 326                                                     | Соколов М. С.     | 1590                                                                                            |
| Ситникова П. Б.    | 772                                                     | Соколов А.        | 768                                                                                             |
| Сичевський М.      | 495                                                     | Соколова Л. М.    | 490                                                                                             |
| Сичевський М. П.   | 186, 203                                                | Соколова О. В.    | 621, 622                                                                                        |
| Сіднєва Ж. К.      | 14, 15                                                  | Соколова О. М.    | 623, 624, 974                                                                                   |
| Сіра Ю. В.         | 1                                                       | Соломон А. М.     | 265, 452                                                                                        |
| Скапец О. В.       | 1148, 1175                                              | Соломчук Л. М.    | 169                                                                                             |
| Скарбовійчук М.    | 254                                                     | Солопенкова О. В. | 625                                                                                             |
| Скарбовійчук О. М. | 230, 275, 403,<br>1083                                  | Сомов В. С.       | 385, 1151, 1188                                                                                 |
| Скиба М. Н.        | 614                                                     | Сон О. М.         | 729, 757                                                                                        |
| Складчиков В.      | 765, 1341                                               | Сорокина Л. В.    | 141                                                                                             |
| Скоков В. А.       | 1342, 1488                                              | Сорокина Н. П.    | 365, 367, 429, 626                                                                              |
|                    |                                                         | Спиридонова А. В. | 756, 775                                                                                        |

|                     |                                              |                     |                                                                      |
|---------------------|----------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Спиричев В. Б.      | 348                                          | Текутьева Л. А.     | 632, 729, 731                                                        |
| Ставицький О. В.    | 1390                                         | Теньковская Л. А.   | 1211                                                                 |
| Ставка С.           | 1145                                         | Тёпел А.            | 239                                                                  |
| Станиславская Е. Б. | 730                                          | Терешина Е. Н.      | 1161                                                                 |
| Станкевич Г. М.     | 465                                          | Терешкін О. Г.      | 8, 249                                                               |
| Старовойтова К. В.  | 1126                                         | Терешук Л. В.       | 1126                                                                 |
| Стеблюк Ю. Н.       | 1180                                         | Тетерева Л. И.      | 349, 940                                                             |
| Степанищев М. І.    | 922, 923                                     | Тиманн К.           | 779                                                                  |
| Степанов В. М.      | 1225                                         | Тимофеева В. Н.     | 377                                                                  |
| Степанченко Д. В.   | 788                                          | Тимчук А.           | 496                                                                  |
| Стеценко Н. О.      | 470, 471, 491                                | Тимчук А. В.        | 266, 494                                                             |
| Сторожик В. В.      | 592                                          | Титов Р. А.         | 1354, 1355                                                           |
| Сторожилова Н. А.   | 1162, 1216, 1274                             | Титов С. А.         | 829, 830, 1186                                                       |
| Стратонова Н. В.    | 160, 161                                     | Тихомиров С. А.     | 593                                                                  |
| Страшнов Н. М.      | 1157                                         | Тихомирова Н. А.    | 240, 323, 325, 364,<br>378, 379, 417, 594,<br>845, 900, 901,<br>1225 |
| Стрижко М. Н.       | 346, 834, 839, 840                           | Тігунова О. О.      | 1062                                                                 |
| Студзінська М. О.   | 459                                          | Тіхосова Г. А.      | 127                                                                  |
| Сукманов В. А.      | 976                                          | Ткаченко Н. А.      | 487, 498, 499, 843,<br>862, 863                                      |
| Сукманов В. О.      | 242, 280, 469, 996                           | Товажнянський Л. Л. | 4, 7                                                                 |
| Суслова Н. Н.       | 1346, 1347                                   | Токарчук С. В.      | 125, 1379, 1391-<br>1393, 1467                                       |
| Сутормина М. В.     | 871                                          | Толокнова И. В.     | 986                                                                  |
| Суха І. В.          | 165                                          | Томас А. В.         | 647                                                                  |
| Суханова Д.         | 1427                                         | Топалов В. К.       | 1214                                                                 |
| Сухарева Т. Н.      | 1176                                         | Топникова Е. В.     | 1013, 1021, 1022,<br>1044, 1046                                      |
| Сухенко В.          | 678                                          | Тошев А. Д.         | 571                                                                  |
| Сухенко В. Ю.       | 1222                                         | Траубенберг С. Е.   | 9                                                                    |
| Сухенко Ю. Г.       | 907, 1222                                    | Трепядько Р. В.     | 1394                                                                 |
| Суходольська Н. П.  | 276, 404                                     | Третьякова Н. Р.    | 1185                                                                 |
| Суюнчева Б. О.      | 1131                                         | Третьякова Е. Н.    | 1176                                                                 |
| Суюнчев О. А.       | 977, 1088, 1179                              | Тріщ Р. М.          | 129                                                                  |
| Сычева О. В.        | 140                                          | Трубников А.        | 1448                                                                 |
| Табатчикова Т. Н.   | 897                                          | Трубникова О. А.    | 555                                                                  |
| Тамова М. Ю.        | 1466                                         | Трубникова М. А.    | 1126                                                                 |
| Таран Т. В.         | 231                                          | Тугуши Л. А.        | 380, 776, 982                                                        |
| Тарасова Е. Ю.      | 368, 369                                     | Тумасов Н.          | 381                                                                  |
| Тарасюк В. И.       | 370, 1282, 1348                              | Турбина И. А.       | 745, 771                                                             |
| Тарасюк Н. М.       | 163, 190                                     | Туркова Т. М.       | 691, 695, 698, 701                                                   |
| Твердохлеб А. В.    | 1037, 1044, 1349,<br>1447                    |                     |                                                                      |
| Творогова А. А.     | 141, 739, 745, 756,<br>761, 769-775,<br>1350 |                     |                                                                      |

|                  |                                 |                  |                                                                                                                       |
|------------------|---------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Туров В.         | 726                             | Франченко Е. С.  | 1185                                                                                                                  |
| Туровская С. Н.  | 346, 785, 797, 798,<br>801, 802 | Фриденберг Г. В. | 283, 1115                                                                                                             |
| Туровська Л. Л.  | 650                             | Фролов И. Б.     | 1038                                                                                                                  |
| Турчин І. М.     | 991                             | Фурман В. М.     | 162                                                                                                                   |
| Тучик А. В.      | 188                             | Фурсова Т. П.    | 336, 513, 514, 564,<br>565                                                                                            |
| Українець А. І.  | 1001                            | Хавина Д. Г.     | 1360                                                                                                                  |
| Українцева Ю. С. | 498                             | Халайджі В. В.   | 1377                                                                                                                  |
| Умаева Д. З.     | 576                             | Халеба В. В.     | 186                                                                                                                   |
| Урванцев В. А.   | 1343                            | Хамагаева И. С.  | 633, 634                                                                                                              |
| Урсуленко А. А.  | 3                               | Хамнаева М. И.   | 1189                                                                                                                  |
| Усатюк С. І.     | 475                             | Хансен К.        | 719                                                                                                                   |
| Уточкина Е. А.   | 604                             | Хантургаев А. Г. | 635                                                                                                                   |
| Ухина Е. Ю.      | 422                             | Ханумян А.       | 1361                                                                                                                  |
| Ушакова Н. Ф.    | 602                             | Ханумян А. А.    | 1306                                                                                                                  |
| Фалендиш Н. О.   | 848, 849                        | Харитонов В. Д.  | 566, 636, 885, 889                                                                                                    |
| Фалынскова Н. П. | 584                             | Харитонов Д. В.  | 514                                                                                                                   |
| Фатеева Н. В.    | 1049                            | Харчишина О. В.  | 215                                                                                                                   |
| Федин Ф. А.      | 983                             | Харьков К. Ю.    | 588                                                                                                                   |
| Федоров В. Г.    | 230, 254, 275, 403,<br>1083     | Хатминская М. Д. | 618                                                                                                                   |
| Федоров С. Ф.    | 1381                            | Хижняк О. О.     | 713                                                                                                                   |
| Фёдорова И. А.   | 313                             | Хмара А.         | 777                                                                                                                   |
| Федотова М. С.   | 1425                            | Хмарская Н.      | 637, 1190                                                                                                             |
| Федотова А. В.   | 522, 942                        | Хованова И. В.   | 903                                                                                                                   |
| Федотова Н. А.   | 1056                            | Ходасевич Е. Е.  | 730                                                                                                                   |
| Федотова О.      | 1455, 1458, 1460                | Ходос А. И.      | 1320                                                                                                                  |
| Федотова О. Б.   | 1453, 1454, 1456-<br>1458       | Ходырева З. Р.   | 647                                                                                                                   |
| Фелик С. В. 866  | 286, 383,                       | Ходырева О. Е.   | 743                                                                                                                   |
| Фельдмайер Т.    | 1359                            | Холодова О. Ю.   | 156                                                                                                                   |
| Фиалкова Е. А.   | 1113                            | Хоменко А. В.    | 448                                                                                                                   |
| Филиппова Л. Ю.  | 899                             | Храмова В. Н.    | 893                                                                                                                   |
| Филиппова О. В.  | 1157                            | Храмцов А. Г.    | 984, 1195                                                                                                             |
| Фильчакова С. А. | 631                             | Храмцов А. Г.    | 48, 387, 430, 638,<br>841, 842, 965, 968,<br>1050, 1088, 1130,<br>1160, 1179,<br>1181, 1187, 1191-<br>1194, 1196-1210 |
| Фирсов Д. Н.     | 1320                            | Хрипов А. А.     | 1086                                                                                                                  |
| Фисун О. О.      | 449                             | Хуфт К.          | 985                                                                                                                   |
| Фищенко Е. С.    | 757, 1211                       |                  |                                                                                                                       |
| Філенко А. В.    | 713                             |                  |                                                                                                                       |
| Фожу Б.          | 381                             |                  |                                                                                                                       |
| Фомин А. В.      | 803                             |                  |                                                                                                                       |

|                     |                                                                              |                   |                      |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|
| Цветков И. Л.       | 986                                                                          | Шальк Г.          | 225, 226, 1363, 1410 |
| Целень Б. Я.        | 1229                                                                         | Шаляпин С. Н.     | 1364, 1365, 1496     |
| Цисарык О. И.       | 1047                                                                         | Шарахматова Т. Є. | 650, 714, 715        |
| Цэнд-Аюуш Ч.        | 639                                                                          | Шаркова Н. О.     | 864                  |
| Чаблин Б. В.        | 1161                                                                         | Шатнюк Л. Н.      | 348                  |
| Чаблин Б. В.        | 1170                                                                         | Шахайло Н. А.     | 903                  |
| Чагаровський О. П.  | 394                                                                          | Шахов А. С.       | 1186                 |
| Чан-Хі О. С.        | 181, 216                                                                     | Шваб О. В.        | 217, 218             |
| Чаплинский В. В.    | 571                                                                          | Шварц Б.          | 1266                 |
| Чекалева А. В.      | 640                                                                          | Шевелев К.        | 613                  |
| Чемис А. А.         | 1495                                                                         | Шевелева С. А.    | 641                  |
| Чепель Н. В.        | 995, 1010                                                                    | Шевченко А. Е.    | 2                    |
| Червецов В. В.      | 798, 818, 1048, 1090, 1279                                                   | Шевченко Л.       | 931                  |
| Черевач Е. И.       | 1211                                                                         | Шевченко З. И.    | 142                  |
| Черевко О. І.       | 1223                                                                         | Шевченко О. Є.    | 660, 661, 662        |
| Черепанова А. В.    | 377                                                                          | Шевченко С. М.    | 1467                 |
| Черкасова Е. И.     | 720                                                                          | Шереметова С. Г.  | 428, 595, 619        |
| Черкашин А. В.      | 641                                                                          | Шестаков Д.       | 325                  |
| Чернелевський Л. М. | 169                                                                          | Шестопалова Н. Е. | 1094                 |
| Чернобельская Н.    | 642                                                                          | Шестопалов П. С.  | 1239                 |
| Чернова Л. О.       | 233, 390                                                                     | Шигапов И. И.     | 1367                 |
| Чернопольская Н. Л. | 299, 517                                                                     | Шилов А. И.       | 1213                 |
| Чернюшок О. А.      | 230, 254, 275, 403, 1057-1059, 1077, 1080, 1082, 1084, 1085, 1096, 1134-1136 | Шилов О. А.       | 1213                 |
| Чечин В. С.         | 902, 1462                                                                    | Шингарева Т. И.   | 987                  |
| Чиждова П. Б.       | 739                                                                          | Шингарева Т. І.   | 907                  |
| Чистова Ю. С.       | 1362                                                                         | Шинкарик М. Н.    | 1137                 |
| Чмут А. В.          | 201                                                                          | Шипаева Т. А.     | 740                  |
| Чуйко А. М.         | 500                                                                          | Шипулин В. И.     | 1158                 |
| Чуйко М. М.         | 500                                                                          | Ширяев Д. С.      | 1240                 |
| Чурсина А.          | 778                                                                          | Шишов В. В.       | 1368, 1369           |
| Чурсіна Л. А.       | 128                                                                          | Шиян Н. І.        | 5, 219               |
| Шабалова Е. Д.      | 643-645                                                                      | Шкарупета В. М.   | 715                  |
| Шавырин В. А.       | 799                                                                          | Шкреба Л. И.      | 512                  |
| Шалапугина Н. В.    | 1212                                                                         | Шкурін Г. Т.      | 146                  |
| Шалапугина Э. П.    | 1212                                                                         | Шохалова В. Н.    | 1113                 |
|                     |                                                                              | Шпачук Л. В.      | 281, 810, 812, 820   |
|                     |                                                                              | Шпиганович Т. О.  | 251                  |
|                     |                                                                              | Штанько Л. О.     | 220                  |
|                     |                                                                              | Шубіна Л. Ю.      | 129                  |
|                     |                                                                              | Шуваригов А. С.   | 559                  |
|                     |                                                                              | Шугай М.          | 932                  |
|                     |                                                                              | Шульга Н.         | 646                  |

|                 |                               |                 |                              |
|-----------------|-------------------------------|-----------------|------------------------------|
| Шульга Н. М.    | 446, 476, 477, 502, 503, 1465 | Юрова Е. А.     | 143, 144                     |
| Шуняева О. Б.   | 1157                          | Юрченко Н. С.   | 865                          |
| Шурчкова, Ю. А. | 318, 1370                     | Юрченко С. Л.   | 134, 235, 244, 248, 504, 505 |
| Шуткина А. А.   | 384                           |                 |                              |
| Шутюк В. В.     | 848, 1232                     | Язвінська О. М. | 126                          |
|                 |                               | Якимов А. А.    | 1354                         |
| Щемелева М. В.  | 1011                          | Якимчук М. В.   | 1396                         |
| Щербак Т. С.    | 823                           | Якимчук Т. В.   | 182                          |
| Щербакова Т. В. | 501                           | Якоб Й.         | 779                          |
| Щетинин М. П.   | 433, 647                      | Яковлева Н. А.  | 1463                         |
|                 |                               | Яковлева А. О.  | 37, 221                      |
| Эглит А. Я.     | 1284                          | Якубчак О. М.   | 231, 245, 282                |
| Эрвольдер Н. Ю. | 1371                          | Ялпачик Ф. Ю.   | 251                          |
| Эрешова В. Д.   | 728                           | Янушкевич Д. А. | 129, 154                     |
|                 |                               | Янюк Т. І.      | 672                          |
| Юдин К. А.      | 1305                          | Ясаков К.       | 1372                         |
| Юдіна Т. І.     | 241                           | Яценко В. М.    | 37, 221                      |
| Юр'єва О. О.    | 915                           | Яценко Н. Н.    | 585                          |
| Юрик С. А.      | 649                           |                 |                              |